CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOMÉDICAS E INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE CLINICAS

***LICENCIATURA*:**
NUTRICION

UNIDAD DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIAS

PRÁCTICAS E INVESTIGACIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

MCSP YESICA SUGHEY GONZÁLEZ TORRES
Presidente de la Academia de Nutrición Clínica

DR. VICTOR JAVIER SANCHEZ GONZÁLEZ
Jefe del Departamento de Clínicas

M en C JENNIFER GUADALUPE RUÍZ ANAYA

Profesores

Universidad de Guadalajara

Centro Universitario de los Altos

UNIDAD DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIAS

Formato Base

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Centro Universitario de los Altos

1.1 DEPARTAMENTO:

clínicas

1.2 ACADEMIA:

Nutrición Clínica

1.3 NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Prácticas e investigación y administración de servicios de alimentos y comercialización de alimentos.

Clave de la materia	Horas de teoría	Horas de práctica	Total de horas	Valor de créditos
CS145	0	600	600	40

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica		Prerrequisitos
C= curso		Técnico		CS141
CL= clínica		Técnico superior		
P= práctica	x	Licenciatura	X	
T= taller		Especialidad		
CT= curso-taller		Maestría		
		Doctorado		

1.4 ELABORADO POR

L.N. MARÍA MARCELA SÁNCHEZ DÍAZ
L. N. VERÓNICA BERENICE ZAVALA PICOS.

1.5 FECHA DE ELABORACIÓN:

SEPTIEMBRE 2009

1.6 REVISADO Y ACTUALIZADO POR:

M en C Jennifer Guadalupe Ruíz Anaya, N.C.

1.7 FECHA DE ACTUALIZACION:

Agosto 2015
REVISIÓN, ACTUALIZACIÓN Y AVAL DE LA ACADEMIA: Enero 2016

2. PRESENTACIÓN

Presentación
Esta unidad de aprendizaje se oferta en octavo semestre como parte del área especializante, la cual el totalmente práctica, que le permite al alumno integrarse al campo de trabajo de la administración de los servicios de alimentación y la comercialización de alimentos, adquiriendo experiencia en este campo de especialización. El alumno tiene la oportunidad de integrarse a equipos multi e inter-disciplinarios, y de aplicar conocimientos de investigación en el área para la toma de decisiones y la resolución de problemas.

3. UNIDAD DE COMPETENCIA

Unidad de competencia
Aplica en el campo de la administración, servicios de alimentación y comercialización de alimentos los saberes que han sido adquiridos en el transcurso de su formación profesional, para desarrollar las destrezas necesarias e integrarse a un grupo multi e interdisciplinario con la finalidad de ofrecer un servicio de calidad que satisfaga las necesidades de los consumidores. Participa en los trabajos de investigación que se desarrollen en su ámbito profesional, así como realiza el trabajo de campo con base en el protocolo elaborado en los seminarios de investigación. Propicia el trabajo en equipo, respeto al usuario, a la pluralidad social y a las personas de su entorno

4. ATRIBUTOS O SABERES

Saberes	Contenidos
Prácticos	1. Aplicación del conocimiento teórico -práctico adquirido a lo largo de la formación en el área de administración de servicios de alimentos y comercialización de alimentos. 2. Utilización del método científico para resolver problemas y/o proponer proyectos de mejora. 3. Aplicar información obtenida de artículos científicos y protocolos de investigación relacionados con el área. 4. Integrarse a las actividades existentes en el ámbito profesional del nutriólogo en cuanto a la administración de servicios de alimentos.
Teóricos	1. Análisis y aplicación de las Normas Oficiales Mexicanas aplicadas en servicios de alimentos, Distintivo H, Sistema HACCP.
Metodológicos	1. Elaboración, implementación y análisis de proyectos (protocolos) de mejora. 2. Uso de herramientas para solución de problemas.
Formativos	1. Trabaja con espíritu de profesionalismo y apego a la ética profesional 2. Uso del pensamiento crítico y científico, fomentando la calidad y la excelencia en el trabajo.

Saberes	Contenidos
	3. Se desempeña en forma armónica con su equipo. 4. Es creativo, tolerante y colabora con el fin de lograr metas en común.

5. CONTENIDO TEORICO PRACTICO

Contenido Teórico Práctico	
Temas	Subtemas
1. Diagnóstico situacional de los servicios de alimentos.	• Aplicación de las Normas Oficiales Mexicanas relacionadas con los Servicios de Alimentos: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. • Manejo de los lineamientos de certificación: Distintivo H NMX-F-605-NORMEX-2004 ISO 22000 Sistemas de gestión de Seguridad Alimentaria.
2. Plan de acción e intervención	• Ejecución de las estrategias de acuerdo al plan de acción, como: • Elaboración o adecuación de manuales operativos y de procedimientos de acuerdo a las necesidades del servicio de alimentos. • Elaboración de menús de acuerdo al tipo de servicio de alimentos. • Clasificación de menús de acuerdo a las necesidades de los comensales.
3. Evaluación de la intervención.	• Análisis del servicio de alimentos al inicio y término de las prácticas a través de estándares o indicadores.
4. Cierre y presentación del trabajo desarrollado en las prácticas.	• Reporte final de actividades hechas en el lugar de prácticas. • Presentación de las actividades realizadas.

TAREAS O ACCIONES

Tareas o acciones
Conocimiento y uso de la normatividad vigente para el área de servicios de alimentos. Aplicación de los lineamientos establecidos por organismos de certificación de calidad.

Investigación bibliográfica. Propuestas de elaboración y/o actualización de manuales operativos y de procedimientos. Propuestas de diseño de menús adecuados al tipo de servicio de alimentos y sus comensales.

6. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
Reportes de evaluación del servicio de alimentos en base a las NOM y lineamientos certificadores. Modificación/actualización y/o elaboración de manuales operativos y de procedimientos. Diseño de menús. Evaluación del receptor Reporte final de prácticas	Conocimiento de la normatividad y lineamientos de calidad relacionados con los servicios de alimentación. Aplicación de las competencias desarrolladas en el área de Administración de Servicios de Alimentos y Comercialización de Alimentos.	Área de prácticas.

7. CALIFICACIÓN

Descripción	**Valor unitario %**	**Valor total %**
Evaluación del receptor	30	30
Evaluación del profesor	10	10
Productos Actividades y documentos entregados	40	40
Informe final	10	10
Presentación de cartel de investigación	10	10
TOTAL	100	100

8. ACREDITACION

Asistencia: 100% de actividades y practicas Obtener una calificación mínima de 60 Debido a la naturaleza práctica de la asignatura no hay extraordinario

Aquellas faltas al código de ética del nutriólogo y a la normatividad universitaria y los lineamientos o reglamentos establecidos por el lugar que recibe al alumno, ameritará una sanción que será determinada por el profesor y reflejada en la calificación del alumno. Si el alumno reincide en dicho comportamiento el caso será elevado a la Comisión de Responsabilidades y Sanciones del Consejo Divisional, o a las que haya lugar.

Si por alguna circunstancia, el alumno es acreedor a una expulsión definitiva de las prácticas, perderá los 40 puntos de la evaluación del receptor. En virtud la carga horaria contemplada por el programa y el número de plazas ofertadas, no será posible reasignar a ningún alumno que sea expulsado de una sede receptora.

9. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BASICA

Fraser J., Michiel R. Leenders, Flynn, A. E. (2012). Administración de compras y abastecimientos. México, D.F: McGraw-Hill/Interamericana.

Alacreu, J. R. (2012). Planificación y dirección de servicios y eventos de restauración. Madrid: Editorial Síntesis.

Montes, E., Lloret, I., López, M. (2009). Diseño y gestión de cocinas. Ed. Díaz de Santos. 2da Edición.

Torres-Salinas, R.S. (2009). Administración de Costos. Métodos modernos de costo y manufactura. McgrawHill. 3ra Edición.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

NOM-251-SSA1-2991, Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Alimentos- Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo "H".

ISO 22000 Sistemas de gestión de Seguridad Alimentaria.

Códex Alimentarius. <texto abreviado de la ONU para la Agricultura y Alimentación. OMS. 1992.

Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud. Guerrero Ramo. McGraw Hill Interamericana. 2001.

Adquisiciones y abastecimientos. Cristóbal del Río González. Ed. ECAFSA. 1998.

Anexos:

LOS OBJETIVOS EDUCATIVOS GENERALES

El objetivo principal de la Licenciatura en Nutrición en el Centro Universitario de los Altos será:
"Formar Licenciados en Nutrición, capaces de incidir en el proceso alimentario nutricio, a través de su evaluación en la población, tanto a nivel comunitario como individual, mediante un enfoque multi e interdisciplinario en las áreas de ciencias de los alimentos, nutrición clínica y comunitaria, administración de servicios de alimentos, comercialización de los alimentos y educación e investigación en nutrición, a través de la construcción de conocimientos y desarrollo de actitudes y valores para transformar su realidad con sentido científico, crítico y humanista, que le permitan insertarse en los mercados de trabajo profesional a escala local, nacional e internacional"

MISION

"Somos un programa educativo que forma Nutriólogos profesionales de la Salud con reconocimiento Local, Regional, Nacional e Internacional; orientados con un sólido compromiso social, ético y humanista, que les permita ejercer su profesión con calidad y honestidad, en las áreas de administración de servicios de alimentos, nutrición clínica, nutrición comunitaria, ciencias de los alimentos, docencia e investigación, con capacidad de integrarse a equipos multidisciplinarios; respondiendo a las demandas de la comunidad y procurando preservar sus valores culturales".

VISION

- Se distingue por su alto nivel de producción científica. Cumple con estándares internacionales de calidad y contribuye a la solución de problemas de las disciplinas de la salud y la nutrición; y con ello, al desarrollo social de la región de los Altos de Jalisco.
- Es un programa docente acreditado, en la región de los Altos de Jalisco.
- Desempeña la docencia conforme a un modelo de enseñanza innovador, flexible y multimodal, centrado en el estudiante.
- Aprovecha las nuevas tecnologías de información, comunicación y aprendizaje.
- Desarrolla currícula de calidad nacional e internacional y fomenta la movilidad de sus alumnos y profesores mediante intercambios.
- Incorpora tempranamente a los estudiantes a tareas de análisis y solución de problemas teóricos y prácticos.
- Promociona a los docentes para que realicen estudios de posgrado.
- Cuenta con docentes que son profesionistas reconocidos en su campo profesional.
- Mantiene vínculos cercanos con la mayoría de sus egresados y promueve su actualización periódica.
- Se caracteriza por tener vínculos estrechos con el entorno de la región de los Altos de Jalisco.

PERFIL DE EGRESO

- El licenciado en nutrición 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 investigaciones en estas áreas e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentario nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.
- El egresado tendrá perfiles idóneos para su ejercicio profesional, principalmente en las áreas de: ciencias de los alimentos, nutrición clínica, nutrición comunitaria, administración de servicios de alimentación comercial y empresaria, e investigación y educación.
- Será capaz de desarrollar capacidades científicas, críticas, innovadoras, creativas y reflexivas, sobre el proceso alimentario nutricional, para su aplicación en la satisfacción de necesidades y demandas, además de adquirir los elementos epistemológicos, metodológicos y técnicos para realizar la evaluación del proceso alimentario nutricio en el individuo, la familia y la comunidad; elaborar ensayos científicos en la nutrición humana; elaborar y aplicar protocolos de investigación utilizando metodologías cuantitativas y cualitativas con énfasis en sus áreas especializantes: clínica, comunitaria, administración de servicios alimentarios, tecnología de los alimentos y comunicar sus ensayos e investigaciones en distintos espacios científicos entre otros aspectos.
- Deberá saber manejar los métodos, técnicas y procedimientos propios del campo de la nutrición para contribuir a la solución de los problemas de salud enfermedad de la población, sin detrimento del entorno.
- Desarrollará un carácter humanista considerando al individuo como una entidad compleja bio-psico-social con juicio crítico y respeto a la diversidad ideológica.

Currículum Vitae

JENNIFER GUADALUPE RUÍZ ANAYA

Correo: ln.jennifer.ruiz@gmail.com

FORMACIÓN PROFESIONAL
Químico Técnico en Alimentos. Generación 1996-2000 Escuela Politécnica de Guadalajara
Licenciada en Nutrición. Generación 2000-2004 Centro Universitario de Ciencias de la Salud.
Maestra en Ciencias de la Educación con Terminal en Psicología de la Educación Generación 2008-2010. Instituto Superior de Investigación y Docencia para el Magisterio
CERTIFICACIONES
Nutriólogo Certificado por el Colegio Mexicano de Nutriólogos Reg. CMN 09/520
Certificación como Técnico Antropometrista Nivel 2 de la *International Society for the Advancement of Kinanathropometry (ISAK).*

EXPERIENCIA LABORAL/PROFESIONAL

HELADOS DOLPHY, S.A. de C.V
Químico Técnico en Alimentos. En laboratorio de análisis físico-químicos y microbiológicos: Control de calidad de materia prima, producto en proceso y producto terminado.
Hasta el 2001

Instituto de Ciencias Aplicadas a la Actividad Física y al Deporte:
Consulta nutricional: Deportistas, niños y adultos con Diabetes, Obesidad, Hipotiroidismo y Síndrome metabólico, con prescripción del ejercicio.
Apoyo en investigaciones en los rubros de nutrición y estilo de vida.
Del 2006 al 2009

Consultorio de Salud Integral. Consultas de Nutrición: A niños, adolescentes y adultos sanos, con enfermedades crónicas o con prescripción del ejercicio.
Del 2003 a la fecha

EXPERIENCIA ACADÉMICA
Profesor de Asignatura A en el Centro Universitario de los Altos (CUALTOS), con 6 años cumplidos al primero de febrero del 2014.
Plaza temporal cubierta como Profesor de Tiempo Completo 24 de febrero del 2012 al 31 de enero del 2013.
Profesor de Asignatura en el Centro Universitario de la Ciénega
Asesoría de tesis de Licenciatura
Colaboradora en proyectos de investigación a nivel nacional e internacional
Participación en el rediseño curricular de la Licenciatura en Nutrición U de G
Participación en comité de Titulación, Acreditación y Academias en el CUALTOS.

TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN PRESENTADOS EN EVENTOS ESPECIALIZADOS.
Disertante: "Preocupación por la imagen corporal asociada al índice de masa corporal en estudiantes de licenciaturas económico-administrativas de Jalisco, México".
Presentado en el 2013 World Mental Health Congress of the World Federation for Mental Health.
Disertante: "Imagen corporal y consumo alimentario en estudiantes de bachillerato general en Jalisco, México".
Presentado en el 2013 World Mental Health Congress of the World Federation for Mental Health.
Ponente: "Mejora del comedor de la Escuela 5 de mayo, programa escuelas de Calidad y desayunos escolares en Jalisco, México".

Presentado en el XVI Congreso Latinoamericano de Nutrición en La Habana, Cuba 2012.
Ponente: "Estado Nutricio de pacientes con VIH, tratados con antirretrovirales del Instituto Mexicano del Seguro Social en Jalisco, México".
Presentado en el XVI Congreso Latinoamericano de Nutrición en La Habana, Cuba 2012.
Ponente: "Riesgo de Trastornos de la Conducta Alimentaria asociado a imagen e Índice de Masa Corporal en estudiantes universitarios de México".
Presentado en el XVI Congreso Latinoamericano de Nutrición en La Habana, Cuba 2012.
Ponente: "Mejora del comedor de la Escuela Urbana 508 "5 de mayo" del programa escuelas de calidad y desayunos escolares en Tepatitlán de Morelos, Jalisco, México".
Presentado en el XIV Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos 2012.
Ponente: "Estado Nutricio de los pacientes con VIH tratados con antirretrovirales de la Unidad de Infectología Dr. Juan I. Menchaca, extensión del Hospital Regional General 45 (HGR 45) del IMSS".
Presentado en el 27 Congreso Nacional AMMFEN 2012.

PUBLICACIÓN DE LIBROS, TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN O EQUIVALENTE

Autor: "Microorganismos presentes en personal y superficies de un hospital de la Zona metropolitana de Guadalajara, Jalisco".
XV Congreso Internacional Avances en Medicina Hospital Civil de Guadalajara 2013: Voluntad, responsabilidad y acciones en Salud.
Publicado en: Archivos de Ciencia. Revista de Ciencias de la Salud. 2013

Coautor: "Estado nutricio y alteraciones metabólicas en pacientes que viven con VIH/SIDA".
XV Congreso Internacional Avances en Medicina Hospital Civil de Guadalajara 2013: Voluntad, responsabilidad y acciones en Salud.
Publicado en: Archivos de Ciencia. Revista de Ciencias de la Salud. 2013

Coautor: "Preocupación por la imagen corporal en estudiantes universitarios del área administrativa del Centro Universitario de Los Altos".
XV Congreso Internacional Avances en Medicina Hospital Civil de Guadalajara 2013: Voluntad, responsabilidad y acciones en Salud.
Publicado en: Archivos de Ciencia. Revista de Ciencias de la Salud. 2013

OTROS:

Asistente al curso de certificación como Técnico Antropometrista Nivel 2 Perfil restringido, de la International Society for the Advancement of Kinanathropometry (ISAK), en noviembre del 2014.
Moderador de la conferencia "Mitos y realidades sobre el consumo del Huevo en México" durante la Feria Internacional del Huevo 2012 realizada en el Centro Universitario de los Altos.
Participación en XHTMJ radio Aurora 99.1 de FM, programa "Ventana CUALTOS" con el tema "La realidad de los productos *light",* el 9 de agosto del 2012.
Participación en XHTMJ radio Aurora 99.1 de FM, programa "Ventana CUALTOS" con el tema "Alimentos para la temporada de calor", el 5 de abril del 2012.
Participación con **Moderador** de la conferencia "Mitos y realidades sobre el consumo del Huevo en México" durante la Feria Internacional del Huevo 2012.

ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL (2012-2013):

Asistente al XV Congreso Internacional Avances en medicina Hospital Civil de Guadalajara 2013: Voluntad, responsabilidad y acciones en salud. En febrero del 2013.
Asistente al curso "Competencias para formación de docentes" realizado en CUALTOS en enero del 2013.
Asistente al XVI Congreso Latinoamericano de Nutrición (SLAN-2012) en la Habana, Cuba en noviembre del 2012.
Asistente de las 2das Jornadas de Actualización en Nutrición 2012 "Complicaciones de la malnutrición", del Centro Universitario de los Altos, en octubre del 2012.
Asistente al curso "Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria" en julio del 2012.
Asistente al curso "Conteo de Hidratos de Carbono" en julio del 2012.