



Nombre: Práctica profesional supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos

1. Datos de identificación

Academia		Departamento			
Gestión de Calidad		Departamento de Estudios Organizacionales			
Carreras		Área de formación			Tipo
Licenciatura en Nutrición		Especializante Selectiva			Curso - Taller
Modalidad		Ciclo	Créditos	Clave	Prerrequisitos
Presencial		2021 A	12	18870	Simultánea a aplicación profesional en gestión de servicios de alimentos
Horas		Relación con otras Unidades de Aprendizaje			
Teoría [17] Práctica [153] Total[170]		<i>En el ciclo que se imparte</i>		<i>En otros ciclos</i>	
		Aplicación profesional en Gestión de Servicios de Alimentos		Bioquímica de los alimentos, cálculo dietético y planeación de menús, inocuidad de los alimentos, selección y preparación de alimentos, evaluación del Estado Nutricio, bromatología, gestión organizacional de los servicios de alimentos, gestión de servicios de alimentos en instituciones de salud, gestión de programas en alimentación y nutrición, mercadotecnia de servicios y productos alimentarios nutrimentales, gestión de proyectos educativos, prácticas profesionales en Gestión de Servicios de alimentos.	
Saberes previos					
Elaboró		Fecha de elaboración		Actualizó	
LN. Magda Selene Escobedo Casillas		22 de Febrero de 2021			
				Fecha de actualización	

2. Competencia de la Unidad de Aprendizaje

Integra los saberes teóricos y las competencias profesionales integradas adquiridas durante la formación universitaria en el área de Gestión de Servicios de Alimentos y los pone en práctica para identificar oportunidades de mejora, implementar acciones y planes que además de facilitar el seguimiento eficaz a las soluciones propuestas, permitan orientar esfuerzos hacia una mejora continua que coadyuve al aseguramiento de la calidad en los distintos procesos (manufactura, marketing, servicio al cliente, recursos humanos, etc.) de los servicios de alimentos, actuando con ética, puntualidad, profesionalismo y responsabilidad en organizaciones públicas y/o privadas en las que se encuentre.

Aporte de la unidad de aprendizaje al Perfil de egreso

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 corporativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.

Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral escrito) apropiadas en todos las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social.

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 contexto de la realidad local, nacional e internacional.

Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares relacionados con la biotecnología, durante su proceso formativo y en la práctica profesional, actuando con ética y respeto a los marcos regulatorios.

Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos, fundamentados en el pensamiento crítico-reflexivo- con una visión ecológica y sustentable, en el marco de la estrategia de seguridad y soberanía alimentaria-, para garantizar el estado de bienestar y salud, con respeto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político, nacional e internacional.

3. Competencias a las cuales contribuye la unidad de aprendizaje

Genéricas	Disciplinares	Profesionales
<ul style="list-style-type: none"> Habilidades en el uso de las TIC. Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos corporativos multi, inter y transdisciplinarios, con actitud de liderazgo democrático. 	<ul style="list-style-type: none"> Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático. 	<ul style="list-style-type: none"> Integra los conocimientos adquiridos para la administración de servicios e alimentos en instituciones públicas y privadas considerando las características de los comensales, los recursos materiales, financieros y humanos y aplicando los estándares de calidad nacionales, así como la normatividad vigente.

4. Contenido temático por unidad de competencia

Unidad de competencia 1:
Fundamentos de gestión de calidad e higiene
Unidad de competencia 2:
Control de la calidad e inocuidad en el servicio de alimentos
Unidad de competencia 3:
Evaluación y riesgos en los procesos en el servicio de alimentos
Unidad de competencia 4:
Investigación aplicada a los servicios de alimentos

5. Metodología de trabajo docente y acciones del alumno

Metodología	Acción del docente	Acción del estudiante
<ul style="list-style-type: none"> Incorporar conocimientos de las Buenas Prácticas de Manufactura en Inocuidad y de Sistemas de Gestión en la Práctica de Servicio de Alimentos. Investigación teórica de los fundamentos y principios de la calidad y la higiene. 	<ul style="list-style-type: none"> Presenta plan de trabajo y metodología didáctica a desarrollar por los alumnos. Asesoramiento y acompañamiento 	<ul style="list-style-type: none"> Reflexionan sobre las diferentes temáticas desarrolladas en el curso. Casos prácticos y vivencias profesionales



<ul style="list-style-type: none"> Investiga un organigrama de un comedor industrial, restaurante, cocina de hospital o club, e identifica los puestos que puede ocupar el Lic. Nutrición dentro de la empresa. Investigar un perfil profesional del Nutriólogo en el servicio de alimentos, y evalúa si describe funciones, actividades, responsabilidades, conocimientos, habilidades y valores. Identifica, enlista y realiza los documentos de control de las buenas prácticas que describe la NOM-251-SS1-2009. Aplica la lista de verificación del programa maestro limpieza. Describe las características biológicas, físicas y químicas de los alimentos que compran en el servicio de alimentos Describe las etapas preliminares del plan HACCP. Enlista los siete Principios de HACCP Aplicación de HACCP. 	<ul style="list-style-type: none"> Fomentar un pensamiento complejo y crítico. Guiar a los estudiantes hacia el aprendizaje independiente, motivándolos a trabajar de forma autónoma. Realiza visitas de seguimiento. Revisa bitácoras de asistencia y formatos de evaluación 	<p>adquiridos durante las prácticas profesionales.</p> <ul style="list-style-type: none"> Análisis y discusión de casos o investigaciones Trabajo en sitio de práctica
--	--	--

6. Criterios generales de evaluación (desempeño).

Ponderación o calificación	Actividad	Producto
25%	Actualización en el Seminario permanente de actualización en nutrición.	Asistencia, participación y evaluación en el Seminario permanente de actualización en nutrición.
15%	Desempeño en la práctica	Evaluación por parte del profesor y receptor.
40%	Productos entregados en las unidades del curso	Tareas de investigación.
20%	Proyecto	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
<ul style="list-style-type: none"> Profesional con experiencia en el área de Servicios de Alimentos preferente Lic. En Nutrición Lic. En Ciencias de los alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Aplicación de técnicas administrativas directas sobre el RH en la institución o empresa. Análisis y propuestas de mejora o reforzamiento del Departamento o Servicio de Alimentación donde haya sido asignado. 	<ul style="list-style-type: none"> Actitud crítica-científica, en una búsqueda continua de nuevos conocimientos, coherencia y ética profesional. Capacidad de auto-aprendizaje, análisis y síntesis de la información científica. Desarrollar trabajo en equipo 	<ul style="list-style-type: none"> Aplica la normatividad nacional e internacional referente a la atención nutricional. Desarrolla una actitud crítica científica, en una búsqueda continua de nuevos conocimientos, coherencia y ética profesional.



		integración en equipos multidisciplinares. <ul style="list-style-type: none"> • Interés por la generación y difusión de nuevos conocimientos. 	calidad y ética profesional.
--	--	--	------------------------------

9. Medios y recursos

Materiales didácticos	Recursos tecnológicos	Infraestructura
NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NMX-605-NORMEX Alimentos- Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos preparados para obtener el Distintivo H. Formato de Cédula de Verificación de las Buenas prácticas de manufactura. Manual HACCP	Computadora Internet Correo electrónico institucional Google Classroom y drive	Institución receptora y educativa

10. Bibliografía

Básica para el alumno

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca	
García-Romero, García-Ramos	Metodología de la investigación en salud.	Ed. Mc Graw Hill, Interamericana	1999	Cualtos Mario Rivas Sauza	http://www.caltos.udg.mx/biblioteca
Martínez-Ramírez, A. .	Manual de gestión y mejora de procesos en los servicios de salud.	Manual moderno	2005	Cualtos Mario Rivas Sauza	http://www.caltos.udg.mx/biblioteca
LE Lloyd	Techniques for efficient research	Chemical Publishing company, INC, NY:	1996		

Complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca	
Araluce Letamendia, María del Mar	Empresas de restauración alimentaria: un sistema de gestión global.	Díaz de Santos	2001		



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA


Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Biomédicas

Complementaria				
Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca
y Astiasarán, I. Bravo Martínez, Francisco.	pública. "El manejo Higiénico de los alimentos", guía para la obtención del Distintivo H.	Limusa	2010	http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca Cualtos Mario Rivas Sauza, lo puedes chechar en la página de cualtos http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca
Casanueva, E. et al.	Nutriología médica, 3ª ed.	Médica Panamericana	2008	Cualtos Mario Rivas Sauza, lo puedes chechar en la página de cualtos http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca
Reay, J.	Administración del servicio de alimentos	Trillas	2008	
Secretaría de Salud	Norma Oficial Mexicana NOM-605-SSA1-1993, que establece las especificaciones sanitarias de los medios de cultivo	Diario Oficial de la Federación	1995	
Secretaría de Salud	Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	Diario Oficial de la Federación	2010	
Secretaría de Salud	Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la saluden materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.	Diario Oficial de la Federación	2012	
Organización internacional de normalizaicón	ISO 9000	Organización internacional de normalización	2015	

Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a 22 de Febreo de 2021.

Nombre y Firma del Jefe de Departamento



Nombre y firma del Presidente de Academia

ANEXOS:



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

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 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.

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.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Biomédicas

ACTIVIDADES ACADÉMICAS:
PROFESOR DE ASIGNATURA A

EXPERIENCIA PROFESIONAL Y LABORAL:

- **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".