



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Perfil Profesiográfico

Es un profesionista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigación en estas áreas, e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CURSO.

Centro Universitario de la Costa Sur

2.- DEPARTAMENTO.

Ciencias de la salud y ecología humana

3.- NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE / MATERIA.

PRACTICA PROFESIONAL SUPERVISADA EN GESTION DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

3.1- ÁREA DE FORMACIÓN:

Especializante selectiva

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRACTICA	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUISITO
I8870		17	153	170	12	

4.- ELABORADO POR:

MNC. Ana Karen Fierro Velasco

5.- FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN.

Agosto 2020

6.- NOMBRE DEL PROFESOR:

MNC. Ana Karen Fierro Velasco

7.- PERFIL DOCENTE

Profesional con experiencia en el área de Servicios de Alimentos preferentemente licenciado en nutrición con posgrado concluido o en progreso, con actualización disciplinar y pedagógica. Que tenga perfil (o aspire a tenerlo) del Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP).

8.- COMPETENCIAS PARA EL PERFIL DE EGRESO

Profesionales

Integra los conocimientos adquiridos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas, considerando las características de los comensales, los recursos materiales, financieros y humanos y aplicando los estándares de calidad nacionales, así como la normatividad vigente;

Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición, así como en la educación de individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respeto a la identidad cultural, en escenarios formales y no formales.

Socioculturales

Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales;



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.

Técnico-Instrumentales

Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social;

Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

9.- PRESENTACIÓN

Es una unidad de aprendizaje práctica en donde el estudiante se integra al campo de trabajo de la administración en servicios de alimentación y comercialización de alimentos en organizaciones públicas o privadas

10.- UNIDAD DE COMPETENCIA

Integra los saberes y las competencias profesionales integradas adquiridas durante la formación universitaria en el área de Gestión de Servicios de Alimentos y los pone en práctica para identificar oportunidades de mejora, implementar acciones y planes que además de facilitar el seguimiento eficaz a las soluciones propuestas, permitan orientar esfuerzos hacia una mejora continua que coadyuve al aseguramiento de la calidad en los distintos procesos (manufactura, marketing, servicio al cliente, recursos humanos, etc.) de los servicios de alimentos, actuando con ética, puntualidad, profesionalismo y responsabilidad en organizaciones públicas y/o privadas en las que se encuentre.

11.- ATRIBUTOS O SABERES.

SABERES	CONTENIDOS
Teóricos	• Domina las teorías contemporáneas de la gestión (calidad, sistemas y contingencias) en los servicios de alimentos. • Conoce y selecciona las metodologías para dar respuesta a las necesidades en los servicios de alimentos. • Domina las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y normas de calidad; las de observancia obligatoria así como las de carácter voluntario vigentes. • Aplica las metodologías científicas que le permitan generar proyectos de investigación. • Contrasta la teoría (artículos disciplinares, documentales, notas periodísticas, entre otras) con la realidad del sitio de prácticas para comprender la complejidad de los servicios de alimentos.
Prácticos	• Aplica sistemas de calidad en los procesos de los servicios de alimentos. • Genera proyectos de investigación en los servicios de alimentos.
Formativos	• Actúa con pensamiento complejo y ética profesional. • Plantea soluciones participativas a los problemas respetando la pluralidad e ideologías del equipo de trabajo.

12.- CONTENIDO TEORICO - PRÁCTICO

1. Evaluación del servicio de alimentos.
2. Análisis del comportamiento del consumidor.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

13.- TAREAS O ACCIONES

La metodología didáctica de la unidad de competencia se basa en la didáctica reflexiva y en el aprendizaje situado. En ésta, docente y estudiantes reflexionan sobre las diferentes temáticas desarrolladas en el curso, así como casos prácticos y vivencias (retos, aprendizajes, etc.) profesionales adquiridos durante las prácticas profesionales, así se fomenta la articulación y conformación del pensamiento complejo y crítico (capacidad crítica, comprensiva y táctica del estudiante). Las siguientes acciones y tareas educativas se realizan para lograr lo antes mencionado:

14.- CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

Nutrición en la Administración de Servicios de Alimentos

15.- ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

16.- EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

FECHA	8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
07/09/20	Presentación del programa de estudios	Clase online Plataforma Google Meet	Presentación del programa de estudios por parte de la profesora.
14/09/20	Protocolo de investigación en servicios de alimentos	Clase teórica Plataforma Classroom	Presentación del tema por parte de la profesora mediante presentación power point, y guía de la elaboración de protocolo.
21/09/20	Normas nacionales e internacionales para la calidad e higiene de los servicios de alimentación.	Clase teórica online Plataforma Google Meet	Presentación del tema por parte de la profesora mediante presentación power point. Exposición de las normas nacionales e internacionales de manejo higiénico de alimentos, higiene del personal, en la manipulación, conservación y almacenamiento.
25/09/20	Presentación del Cartel	Presentación Online 10 am	Se presentará con los lineamientos, documento adjunto en la plataforma classroom en la tarea (Presentación de cartel)
28/09/20	Resumen y mapa conceptual	Plataforma Classroom Tarea 1	Resumen y elaboración de mapa conceptual de las normas nacionales e internacionales de manejo higiénico
05/10/20	Diseño de instrumento de auditoría	Plataforma Classroom Tarea 2	Diseño de un instrumento de evaluación para la auditoría de las normas de manejo



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

			higiénico mediante los formatos y lineamientos de las normas oficiales mexicanas, así como el desarrollo de instrumentos de evaluación de la calidad y servicio al cliente del servicios de alimentos.
12/10/20	Presentación de las necesidades y demandas de los comensales y del servicio de alimento	Plataforma Classroome 10 % de la calificación final	Mediante una visita al sitio de prácticas detección de necesidades y demandas del servicio de alimentos y de los comensales mediante un diagnóstico de oportunidades de mejora. Redacción mínimo de 2 cuartillas donde se describa un diagnóstico de la institución , características de los comensales (grupo de edad, estrato social, cultura alimentaria y del servicio de alimentos (infraestructura, tipos de menús, kcal y tipo de alimentación).
26/10/20	Proyecto de mejora mediante la auditoría realizada	Plataforma Classroome 20 % de la calificación final	Auditoría del servicio de alimentos del sitio de prácticas y elaboración de proyecto de mejora mediante la auditoría realizada e implementación de protocolos de auditorías en la institución. Fotos del diagnóstico y fotos de los cambios realizados y nuevos formatos.
02/11/20	Primera revisión del protocolo	Protocolo de investigación 25 %	El protocolo debe incluir 1. Introducción 2. Hipótesis (opcional) 3. Objetivos 4. Marcoteórico 5. Material y métodos 5.1 Diseño 5.2 Población a estudiar 5.3 Muestra 5.4 Técnica de muestreo 5.5 Materiales 5.6 Métodos y técnicas 5.7 Criterios de Selección: Inclusión Exclusión Eliminación. 5.8 Recursos humanos 5.9 Recursos financieros 5.10 Consideraciones bioéticas 5.11 Análisis estadístico 6. Resultados esperados 7. Cronograma 8. Referencias Incluir al menos 20 referencias y citas textuales en el documento de acuerdo con la normativa APA
09/11/20	Segunda revisión del protocolo		
16/11/20	Tercera revisión del protocolo		
23/11/20	Cuarta revisión del protocolo y entrega de calificación		



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

30/11/20	Elaboración de presentación de Coloquio de prácticas profesionales.	Plataforma Classroome	Elaboración de presentación de power point de Coloquio de prácticas profesionales. Elaboración de presentación de video de Coloquio de prácticas profesionales después de a revisión por parte de la profesora
04/12/20	Coloquio Prácticas Profesionales Entrega de Promedios y retroalimentación del semestre	Plataforma Google Meet Coloquio 15 % de la calificación final	Presentación de coloquio online mediante 10 min el alumno deberá presentar con el apoyo de un video sin sonido con las evidencias del desarrollo de sus prácticas profesionales el alumno debe narrar las actividades realizadas, así como sus experiencias formativas y las áreas de oportunidad encontradas en servicios de alimentos para los nutriólogos. 5 min para preguntas y respuestas por parte de los compañeros, profesor y profesional invitado como evaluador.

17.- PRACTICAS, VIAJES DE ESTUDIO, SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS

18.- CALIFICACIÓN.

Asistencia a clases online y elaboración de tareas	30 %
Presentación de Cartel	15%
Presentación de las necesidades y demandas de los comensales y del servicio de alimento.....	10 %
Presentación y aplicación de Instrumentos de auditoria de los servicios de alimentos.....	10 %
Video y coloquio de prácticas.....	15 %
Protocolo de investigación	20 %

19.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

Lloyd. (1996). Techniques for efficient research, Chemical Publishing Comany, USA.
 García-Romero, García-Ramos. (1999). Metodología de la investigación en salud. Mc Graw Hill- Interamericana, México.
 Cañedo-Dorantes. (1987). Investigación Clínica, Interamericana, México.
 Lilienfeld AM, Lilienfeld DE, Addison- Weslwy. (1987). Fundamentos de epidemiología, Iberoamericana, USA.
 Martínez-Ramírez A. (2005). Manual de gestión y mejora de procesos en los servicios de salud. Manual moderno, México.
 Crocker-Sagástume R., Cuevas-Álvarez L., Hunot-Alexander C., González-Gutiérrez M., López-Torres P. (2009). Desarrollo Curricular por Competencias. Universidad de Guadalajara, México. LB 1570 D48 (2).
 Martínez-Ramírez A. (2005). Manual Básico de planeación estratégica para la gestión de la calidad en los servicios de salud. IDEA, México. RA 457 M37 (3).

20.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.

investigación en las instituciones de salud. Diario Oficial de la Federación, tomo CDXVIII, 17 de julio de 1998, México.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Secretaría de Salud México. (2009). NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. México.

Secretaría de Salud México. (2012). NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. México.

NMFX-605-NORMEX-2004. (2004). Manejo higiénico en el servicios de alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H”. México.