



**Nombre: PRACTICA PROFESIONAL EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS**

**1. Datos de identificación**

Academia		Departamento			
Nutrición Clínica		Departamento de Clínicas			
Carreras		Área de formación			Tipo
Licenciatura en Nutrición		Básica particular obligatoria			Curso - Taller
Modalidad	Ciclo	Créditos	Clave	Prerrequisitos	
Presencial	2021 A	12	18864	Simultánea a aplicación profesional en Nutrición Clínica	
Horas	Relación con otras Unidades de Aprendizaje				
Teoría [ 17 ] Práctica [ 153 ] Total[170]	<i>En el ciclo que se imparte</i> Aplicación profesional en Nutrición Clínica			<i>En otros ciclos</i> Fundamentos de Anatomía, cálculo dietético y planeación de menús, evaluación del Estado Nutricio, Proceso alimentario nutricio en el Ciclo de la Vida, dietética, abordaje psicológico del Proceso Alimentario Nutricio, Cuidado alimentario nutricio en el niño y Adolescente enfermo, Cuidado alimentario nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo, prácticas profesionales en Nutrición Clínica.	
	Saberes previos				
Elaboró	Fecha de elaboración	Actualizó		Fecha de actualización	
LN. Magda Selene Escobedo Casillas	22 de Febrero de 2021	LN. Magda Selene Escobedo Casillas Dr Jaime Briseño Ramirez		06/07/21	

**2. Competencia de la Unidad de Aprendizaje**

Se integra a un campo de desempeño real en la producción y transformación de alimentos en pequeñas, medianas y grandes empresas productoras de alimentos, en el ámbito local, nacional e internacional, acorde a las buenas prácticas de manufactura.

Identifica el papel del nutriólogo y como se puede insertar en el área de ciencias de los alimentos de una manera multidisciplinaria e interdisciplinaria; de acuerdo a la normatividad vigente aplicable a la ciencia y tecnología de alimentos, con principios éticos colaborativos y empáticos con las necesidades sociales.

En la Unidad de Aprendizaje (UA) de Prácticas Profesionales en Ciencias de los Alimentos, el alumno del PE de Nutrición identifica y asocia en el campo real de acción los saberes obtenidos en las UA de Bioquímica de los Alimentos, Bromatología, Inocuidad de Alimentos, Producción de Alimentos para el Autoconsumo y Tecnología Alimentaria Apropiada a Poblaciones, con la finalidad de que obtenga una visión global acorde a la realidad en el campo de producción, transformación y tecnología de alimentos en diferentes empresas regionales, nacionales e internacionales del área alimentaria para facilitar su inserción efectiva en dicha área.



**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.

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

Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones.

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

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;

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

**Genéricas**

**Disciplinares**

**Profesionales**



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

Trabaja en grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios.

Desarrolla actitudes innovadoras y creativas.

El alumno de la licenciatura en nutrición, se involucra en el desarrollo de nuevos alimentos, con la finalidad de conocer cómo mejorar la calidad nutritiva, sensorial e inocuidad en empresas alimentarias integrándose a grupos multi e interdisciplinarios. Adquiere la habilidad para desarrollar el análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA), de la empresa en la cual se involucre; ejecutando estas acciones con ética profesional, actuando de acuerdo a las leyes, normas, reglamentos que apliquen.

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.

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

Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones.

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

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;



**4. Contenido temático por unidad de competencia**

Unidad de competencia 1:

Metodología para la elaboración de un análisis FODA. Instrumentos de toma de datos (verificación y listas de cotejo)

Características generales y específicas del lugar asignado para realizar sus prácticas profesionales en ciencias de los alimentos

Ubicación física y geográfica de la empresa alimentaria. Visión, misión y organigrama de la empresa.

Giro de la empresa y productos que elabora.

Acciones propias del campo de ciencias de los alimentos en la empresa asignada.

Diagrama de flujo de las operaciones y productos/alimentos.

Programas de control de calidad y sanitarios.

Normatividad oficial nacional e internacional vigente de acuerdo al giro de la empresa. Sistemas de análisis de calidad y control sanitario, (incluyendo pero no limitando a buenas prácticas de higiene, sistema de análisis de calidad de puntos críticos de control (HACCP), distintivo M).

**5. Metodología de trabajo docente y acciones del alumno**

Metodología	Acción del docente	Acción del estudiante
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conoce y aplica la metodología para la elaboración de un análisis FODA.</li> <li>2. Diseña instrumentos de toma de datos (verificación y listas de cotejo)</li> <li>3. Analiza las características generales y específicas del lugar asignado para realizar sus prácticas profesionales en ciencias de los alimentos</li> <li>4. Identifica la ubicación física y geográfica de la empresa alimentaria.</li> <li>5. Conoce la visión, misión y organigrama de la empresa.</li> <li>6. Investiga y describe el giro de la empresa y productos que elabora.</li> <li>7. Identifica y describe las acciones propias del campo de ciencias de los alimentos en la empresa asignada.</li> <li>8. Realiza el diagrama de flujo de las operaciones y productos/alimentos.</li> <li>9. Investiga los programas de control de calidad y sanitarios, aplicados y aplicables conforme a la normatividad oficial nacional e internacional vigente de acuerdo al giro de la empresa (incluyendo pero no limitando a buenas prácticas de higiene, sistema de análisis de calidad de puntos críticos de control</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asesoramiento y acompañamiento</li> <li>• Recomendación de lecturas y búsquedas bibliográficas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de problemas</li> <li>• Exposición temática</li> <li>• Análisis y discusión de casos o investigaciones</li> <li>• Trabajo en sitio de práctica</li> </ul>



(HACCP), distintivo M), para la realización del FODA		
--	--	--

**6. Criterios generales de evaluación (desempeño).**

Ponderación o calificación	Actividad	Producto
25%	Elaboración de un diario de campo.	Entregable diario de campo.
40%	Elaboración de listas de cotejo.	Entregables listas de cotejo
20%	Análisis FODA.	Presentación de Analisis FODA
15%	Informe con propuestas de mejora.	Cartel, protocolo, proyecto digital

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
Licenciado en Nutrición, con experiencia en el área de ciencias de los alimentos y/o tecnología de los alimentos; con habilidades de formar recursos humanos en el ésta área.	Integra las diferentes habilidades del nutriólogo clínico a través de la metodología del proceso de atención nutricional (NCP) en sujetos sanos y enfermos en diferentes etapas de la vida. Se integra a un ambiente profesional para experimentar el trabajo del nutriólogo clínico. Identifica la forma de derivación y de trabajo colaborativo que debe realizar el nutriólogo de acuerdo a la situación de los pacientes	Actitud crítica-científica, en una búsqueda continua de nuevos conocimientos, co calidad y ética profesional. Comprometido con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos étnicos 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.	Aplica la normatividad nacional e internacional referente a la atención nutricional. Desarrolla una actitud crítica científica, en una búsqueda continua de nuevos conocimientos, co calidad y ética profesional.

**9. Medios y recursos**

Materiales didácticos	Recursos tecnológicos	Infraestructura
Diario de campo	Computadora, internet	Institución receptora y educativa
Material para brindar orientación alimentaria	Programas para análisis de datos nutricionales	



10. Bibliografía

Básica para el alumno

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca	
Mahan, Scorr	Nutrición y dietoterapia de Krause	Ed. Mc Graw Hill, México	2012	Cualtos Mario Rivas Sauza	<a href="http://www.caltos.udg.mx/biblioteca">http://www.caltos.udg.mx/biblioteca</a>
Katz David L.	Nutrición en la práctica médica	Ed. Lippincott-William & Wilkins. 2da edición, México D.F.	2013	Cualtos Mario Rivas Sauza	<a href="http://www.caltos.udg.mx/biblioteca">http://www.caltos.udg.mx/biblioteca</a>
Silvia Escott-Stump	Nutrición, diagnóstico y tratamiento	Ed. Lippincott México	2012	Cualtos Mario Rivas Sauza	<a href="http://www.caltos.udg.mx/biblioteca">http://www.caltos.udg.mx/biblioteca</a>

Complementaria

1. Fellows P. Tecnología del procesado de los alimentos: principios y práctica. Zaragoza, España. Editorial Acribia. 2007 (752 p).
2. M. Sha fiur Rahman. Manual de Conservación de alimentos. Zaragoza, España, Editorial Acribia, 2002 (X, 863 p).
3. Andrew Bolton; tr. Luis M. Cintas Izarra. Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria. Guía para ISO9001/2., Zaragoza, España. Editorial Acribia, 2001 (XI, 227 p).
4. ICMSF. El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos: su aplicación a las industrias de alimentos. Zaragoza, España. Editorial Acribia. 1991. (250 p).
5. Martínez Ramirez Armando. Manual de gestión y mejora de procesos en los servicios de salud. México. Manual Moderno. 2005. (77 p).
6. Bernardo-Hernández M. J. Agricultura Orgánica, Teoría y práctica. Guadalajara, México: Fundación Produce Jalisco, A. C. y Centro de Investigación y Formación Social-ITESO, 2002.
7. Simon-Wright, McCre a Diane. Procesado y producción de alimentos ecológicos. Zaragoza, España. Editorial Acribia. 2002 (297 p).
8. Kukli nski C. Nutrición y Bromatología. Barcelona, España. Ediciones Omega. 2003. (410 p).

Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a 06 de Julio de 2021.

Nombre y firma del Jefe de Departamento

Nombre y firma del Presidente de Academia

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.

ESTUDIO AUTODIRIGIDO



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos  
División de Ciencias Biomédicas

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 ensayos y tareas individuales, búsqueda y utilización de los recursos humanos y materiales.

## 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- 79% 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 VISION

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.

## CURRICULUM VITAE DEL DOCENTE

### DATOS GENERALES:

MAGDA SELENE ESCOBEDO CASILLAS.

### FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA:

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN EN EL CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS, UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA.

### CURSOS:

- **2019.** Diplomado en gastronomía y nutrición renal, avalado por el Colegio Jalisciense de Nefrología A.C. Guadalajara, Jalisco.
- **2014.** Diplomado para la educación y el acompañamiento en Diabetes, avalada por la Universidad del Valle de México, por el Colegio de Especialidades para la Educación en Diabetes, Guadalajara, Jalisco.
- **Junio 2015.** Participación como asistente al ciclo de Conferencias "Liderazgo Creativo la llave del éxito empresarial". Tepatitlán de Morelos, Jalisco
- **Marzo 2016.** Asistencia al Taller de Emociones y Alimentación, Guadalajara, Jalisco.
- **Noviembre 2016.** Coach Nutricional, Guadalajara, Jalisco
- **Febrero 2017.** Asistencia al Taller: Manejo de emociones y control de peso, Tepatitlán, Jalisco.
- **Octubre 2018.** Curso Psiconutrición, Guadalajara, Jalisco.

### ACTIVIDADES ACADEMICAS:

- **Noviembre 2015.** Participación en el Comité de Titulación de la Licenciatura en Nutrición, fungiendo como Sinodal Vocal de la pasante Tania Leticia Puga Martínez, en la modalidad de Examen Global Teórico-práctico, en el área de Nutrición Clínica.
- **Octubre 2015.** Participación en el Comité de Titulación de la Licenciatura en Nutrición como Sinodal Secretario de la Pasante Alejandra Orozco Hernández, bajo la modalidad de Examen Global Teórico-práctico.
- **Octubre 2014.** Elaboración de proyecto educativo "SOS hipoglucemias", para el Colegio de Especialidades para la Educación en Diabetes.
- **Julio 2014.** Miembro de la Academia de Disciplinas Básicas Aplicadas del Departamento de Ciencias de la Salud, durante el calendario 2014-A.
- **Julio 2014.** Participación en la aplicación de examen departamental de la Unidad de Aprendizaje de Nutrición, para el calendario 2014-A de la Licenciatura en Cirujano Dentista.

### ACTIVIDADES ACADEMICAS:

PROFESOR DE ASIGNATURA A

### EXPERIENCIA PROFESIONAL Y LABORAL:



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos  
División de Ciencias Biomédicas

- **Agosto 2007-Septiembre 2017.** Jefa departamento de Dietología y Nutrición del I. Centro Médico Alteño. Ejecutando la valoración nutricional de los pacientes hospitalizados, pase de visita con equipo interdisciplinario, interconsultas para soporte nutricional, administración de servicios de alimentos.
- **Enero 2014- Junio 2016. Enero 2018-Actual.** Profesor de asignatura del Centro Universitario de los Altos de la Universidad de Guadalajara, en la Licenciatura en Nutrición, impartiendo la materia de Nutrición Clínica en el Adulto y Anciano, Dietética, Nutrición en el ciclo de la vida. Práctica profesional supervisada en gestión de servicios de alimentos, abordaje psicológico del proceso alimentario nutricional.
- **Julio 2013- Actual.** Atención Nutricional en consultorio privado.
- **Enero 2008 – 2011.** Profesor tiempo parcial de UNICO campus Tepatitlán de la Universidad Autónoma de Guadalajara, en las carreras de profesional asociado a la Nutrición y Alimentación Humana y la Fisioterapia, impartiendo las materias de "Nutrición Clínica en el Adulto", "Nutrición Básica", "Nutriología", "Dietocálculo".