



Nombre: **Cálculo Dietético y Planeación de Menús**

1. Datos de identificación

Academia		Departamento		
Disciplinas Básicas Aplicadas		Departamento de Ciencias de la Salud		
Carreras	Área de formación		Tipo	
Licenciatura en Nutrición	Básica particular obligatoria		Curso - Taller	
Modalidad	Ciclo	Créditos	Clave	Prerrequisitos
Presencial	A y B	5	18836	Historia y Epistemología de la Nutriología
Horas	Relación con otras Unidades de Aprendizaje			
Teoría [17] Práctica [51] Total [68]	<i>En el ciclo que se imparte (relación vertical)</i>		<i>En otros ciclos (relación horizontal)</i>	
	Evaluación del estado nutricional		Proceso alimentario nutricional en el ciclo de la vida. Selección y preparación de alimentos. Dietética. Práctica profesional en nutrición clínica Práctica profesional en gestión de servicios de alimentos	
Saberes previos				
Panorama de la salud en relación con la nutrición.				
Elaboró	Fecha de elaboración	Actualizó	Fecha de actualización	
Mtra. Almeirim Isabel Acosta Bahena Mtra. Erika Mejía Marín Mtra. Laura Gisela Moreno Mejía Mtra. Luz Elena Moreno Gaspar Mtra. Miriam Aracely Mercado Zepeda	8 diciembre 2014	Mtra. María Marcela Sánchez Díaz	01 junio 2020	

2. Competencia de la Unidad de Aprendizaje

El estudiante identifica los factores determinantes en la planeación de menús, utiliza las bases para la estructuración metodológica del cálculo dietético, realiza planes de alimentos que cubren los requerimientos energéticos de los individuos, bajo la orientación y el cumplimiento de la dieta correcta, el empleo del sistema mexicano de equivalentes además de otras tablas nacionales e internacionales de la composición de los alimentos para el fortalecimiento de una alimentación saludable.

Recibe conocimientos introductorios de métodos de cocción básicos encaminados a mantener el valor nutritivo de los alimentos, así como, al desarrollo y empleo de formatos de recetas estandarizadas, el control de pesos, medidas, factores de conversión, factores de rendimiento y costeo de menús, permitiendo al nutriólogo organizar, estimar tiempos de preparación, incluso a mejorar procesos y costos al establecer los planes alimenticios en beneficio de los individuos y colectividades respetando su cultura y buenas costumbres.



Aporte de la unidad de aprendizaje al Perfil de egreso

Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud - enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria.

Integra además conocimientos que impactan en procesos de la administración de servicios de alimentos, por lo que se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando los derechos humanos, respondiendo con eficacia a las demandas laborales, profesionales y sociales.

3. Competencias a las cuales contribuye la unidad de aprendizaje

Genéricas	Disciplinares	Profesionales
Responsabilidad social y ética al considerar las necesidades de los individuos o colectividades.	Habilidades en el proceso de orientación y educación alimentaria.	Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, a través de la aplicación del método clínico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria.
Comprensión lectora y análisis crítico al buscar información procedente de diversas fuentes sobre las temáticas de la asignatura.	Analiza los diferentes sistemas y tablas de composición de alimentos.	Relacionarse en equipos multidisciplinares para la intervención nutricional a nivel individual o colectivo, actuando con respeto, juicio crítico y ético.
Creatividad en la elaboración de menús.	Capacidad de planificar y estructurar planes de alimentos y menús.	Integra conocimientos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas considerando las características de los comensales.
Trabajo en equipo con actitud e interés en las actividades a desarrollar.	Responde a la toma de decisiones al intervenir nutricionalmente de manera individual o colectivamente.	
	Realiza cálculos para el fraccionado de menús, obtener el contenido nutricional de recetas estándar, sus factores de conversión y costeo entre otros.	

4. Contenido temático por unidad de competencia

Unidad de competencia 1: Habilidades en el proceso de orientación y educación alimentaria
Planeación y diseño de menús (3 horas) (bases para la)
1.1 Dieta correcta de acuerdo con la NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.
1.2 Dieta sostenible o sustentable.
1.3 Factores determinantes para el diseño de menús dietéticos.
Unidad de competencia 2: Capacidad de planificar y estructurar planes de alimentos y menús. Realiza cálculos para el fraccionado de menús. Analiza los diferentes sistemas y tablas de composición de alimentos.
Cálculo nutrimental (6 horas)
2.1 Uso y empleo de tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales.
2.2 Sistema Mexicano de Alimentos equivalentes como herramienta para el intercambio de alimentos entre sí.
2.3 Orientación del proceso del cuidado nutricional.
2.4 Cálculo nutrimental en pacientes sanos:
2.4.1 Necesidades energéticas.



2.4.2 Necesidades de macro nutrientes y micro nutrientes (recomendaciones).
2.5 Cálculo nutrimental de platillos (recetas).
Unidad de competencia 3: Integra conocimientos para la administración de servicios de alimentos. Obtiene el contenido nutricional de recetas estándar, sus factores de conversión
Estructuración de menús (5 horas)
3.1 Componentes de un menú (tiempos).
3.2 Principios gastronómicos para la elaboración de menús:
3.2.1 Función de los métodos de cocción
3.2.2 Métodos de cocción saludables vs métodos poco saludables.
3.3 Pesos, medidas y factores de conversión:
3.3.1 Peso bruto, Peso neto, merma, medidas caseras y su equivalencia en volumen y peso.
3.3.2 Factor de corrección, factor de rendimiento.
3.3.3 Conversiones de temperatura.
3.4 Formatos estándar para el control de restaurantes:
3.4.1 Receta estandarizada básica y complementaria.
3.4.2 Estructura de la ficha técnica (mise en place).
Unidad de competencia 4: Realiza cálculos para la obtención de costos.
Costeo (3 horas)
4.1 Elemento de los costos.
4.2 Costeo de recetas.
4.3 Costeo con márgenes de beneficio.
4.4 Pasos para el presupuesto de un restaurante.

5. Metodología de trabajo docente y acciones del alumno

Metodología	Acción del docente	Acción del estudiante
Lluvia de ideas. Estrategia grupal que permite indagar u obtener información acerca de lo que un grupo conoce sobre un tema determinado.	Parte de una pregunta central acerca de un tema, una situación o un problema.	Participa activamente mencionando posibles respuestas de manera oral o escrita.
Esquemas gráficos y reportes de lectura Métodos importantes en el apoyo al aprendizaje, se realiza haciendo una atenta revisión del texto, se localizan los términos desconocidos y se investigan los mismos, se subrayan las ideas principales del texto (síntesis) y se plasman conocimientos significativos, o redacta un resumen con esas ideas.	Solicitar a los estudiantes se realice la revisión detallada del tema, y se plasme en el esquema solicitado, o su reporte de lectura con las siguientes características: Título, contenido y referencias bibliográficas.	Busca y selecciona información procedente de distintas fuentes, analiza los contenidos del o los temas requeridos y realiza la actividad con las condiciones solicitadas por el profesor previamente. Entregar en tiempo y forma.
Estudio de caso (casos clínicos). Metodología que describe un suceso real o simulado complejo que permite al profesionista aplicar sus conocimientos y habilidades para resolver un problema	Redacta el caso, señalando las causas y efectos. Determina los criterios de evaluación sobre los cuales los alumnos realizarán el análisis del caso.	Resolverá el caso señalado por el profesor bajo las características señaladas por el mismo, ya sea grupal o individual.
Exposiciones Presentación de un tema estructurado, y debidamente organizado facilitando la comprensión y los conocimientos a la temática dirigida.	Explicar con claridad y detenidamente los contenidos de la exposición, dando oportunidad a resolver dudas que existan durante su transcurso.	Prestar atención durante la exposición, tomar notas, participar, compartir o realizar cuestionamientos en caso de ser necesario.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos
División de Ciencias Biomédicas

Prácticas de laboratorio por equipos Estrategia grupal que implica la aplicación de los conocimientos teóricos adquiridos en una tarea específica, generando un producto como resultado de la aportación de cada uno de los miembros del equipo.	Programar todas las prácticas necesarias en el o los laboratorios correspondientes, explicar las indicaciones, resolviendo dudas en caso de que existan.	Presentarse al laboratorio en la fecha programada, cumplir con el reglamento interno del laboratorio, participar activamente, concretar los productos solicitados.
Reporte de prácticas Apoyo al aprendizaje colaborativo.	Elaborar el reporte de prácticas, hacer entrega del mismo en tiempo y forma o en caso de que lo realicen los propios alumnos, el profesor dará las indicaciones de los datos que deberá contener el reporte de prácticas.	Llevar el formato establecido por el profesor correspondiente a la práctica programada, llenarlo en su totalidad o en caso del que el docente lo solicite, elaborar el reporte bajo el pedimento del mismo maestro. Entregar en tiempo y forma
Ejercicios prácticos Amplían o determinan información de manera práctica, herramienta para interactuar con más detalle sobre un contenido temático.	Construir una serie de ejercicios que apoyen a dar claridad o facilidad práctica a temas o acciones determinadas.	Elaborar o resolver los ejercicios solicitados por el profesor. Entregar en tiempo y forma.
Dinámicas diversas Poner al alumno en el centro de su aprendizaje.	Planear dinámicas aplicables a los temas a revisar.	Participar de manera adecuada en las actividades.

6. Medios y recursos

Materiales didácticos	Recursos tecnológicos	Infraestructura
Libros de texto	Computadora portátil	Aula
Artículos	Cañón	Laboratorios
Presentaciones (diapositivas)	Cables	
Prácticas	Calculadora	

7. Criterios generales de evaluación (desempeño).

Ponderación o calificación	Actividad	Producto
10%	Participación activa, reportes de lectura y ejercicios prácticos.	Reportes de lectura y ejercicios.
30%	Acudir a las prácticas y entrega de reportes de prácticas por equipo.	Presentación de producto terminado y reportes de prácticas por equipo.
20%	Elaboración de álbum fotográfico del sistema de alimentos equivalentes	Álbum fotográfico del SMAE (Trabajo didáctico en equipo).
30 %	Elaboración de menú semanal.	Manual de menú personal siete días.
10%	Examen teórico	Examen escrito
100 %		

Se recomienda que en cada actividad se practique la autoevaluación y coevaluación con los estudiantes.



8. Perfil deseable del docente

Saberes / Profesión	Habilidades	Actitudes	Valores
El profesor deberá ser Lic. en Nutrición, tener experiencia en la intervención nutricional y el manejo de la administración de comedores, en constante actualización disciplinar, capaz de formar recursos humanos competentes para su desempeño en cualquier institución.	<p>En intervención nutricional, planeación y organización.</p> <p>Manejo de diversas técnicas de enseñanza aprendizaje.</p> <p>En comunicación oral y escrita.</p> <p>Para integrar grupos de trabajo y fomentar la creatividad y el análisis crítico.</p> <p>Resolver problemas en casos que se susciten.</p> <p>Promover el autoaprendizaje.</p>	<p>Positiva y paciente</p> <p>Motivacional</p> <p>Abierto a nuevas expectativas y experiencias.</p>	<p>Profesional</p> <p>Ético</p> <p>Responsable</p> <p>Tolerante</p> <p>Coherente</p> <p>Respetuoso</p> <p>Justo</p>

09. Bibliografía

Básica para el alumno

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca	
Rodota, Liliana Patricia	Nutrición clínica y dietoterapia	Médica Panamericana	2019	CUALTOS	613.2 ROD
Pérez Lizaur, Ana Bertha	Dietas normales y terapéuticas	Fomento de Nutrición	2019	CUALTOS	613.2 PER
Ascencio Peralta, Claudia	Fisiología de la nutrición	Manual Moderno	2018	CUALTOS	613.2 ASC
Holli, Betsy	Educación nutricional: guía para profesionales de la nutrición	Lww	2018	CUALTOS	615.854 HOL
Mahan, L Kathleen	Krause: Dietoterapia	Elsevier	2017	CUALTOS	615.854 MAH
Gil Hernández, Ángel	Tratado de nutrición	Panamericana	2017	CUALTOS	612.3 TRA
Ronald Morales, Albert	Nutrición y calidad de vida	3er edición	2016	CUALTOS	613.2 RON
Ávila Palafox, Ricardo	Alimentos, cocinas e intercambios culinarios: confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones.	UdeG.	2015	CUALTOS	641.592 ALI
Palafox López, María Elena	Manual de fórmulas y tablas para la intervención nutricional	McGraw-Hill Interamericana Editores,	2015	CUALTOS	613.2 PAL
Pérez Lizaur, Ana Bertha	Sistema mexicano de alimentos equivalentes	Fomento de Nutrición y Salud, A.C.	2014	CUALTOS	613.2 PER

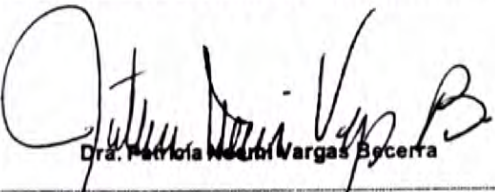


UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
 Centro Universitario de los Altos
 División de Ciencias Biomédicas

Complementaria					
Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca	
Esquivel Hernández, Rosa Isabel	Nutrición y salud	El Manual Moderno	2014	Cualtos. Mario Rivas Souza, lo puedes checar en la página de cualtos http://www.cualtos.udg/biblioteca	613.2 ESQ
Muñoz de Chávez, Miriam	Tablas de uso práctico de los alimentos de mayor consumo	McGraw-Hill Interamericana Editores	2014	Cualtos. http://www.cualtos.udg/biblioteca	612.3 TAB
Robles Hernández Denisse	Manual de gastronomía	McGraw-Hill.	2014	Cualtos. http://www.cualtos.udg/biblioteca	641 ROB
Mataix Verdú, José	Tratado de nutrición y alimentación	Océano/Ergon.	2013	Cualtos. http://www.cualtos.udg/biblioteca	612.3 MAT
Gil Martínez, Alfredo	Procesos de elaboración culinaria	Ediciones AkaL.	2012	Cualtos. Mario Rivas Souza, página de cualtos http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca	641 GIL
Rodríguez Vera, Ricardo	Costos: aplicados en hotelería, alimentos y bebidas	Ecoe Ediciones.	2012	Cualtos. Mario Rivas Souza, página de cualtos http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca	647.95 ROD
Youshimatz Nava, Alfredo	Control De Costos En Alimentos Y Bebidas	Trillas	2009	Cualtos. Mario Rivas Souza	641.31 YOU
NOM-043-SSA2-2012	Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación	Norma oficial mexicana.	2012	Secretaría de salud.	---

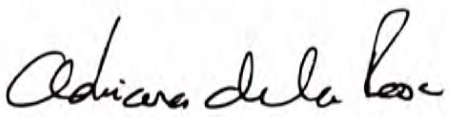
Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a 01 de junio de 2020.

Nombre y firma del Jefe de Departamento



Dra. Patricia Neurol Vargas Becerra

Nombre y firma del Presidente de Academia



Mtra. Adriana de la Rosa Figueroa

ANEXOS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES
Búsqueda de información actualizada sobre los diversos temas incluidos en el programa, en los distintos medios que tiene a su alcance ya sean impresos o digitales.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos
División de Ciencias Biomédicas

ESTUDIO AUTODIRIGIDO

El estudiante identificará sus necesidades de aprendizaje y realizará las siguientes actividades: estudio individual (lecturas), búsqueda y análisis de información relacionada con su perfil de egreso, elaboración de tareas y demás trabajos individuales.

ACREDITACIÓN DEL CURSO

Para tener derecho a la acreditación del curso taller con calificación en ordinario, el alumno deberá cumplir con el 80% de las asistencias. Cuando el estudiante cumpla con el 60% de asistencias tendrá derecho a examen extraordinario. En caso de tener 59% o menos de asistencias tendrá que repetir curso. Calificación mínima aprobatoria: 60 puntos.

18.1 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.

18.2 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.

Currículum del Académico que imparte la UA

Mtra. María Marcela Sánchez Díaz

Formación Académica

- **Licenciatura en Nutrición.** Universidad de Guadalajara. Centro Universitario de los Altos.
- **Maestría en Educación.** Universidad Interamericana para el Desarrollo

Experiencia Profesional

- Certificación en nivel 1 ISAK antropometría noviembre de 2016 a noviembre 2020.
- Responsable auxiliar del Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio 2016.
- Encargada del Laboratorio Servicios Alimenticios del Centro Universitario de los Altos (01 Marzo 2008- 31 octubre 2014).
- Participación en el Laboratorio de Producción y procesamiento de alimentos de Nutrición del CUAAltos (Marzo 2007- Junio 2007).
- Asesoría Nutricional en el Centro de Atención Médica Integral (CAMI) (Enero 2005- Enero 2008).

Trabajos académicos y / o voluntarios

- Técnico Académico.
- Profesor de asignatura en la Licenciatura en Nutrición del 2009 – 2020 en el Centro Universitario de los Altos.
- Asesor de tesis para titulación: "Evaluación de la sistematización de procesos en el Laboratorio de Servicios Alimenticios del Centro Universitario de los Altos".
- Asesora de casos de Administración de Servicios Alimenticios para presentar el examen para titulación bajo la modalidad de Examen Global Teórico - Práctico.
- Tutora grupal 2010 – 2020.
- Integrante del comité de acreditación de la Lic. en Nutrición, enero 2009 – diciembre 2014 y durante el 2017.
- Artículo periodístico: La Cuaresma y las leguminosas, platillos ricos y muy nutritivos. 26/03/13
- Artículo periodístico: Chiles rellenos, platillo típico de Cuaresma. 25/03/13
- Artículo periodístico: La tradicional capirotada de Cuaresma. 14/03/13
- Artículo periodístico: Aliméntate sanamente con los platillos típicos de la Cuaresma. Marzo 2013. Todos en el periódico Diario de los Altos de Jalisco
- Artículo periodístico: Diferencia entre bebidas energéticas e hidratantes. Noviembre 2012
- Artículo periodístico: Antioxidantes: qué son y para qué sirven. 26/10/12
- Artículo periodístico: Beneficios de consumir pescado. 13/05/11. Todos en el periódico la Tribuna.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
Centro Universitario de los Altos
División de Ciencias Biomédicas

- Hypercable de los Altos. En el programa Despierta Tepatitlán. Con el Tema: Servicios que ofrece diariamente el Laboratorio de Servicios Alimenticios a la comunidad universitaria. 21/05/10
- Hypercable de los Altos. En el programa Despierta Tepatitlán. Con el Tema: Los alimentos típicos de la Cuatesma. 02/03/10
- Radio Aurora (99.1 de FM). Enlace con Radio Cañaveral XHRGO 104.7 de Tala, Jal. Con el Tema: Como preparar los alimentos típicos de la Cuatesma. 10/03/09

Investigación

- Tesis de Maestría "Implementación del aprendizaje activo como estrategia para el cambio del estilo de vida de estudiantes de Nutrición" aprobada el 06 de diciembre de 2019.
- Miembro del proyecto de "Diagnóstico de Salud" del Departamento de Ciencia de la Salud en el área de Evaluación. Título: Evaluación del estado nutricional y los hábitos alimenticios en estudiantes Universitarios. Ciclo 2016 B.

Cursos Impartidos

- Tallerista en el Curso de Verano Infantil del CUAAltos 2019 - 2014, 2012, 2010.
- Facilitador en el curso-taller "Finanzas personales" BMCR Consultores, S.C. Tepatitlán, Jal. 03 enero 2015.
- Facilitador del taller "Finanzas personales" CAMI del CUAAltos. 24 al 26 marzo 2010.

Asistencia a Conferencias:

- Participación virtual en el seminario "Los desafíos de la salud y nutrición en la mujer". Nutrimind. UNINUT (mayo de 2021).
- Participación virtual en el seminario "Nutrición funcional". Nutrimind. UNINUT (marzo de 2021).
- Participación virtual en el seminario "Nutrición y Diabetes". Seminario de UNINUT (octubre de 2020).
- Encuentro Regional "La soya como alimento funcional". CUAAltos 03 febrero 2016.
- Jornadas de actualización en Nutrición 2015. CUAAltos. 15 y 16 octubre 2015.
- Mesa: "Experiencias, logros y retos de las cooperativas de autoconsumo dentro de las Jornadas de actualización en Nutrición 2015. CUAAltos. 15 y 16 octubre 2015.
- Congreso Internacional de Nutrición y Ciencias aplicadas al deporte COINCIDE. CUAAltos. 18 septiembre 2015.
- 1er Foro de Medio ambiente y ordenamiento territorial. CUAAltos. 12 junio 2015
- 1er Encuentro de Egresados del área de la Salud. CUAAltos. 28 noviembre 2014.
- Conferencia "Una docencia significativa en ambientes complejos. CUAAltos. 1ro julio 2013.
- 4ta. Jornada de Sexualidad Humana "Compromiso y Responsabilidad". CUAAltos. 6 diciembre 2011.
- Congreso Internacional. Inocuidad de alimentos. XXVI Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos. Reunión de la Asociación Mexicana de protección a los Alimentos. Puerto Vallarta, Jalisco. 5 al 7 noviembre 2009
- Foro de consulta para la atención de la salud mental en la región Altos Sur de Jalisco. CUAAltos. 8 y 9 noviembre de 2007
- XIX Congreso Nacional de Diabetes. Hacia nuevos modelos de atención. Guadalajara, Jal. 29 al 31 marzo de 2007. UNIVA.
- 1er asamblea Jalisciense de Nutrición "Enfermedades del México Actual: un reto para el nutriólogo. CUCS. 22 al 23 de febrero 2005
- Taller: Nutrición en el deporte en el marco de la 1er asamblea Jalisciense de Nutrición "Enfermedades del México Actual: un reto para el nutriólogo. CUCS. 22 al 23 de febrero 2005
- Foro y Muestra gastronómica: "La Biodiversidad al Servicio de la Seguridad Alimentaria". La variedad y riqueza de los alimentos de los Altos de Jalisco, en contra del hambre. CUAAltos. 18 oct. 2004
- 3ras. Jornadas de Actualización en Nutrición. "Lic. en N. Isabel Cristina Marín Arriola". CUSur. 8 y 9 Sep. 2004
- Taller: Colocación de sondas nasogástricas dentro de las 3ras. Jornadas de Actualización en Nutrición. "Lic. en N. Isabel Cristina Marín Arriola". CUSur. 8 Sep. 2004
- Jornada. "Asma". CUAAltos. 27 marzo 2004

Asistencia a Cursos:

- Diplomado: Naturopatía (Herbolaria y Medicinas Alternativas). Instituto Maurer. Mayo 2021.
- Curso certificado "La era del aprendizaje activo" de la Universidad del Estado de Arizona ASU en colaboración con la Universidad de Guadalajara del 13 de octubre al 20 de noviembre del 2020.
- Curso avanzado "NOM-051, Etiquetado de Advertencia" del Instituto Nacional de Salud Pública del 1º de octubre al 12 de noviembre del 2020.
- Taller "Competencias digitales para la docencia universitaria". PROINNOVA del 12 de noviembre al 03 de diciembre de 2020.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos División de Ciencias Biomédicas

- Taller "Alternativas a la violencia de género". CUAAltos. 21 y 22 de octubre de 2019.
- Taller "Aprendizaje centrado en el estudiante" del módulo 1 "Área didáctica pedagógica" PROFACAD. CUAAltos. 08 al 11 octubre 2019.
- Curso/taller "Planificación Didáctica por Competencias". CUAAltos. 09 al 31 de enero de 2019.
- Taller "Autocuidado de la Salud" del módulo "Educación Integral" PROFACAD. CUAAltos. 11 al 31 de julio de 2018.
- Curso "Diseño de asignaturas basados en competencias". CUAAltos. 09 al 13 de julio de 2018.
- Curso de actualización curricular Modulo IV "Técnicas grupales". CUAAltos. 07 al 31 de julio de 2017.
- Curso-taller para la Acreditación de la Licenciatura en Nutrición. CUAAltos. 22 y 23 de junio de 2017.
- Curso de actualización curricular Modulo III "Diseño de instrumentos de evaluación". CUAAltos. 09 al 30 de junio de 2017.
- Curso Taller de Estrategias de Aprendizaje del Diplomado en Innovación para la Tutoría Académica. CUAAltos. 06 al 09 de junio de 2017.
- Curso de actualización curricular Modulo II "Planeación didáctica por competencias". CUAAltos. 12 al 26 de mayo de 2017.
- Curso de actualización curricular Modulo I "Elaboración de programas de estudio con base en competencias". CUAAltos. 13 de enero al 24 de febrero de 2017.
- Curso "Certificación Internacional en Antropometría ISAK nivel 1". CUAAltos. 08, 15 y 22 julio 2016.
- Taller: "Ciencia y tecnología de dulces y chocolates" del módulo 2 "Actualización disciplinar y generación de conocimientos por área específica con tecnologías". CUAAltos. 04 al 08 julio 2016.
- Curso "Herramientas de coaching para el uso del tutor". CUAAltos, enero 2016.
- Curso "Bioética". CUAAltos. 20 al 24 julio 2015.
- Curso "Competencias docentes y aprendizaje centrado en el estudiante". CUAAltos. 06 al 10 julio 2015.
- Curso "Formación de auditores internos de sistemas de gestión". CUAAltos. 10 y 11 julio 2014.
- Curso "sensibilización e interpretación de la normatividad en sistemas de gestión". CUAAltos. 8 y 9 julio 2014.
- Curso "Prevención, atención y detección de situaciones de riesgo por consumo de sustancias tóxicas". CUAAltos. 26 junio 2014.
- Coloquio "Plan de acción tutorial del CUALTOS 2014. CUAAltos. 20 al 22 enero 2014.
- Curso "Prezi (presentaciones dinámicas). CUAAltos. 22 y 23 julio 2013.
- Curso "Gestión y manejo de la información". CUAAltos. 22 julio 2013.
- Curso "Evaluación sensorial". CUAAltos. 23 al 25 enero 2013
- Curso "Manejo de residuos". CUAAltos. 11 enero 2013.
- Curso "Cuento de Hidratos de Carbono". CUAAltos. 09 al 13 julio 2012.
- Curso "Acuerdo Nacional de Salud Alimentaria". CUAAltos. 02 y 03 julio 2012.
- Curso: "Capacitación para la mejora continua en el Laboratorio de Servicios Alimenticios". CUAAltos. 16 al 31 enero 2012.
- Taller: "Llenado de Instrumento de Autoevaluación "CONCAPREN". CUAAltos. 09 y 10 noviembre 2011.
- Curso "Inducción a Docentes". CUAAltos. 16 agosto 2011.
- Curso "Método ISAK". CUAAltos. 11 al 15 julio 2011.
- Mesa de trabajo de la Lic. Nutrición en el marco del 1er. Coloquio para el Fortalecimiento de los programas educativos del CUALTOS. "La calidad educativa mediante el compromiso y la innovación". CUAAltos. 21 al 30 junio 2010.
- Grupo de discusión: Transversalización de la perspectiva de género en la Universidad de Guadalajara. CUAAltos. 24 marzo 2010.
- Curso "Manejo de grupos de aprendizaje". CUAAltos 20 al 23 julio 2009.
- Curso "Manejo Integral de los laboratorios". CUAAltos 14 al 17 julio 2009.
- Curso "Elaboración de productos agropecuarios". CUAAltos 13 al 16 de julio 2009.
- Curso "Elaboración de mezclas para conservas alimenticias. Unidad de Tlaquepaque del IDEFT. Sede Tepatitlán. 110 horas. Abril 2007.
- Curso de actualización en Nutrición básica y clínica. CUAAltos. 19 al 23 de febrero 2007.
- Curso- taller " El quehacer de un terapeuta Gestalt, teoría y práctica". CUAAltos. 18 de octubre y 22 de noviembre de 2003.