CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOMÉDICAS E INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE CLINICAS

LICENCIATURA:
NUTRICIÓN

Alimentación Institucional

MTRA. YESICA SUGHEY GONZÁLEZ TORRES
Presidenta de la Academia de Nutrición clínica

DR. VÍCTOR JAVIER SÁNCHEZ GONZÁLEZ
Jefe de del Departamento de Clínicas

MC JENNIFER GUADALUPE RUIZ ANAYA, NC
Profesor

Universidad Guadalajara

Centro Universitario de los Altos

UNIDAD DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIAS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Área de formación: Básica particular obligatoria.

1.1 DEPARTAMENTO:

Clínicas

1.2 ACADEMIA:

Nutrición clínica

1.3 NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Alimentación Institucional

Clave de la materia	Horas de teoría	Horas de práctica	Total de horas	Valor de créditos
CS 142	60	60	120	12

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica		Prerrequisitos
C= curso		Técnico		CS 137
CL= clínica		Técnico superior		
N= práctica		Licenciatura	X	
T= taller		Especialidad		
CT= curso-taller	X	Maestría		
		Doctorado		

1.4 ELABORADO POR:

L.N. YUN LUCÍA MICHEL JAIME

1.5 FECHA DE ELABORACIÓN:

2002.
Revisión, actualización y aval de la academia:

1.6 ACTUALIZADO POR:

M.C. JENNIFER GUADALUPE RUIZ ANAYA

1.6 FECHA DE ACTUALIZACION:

Agosto del 2015
Revisión, actualización y aval de la academia: 29 de octubre del 2015

2. PRESENTACION

Esta unidad de aprendizaje provee saberes normativos relacionados tanto con el manejo administrativo, como con el manejo higiénico dentro de los servicios de alimentos ya sea en una institución del sector público o privado.Se aplican saberes de evaluación del estado nutricio, dietética, nutrición en el ciclo de la vida y administración se servicios de alimentos, para brindar a los comensales menús que cubran los requerimientos nutricionales y características específicas. Se verifica la participación que tienen las instancias gubernamentales o nocon respecto a su desempeño en el servicio de alimentos, por consiguiente,reafirma el manejo adecuado del proceso administrativo del servicio de alimentos institucional, así mismo, desarrolla las habilidades necesariaspara realizar unanálisis crítico y objetivo en este campo.

3. UNIDAD DE COMPETENCIA

El alumno conoce la importancia de llevar un proceso administrativode los recursos existentes dentrodela cocina, el departamento de dietética o alimentación, de una institución pública o privada, brindando con ello un óptimo servicio,contemplando el proceso de salud – enfermedad. Además, realiza diagnósticos y análisis de riesgos, siendo competente para diseñar, implementar y evaluar programas de alimentación dentro de cualquier institución.

4. ATRIBUTOS O SABERES

Saberes	Contenidos
Prácticos	• Emplea y analiza el cumplimiento de normas de calidad dentro de La institución. • Llena un manejo y control administrativo en servicios de alimentos de cualquier institución. • Emplea y maneja formatos de control (bitácoras). • Plante estrategias para la solución de problemas operativos y administrativos en el servicio de alimentos. • Capacita personal a cargo de la alimentación de la institución.
Teóricos	• Conoce estructura documental en las instituciones (manuales, proceso, procedimientos, instructivos y registros). • Evalúa y diseña programas de capacitación continua del personal a cargo del servicio alimenticio. • Analiza las necesidades nutricionales de los comensales y maneja la información requerida.
Técnicos	• Diseña de formatos de control • Diseña menús de acuerdo a necesidades nutricionales • Diseña manuales de procedimientos y dietas estandarizadas • Aplica estrategias para mejorar el servicio de alimentación institucional. • Capacita personal del comedor institucional.
Metodológicos	• Análisis crítico y objetivo del servicio de alimentos (Matriz FODA). • Planeación de menús • Aplicación de métodos lógicos en la planificación y organización de las áreas del servicio de alimentos. • Planificación de compras y control de inventarios (stock).

Saberes	Contenidos
	• Diseña estrategias de intervención para la solución de problemas.
Formativos	• Fomenta el liderazgo, el trabajo en equipo, la integración a equipos multidisciplinarios y la empatía y espíritu colaborador. • Mantiene una actitud crítica y propositiva enfocada a la mejora continua. • Fomenta el análisis y la solución de problemas mediante un juicio crítico, objetivo y científico.

5. CONTENIDO TEORICO PRACTICO

Contenido Teórico Práctico	
Temas	Subtemas
1. Perfil y rol del licenciado en nutrición en los servicios de alimentación.	Funciones: • Docentes • De investigación • Administrativas • Extensión y promoción.
2. Análisis y solución de problemas	• Matriz FODA como método para el diagnóstico (debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas) del servicio de alimentos. • Uso de herramientas para la solución de problemas: Ishikawa (causa y efecto) 5 porque • Elaboración de un plan de trabajo
3. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en los servicios de alimentos.	• Higiene del personal, en la manipulación, conservación, elaboración y servido. • Normas de bioseguridad: Buenas Prácticas de Manufactura(GMP), NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios • Sistema HACCP.
4. Comedores Industriales	• Consideraciones básicas: • Consideraciones de acuerdo a la intensidad del trabajo, planeación y elaboración de menús

Contenido Teórico Práctico	
	estandarizados.
5. Centros de Salud y Bienestar Social: Hospitales, clínicas geriátricos, orfanatos, centros psiquiátricos, guarderías.	• Servicios de salud de primer nivel de atención. • Hospitales de segundo nivel de atención • Hospitales de tercer nivel de atención • Hospitales de cuarto nivel de atención. • Infraestructura básica: almacén, cocina, salones, habitaciones, áreas especiales, etc. • Alimentación y nutrición específica para cada espacio.
6. Centros de Enseñanza: Comedores escolares, comedores universitarios	• Función de los comedores. • La alimentación del niño en edad escolar, consideraciones a tomar en cuenta en el comedor. • Alimentación en el adulto, consideraciones a tomar en cuenta en el comedor. • Estructura básica de los menús en ambos espacios (estandarización de menús).
7. Centros institucionales: Comedores de fuerzas armadas, Comedores de funcionarios, Comedores de centros de readaptación social.	• Objetivo de estos comedores • Infraestructura básica de los comedores. • Servicios de alimentos alternativos.
8. Ley Federal de trabajo.	• Marco histórico. • Organización general. • Derechos y obligaciones obrero-patronales. • Salario. Fecha y plazos de pagos. Adelantos y retenciones. • Jornada laboral. • Descansos, licencias, vacaciones, días no laborables. • Suspensión de contratos, despido.

6. TAREAS O ACCIONES

Tareas o acciones
1. Reporte de lecturas de cada uno de los temas. 2. Exposición grupal 3. Elaboración del diagnóstico mediante un análisis FODA y normas de bioseguridad,

Tareas o acciones
dentro de la institución donde se realiza la práctica. 4. Implementación de estrategias a partir del diagnóstico 5. Análisis de resultados de la estrategias implementadas 6. Elaboración de material de apoyo para la institución dónde se realiza la práctica.

7. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
• Reporte de lecturas	- Estudiar e indagar la importancia de cada uno de los temas a desarrollar con el siguiente programa.	• Aula de clases.
• Diagnóstico de la situación del servicio de alimentos en la institución donde se realiza la práctica.	- Detectar una problemática de acuerdo a los conocimientos adquiridos mediante la aplicación de la matriz FODA y normas de higiene.	• Servicio de alimentos en donde se realizará la práctica
• Diseño e implementación de propuestas de mejora del servicio de alimentos.	- Diseñar una propuesta de mejora a corto, mediano y largo plazo en base al diagnóstico elaborado.	• Servicio de alimentos en donde se realizará la práctica.
• Análisis de resultados de la estrategias implementadas	- Hacer un análisis del impacto alcanzado con las propuestas de mejora.	• Servicio de alimentos en donde se realizará la práctica.
• Material de apoyo	- Diseñar material de apoyo que sea de utilidad para la institución de práctica.	• Servicio de alimentos en donde se realizará la práctica.

8. CALIFICACIÓN

Unidad de competencia	
Examen parcial	10%
Tareas	10%
Reportes de prácticas	15%
Trabajo final y material elaborado	40%
Exposición de lo desempeñado en prácticas.	10%
Visitas guiadas	15%
Total	100%

9. ACREDITACION

Derecho a Ordinario: 80% de las asistencias a clases y 100% de la asistencia a prácticas. La calificación aprobatoria del curso será de 60 como mínimo, los alumnos que no logren una calificación aprobatoria tendrán derecho a un examen extraordinario.

La calificación que obtuvo en la evaluación ordinaria tendrá un valor del 40% para la calificación obtenida en el examen extraordinario.

La calificación obtenida en el examen extraordinario representará el 80% de la calificación total, que resultará al agregarle el 40% de lo obtenido en forma ordinaria.

El examen extraordinario será teórico.

10. BIBLIOGRAFÍA

9.1 BIBLIOGRAFÍA BASICA

Administración de compras y abastecimientos. Fraser Johnson, Michiel R. Leenders, Anna E. Flynn; traducción Jaime Gómez Mont Araiza.
México, D.F. McGraw-Hill/Interamericana Editores c2012

Eduardo Montes, Irene Lloret, Miguel A. López
Diseño y gestión de cocinas : Manual de higienealimentaria aplicada al sector de la restauración
España : Díaz de Santos., 2009

Francisco BravoMartínez.
El manejo higiénico de los alimentos: Guía para la obtención del distintivo H
México:Limusa, 2009.

Dan Roam ;tr. Ana delCorral.
La clave es la servilleta : resolver problemas y venderideas mediante dibujos
Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2009

9.2 BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Nueva Ley publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1º de abril de 1970
TEXTO VIGENTE
Última reforma publicada DOF 30-11-2012

Gustavo Malagon-Londono, Ricardo Galán Morera, GabrielPontón Laverde.
Administración hospitalaria.
Bogotá: Medica Panamericana, 2008.

Quintín Olascoaga, José
Dietética: Alimentación de enfermos
Méndez Editores. 2005

Ramón Borderia Vidal.
Manual para la formación del manipulador de alimentos
Formación Alcalá y Ciber prevención, 2004.

Guerrero Ramo, Carolina
Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud.
Editorial MacGraw Hill Primera edición 2001.

Anexos:

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 individual o poblacional a partir de su evaluación con 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, el desarrollo de actitudes y valores en sus egresados, que les permitan insertarse en los mercados de trabajo profesional a escala local, nacional e internacional.

Misión y visión de la Licenciatura en nutrición.

MISIÓN

Somos un programa educativo que forma Nutriólogos profesionales de la Salud, con reconocimiento Local, Regional y Nacional. Con un compromiso ético y social, para desarrollarse en las áreas de Servicios de Alimentos, Nutrición Clínica, Nutrición Poblacional, Tecnología de Alimentos, Docencia e Investigación, en un marco de trabajo multidisciplinario.

VISIÓN

Es un programa educativo acreditado y prestigioso a nivel nacional e internacional que contribuye a la solución de problemas de salud pública y nutrición mediante su planta constituida por docentes e investigadores con un alto nivel de producción y divulgación científica, que forman egresados destacados en su campo profesional.

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 empresarial, e investigación y educación.
- Dispondrá de 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 de comunicar sus ensayos e investigaciones en distintos espacios científicos entre otros aspectos.
- Manejará 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 biopsicosocial con juicio crítico y respeto a la diversidad ideológica.
- Con capacidad de integrarse a equipos multidisciplinarios; respondiendo a las demandas de la comunidad y procurando preservar sus valores culturales.

Currículum Vitae

Jennifer Guadalupe Ruíz Anaya
Correo-e ln.jennifer.ruiz@gmail.com
Licenciada en Nutrición
Miembro del Colegio Mexicano de Nutriólogos. Nutrióloga Certificada REG.CMN09/520
Técnico Antropometrista Nivel 2 (ISAK 2).
Maestría en Ciencias de la Educación con terminal en Psicología Educativa

CURSOS O PROGRAMAS DE ACTUALIZACIÓN DOCENTE O ESPECIALIZADA EN SU ÁREA:

Noviembre 2014. Certificación Internacional como Técnico Antropometrista perfil completo ISAK2

Marzo a agosto 2015. Curso de Neuro psicoeducación aplicada en el aula.
Julio2012.CursodeAdministraciónBásica y Curso de Análisis Financiero
Curso-Taller "Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria" de la Secretaría de Salud.
Enero2011.Taller de elaboración de manuales de prácticas. Realizado en el Centro Universitario de los Altos, por parte del Programa Institucional de Capacitación y Actualización para la Superación Académica, con duración de 40 horas.
Noviembre2011.Taller"LlenadodeInstrumentodeautoevaluaciónCONCAPREN. Realizado en el Centro Universitario de los Altos, por parte del Programa Institucional de Capacitación y Actualización para la Superación Académica.

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

COAUTOR Trabajos Libres. 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 "Los desafíos de la Nutriología en México". Mayo del 2012.

AUTOR. Modalidad cartel Factores que generan estrés y las estrategias de afrontamiento de los estudiantes de la Licenciatura en Nutrición del Centro Universitario de Los Altos de la Universidad de Guadalajara (Prueba Piloto). Presentado en el 2do Congreso de Investigación en Educación de Occidente "Lainvestigación, un reto de la formación en las sociedades del conocimiento". Abril del 2011.

COAUTOR. Comunicación libre. 1. Asociación del Índice de Masa Corporal, percepción y preocupación por la imagen corporal a Conductas de riesgo para padecer Trastornos de la Conducta Alimentaria en universitarios Mexicanos. 2. Evaluación de la percepción materna sobre la imagen corporal de sus hijos escolares, en Tepatitlán de Morelos, Jalisco, México. VI CONGRESO ARGENTINO DE SALUD MENTAL: Sexo y poder. Clínica, cultura y sociedad Buenos Aires, 19, 20 y 21 de mayo de 2011