



Nombre de la asignatura: Gestión de servicios de alimentos en instituciones de salud

**1. Datos de identificación**

Departamento		Academia		
Departamento de Estudios Organizacionales		Gestión de la Calidad		
Carreras	Área de formación		Tipo	
Licenciatura en Nutrición	Básica particular obligatoria		Curso - Taller	
Modalidad	Semestre	Créditos	Clave	Prerrequisitos
Mixta	5	7		
Horas	Relación con otras Unidades de Aprendizaje			
Teoría [ 37 ] Práctica [37] Total [ 68 ]	Gestión de servicios de alimentos en instituciones de salud		Gestión Organizacional de servicios de alimentos	
	Con base al dictamen del PE		Con base al dictamen del PE	
Saberes previos				
Poner la descripción, describir las verticales				
Elaboró	Fecha de elaboración	Actualizó	Fecha de actualización	
Jorge Francisco García Pérez	13 julio 2021	Jorge Francisco García Pérez	13 de julio de 2021	

**2. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje**

<p>Proporcionar al estudiante las diferentes herramientas que logren incentivar a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crear programas sostenibles para satisfacer las necesidades y/o problemas de una comunidad para ejercer un cambio en su cultura alimentaria.</li> <li>• Desarrollar habilidades y actitudes individuales, gracias a las cuales es posible adoptar prácticas de alimentación sanas (FAO, 2015).</li> <li>• Conocer y reflexionar las políticas públicas y promover el acceso a una variedad de alimentos nutritivos y sustentables en su producción.</li> <li>• Ejercer influencia positiva en los comportamientos, actitudes y creencias de los individuos en el aspecto alimentario y nutricional.</li> </ul>
--

**3. Competencia a desarrollar en la Unidad de Aprendizaje**

<p>Gestiona proyectos de investigación y lidera equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad.</p>
---

**4. Relación con el Perfil de egreso**

<p>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.</p>
--

**5. Competencias a las cuales contribuye la unidad de aprendizaje**

Genéricas	Disciplinares	Profesionales
<p>Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el</p>	<p>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</p>	<p>Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el</p>



contexto de la realidad local, nacional e internacional.	contexto de la realidad local, nacional e internacional;
--	--

**6. Elementos de competencia**

**Unidad de Competencia No. ##: Aplica conocimientos adquiridos**

<b>Sub-competencia</b>	Identifica y aplica correctamente los conocimientos básicos de gestión dirigidos a los programas de alimentación y nutrición familiar y comunitaria en instituciones públicas y/o privadas; desarrollando las capacidades indispensables para el control, seguimiento y evaluación de los programas.
------------------------	--

**Cognitivos (todo los temas)**

UNIDAD 1  
LOS PROGRAMAS DE NUTRICIÓN EN EL MUNDO  
1. Cultura de la paz en la comunidad.  
2. Modalidades de Programas FAO.  
3. Nutrición Comunitaria y Determinantes Sociales en Salud.  
4. Pobreza e Inseguridad Alimentaria.  
5. Encuadre histórico y organigrama de los principales organismos internacionales relacionados directa o indirectamente con la alimentación y nutrición en el mundo (OMS, ONU, FAO, UNICEF, FMI, Banco Mundial, OCDE).

UNIDAD 2  
LEGISLACIÓN DE LAS ACCIONES DE NUTRICIÓN  
6. El Derecho a la Salud y Derecho Universal y Constitucional a la alimentación.  
7. Normas oficiales mexicanas relacionadas con el manejo de nutrición.  
8. Leyes internacionales acerca de la suplementación nutrimental a la infancia y grupos de riesgo.  
9. ODM Y ODS en el contexto nacional.  
10. Sistemas alimentarios sostenibles.

UNIDAD 3  
LOS PROGRAMAS DE NUTRICIÓN EN MÉXICO Y EL MUNDO.  
11. Historia y contexto de los programas de nutrición en México, del asistencialismo a la autogestión alimentaria.  
12. Programas de ayuda alimentaria: El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua.  
13. Transición epidemiológica en México (ENN 1988, 1999, ENSANUT 2006, 2012, 2016).  
14. Programas alimentarios en organismos gubernamentales y no gubernamentales (Prospera, DIF, Banco Diocesano de Alimentos, ONI, Un Kilo de Ayuda, etc.).

UNIDAD 4  
FUNDAMENTOS DE LA TEORIA Y PRÁCTICA DE LA ADMINISTRACIÓN.  
15. Planificación y diseño de programas de nutrición comunitaria.  
16. Intervenciones en inseguridad alimentaria.  
17. Evaluación de programas de nutrición comunitaria. Programación sustentable.  
18. Guía para la elaboración de un programa.

**Procedimentales (toda las prácticas)**

**Estrategias didácticas**

- Lectura comentada
- Trabajo individual plenaria
- Aula invertida
- Presentación en clase

Criterios de desempeño	Producto esperado	Sesiones estimadas
Área de conocimiento	Análisis de contenido, de impacto y presupuestal de un programa de alimentación y nutrición internacional y uno nacional. 1.1 Problemática global, nacional y regional	16

**7. Evaluación y acreditación de la unidad de aprendizaje**

Producto	Porcentaje
Exposición en equipo	30%
Trabajo final	60%
Asistencia y participación	10%



**8. Perfil deseable del docente**

Profesional en el área de ciencias de la salud, con experiencia en la aplicación de la gestión en el diseño y evaluación de programas alimentario – nutrimentales; con actualización constante en el área de nutrición y salud pública. Preferentemente con Posgrado en Salud Pública y/o Desarrollo Humano.

**9. Bibliografía (APA)**

**Básica para el estudiante**

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL
Instituto Nacional de Salud Pública	Encuesta Nacional de Salud y Nutrición	Instituto Nacional de Salud Pública		
Aranceta, Bartrina, J.	Nutrición Comunitaria 3	ELSEVIER-MASSON	2013	
Castillo Hernández José Luis	Nutrición comunitaria, métodos y estrategias.	ELSEVIER	2015	
UNICEF	Estado Mundial de la Infancia	UNICEF	2015	
Diario Oficial de la Federación	Normas oficiales Mexicanas para el manejo de la Nutrición	Diario Oficial de la Federación		

**Bibliografía complementaria**

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL
Fomento de Nutrición y Salud	Cuadernos de Nutrición y Salud AC			
Comité Técnico para la supervisión del crecimiento, desarrollo y nutrición de Latinoamérica	Guías Alimentarias en Latinoamérica	OMS-OPS	1999	
Lopez-Espinoza, A., y Martínez Moreno, A.	La educación en Alimentación y nutrición	MC Graw Hill	2016	

**Jorge Francisco García Pérez**  
 Profesor Asistente B  
 Código 2805677

Tepatitlán de Morelos, Jalisco, 13 de julio de 2021

Nombre y firma del Jefe de Departamento...

Nombre y firma del Presidente de Academia ...

**Anexos:**

- Campo de aplicación profesional**
- Campos clínicos**
- Misión y visión del PE**
- Entre otras**