



Nombre: **Selección y Preparación de Alimentos**

**1. Datos de identificación**

<b>Academia</b>		<b>Departamento</b>		
Disciplinas Básicas Aplicadas		Departamento de Ciencias de la Salud		
<b>Carreras</b>	<b>Area de formación</b>		<b>Tipo</b>	
Licenciatura en Nutrición	Básica particular obligatoria		Curso - Taller	
<b>Modalidad</b>	<b>Ciclo</b>	<b>Créditos</b>	<b>Clave</b>	<b>Prerrequisitos</b>
Presencial	A y B	5	18840	Cálculo dietético y planeación de menús
<b>Horas</b>	<b>Relación con otras Unidades de Aprendizaje</b>			
Teoría [ 17 ] Práctica [51] Total [ 68 ]	<i>En el ciclo que se imparte (relación vertical)</i>		<i>En otros ciclos (relación horizontal)</i>	
	Inocuidad de los alimentos Producción y disponibilidad de alimentos		Gestión organizacional de servicios de alimentos Tecnología Alimentaria apropiada a poblaciones Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud Prácticas profesionales en gestión de servicios de alimentos	
<b>Saberes previos</b>				
Planeación de menús, bases de la dieta correcta, cálculo calórico y nutrimental, estandarización de recetas y costeo de platillos				
<b>Elaboró</b>	<b>Fecha de elaboración</b>	<b>Actualizó</b>	<b>Fecha de actualización</b>	
MDM. Almeirim Isabel Acosta Bahena MNC. Erika Elizabeth Mejía Marín, NC MNC. Laura Gisela Moreno Mejía, NC LN. Miriam Aracely Mercado Zepeda, NC MNH. Laura Cristina Robles Robles, NC LN. Verónica Bautista Olquín	07 julio 2015	Mtra. María Marcela Sánchez Díaz	01 junio 2020	

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

El estudiante aplica las pautas para diseñar menús que cumplen con la dieta correcta para una alimentación saludable.

Adquiere conocimientos para la selección de alimentos de calidad para su compra, su almacenamiento adecuado y posterior preparación inocua utilizando diversas técnicas culinarias, procurando conservar su contenido nutrimental y que además generen una merma mínima durante su procesamiento.

Los menús que plantea el alumno, respetan la cultura e identidad de los individuos y las poblaciones con un enfoque humanístico y ético buscando el costo beneficio para los mismos y los establecimientos de alimentos.



**Aporte de la unidad de aprendizaje al Perfil de egreso**

Integra los conocimientos adquiridos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas, considerando las características de los comensales, los recursos materiales, financieros y humanos, aplicando estándares de calidad nacionales con apoyo de la normatividad vigente.

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 eficacia a las demandas laborales, profesionales y sociales.

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

Genéricas	Disciplinares	Profesionales
<p>Comprensión lectora y análisis crítico al buscar información procedente de diversas fuentes sobre las temáticas de la asignatura.</p> <p>Creatividad y capacidad innovadora en el desarrollo de menús.</p> <p>Trabajo en equipo con actitud e interés en las actividades a desarrollar.</p> <p>Compromiso ético al considerar las necesidades de los comensales, y al conservar el contenido nutrimental de los menús.</p>	<p>Planifica y organiza para la administración de servicios de alimentos.</p> <p>Capacidad efectiva para tomar decisiones al seleccionar alimentos, comprarlos y elegir las técnicas de preparación de mayor conveniencia.</p> <p>Aplica las normativas en el manejo higiénico de los alimentos con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>Habilidad para la resolución de problemas si se suscitan inconvenientes en cualquier proceso dentro del manejo del establecimiento de alimentos.</p> <p>Realiza cálculos para obtener el contenido nutricional de los menús diseñados, como la obtención de las mermas y el costo de recetas estándar.</p>	<p>Integra los conocimientos conseguidos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas considerando los recursos materiales, financieros, humanos y las tipologías de los comensales.</p> <p>Aplica los estándares de calidad nacionales, así como la normatividad vigente con juicio crítico y ético.</p>

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

Unidad de competencia 1: Compromiso ético al considerar las necesidades de los comensales, y al conservar el contenido nutrimental de los menús.

**Factores que determinan la selección de alimentos (3 horas)**

- 1.1 Determinantes de la selección de alimentos en los seres humanos.
- 1.2 Rol de las características organolépticas de los alimentos como factor de selección.

Unidad de competencia 2: Aplica las normativas en el manejo higiénico de los alimentos con BPM

**Manejo higiénico y normatividad nacional e internacional vigente (4 horas)**

- 2.1 Lavado y desinfección de alimentos.
- 2.2 Nom-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios:
  - 2.2.1 Disposiciones generales.
  - 2.2.2 Establecimiento de servicios de alimentos o bebidas.
  - 2.2.3 sistema HACCP.





2.3 Procedimientos Operacionales Estándar.
2.4 FAO y Codex Alimentarius.
Unidad de competencia 3: Capacidad efectiva para tomar decisiones al seleccionar alimentos, comprarlos y elegir las técnicas de preparación de mayor conveniencia. Creatividad y capacidad innovadora en el desarrollo de menús.
<b>Procedimientos en la preparación de alimentos (6 horas)</b>
3.1 Técnicas básicas de cocina.
3.2 Selección de especias y condimentos, uso: ventajas y desventajas.
3.3 Selección de pastas y arroces.
3.4 Selección de frutas y verduras, importancia de la temporalidad.
3.5 Tipos de cortes culinarios en frutas y verduras.
3.6 Selección de productos de origen animal sus tipos de cortes y sus métodos de preparación.
3.7 Presentación y montaje de platillos (estandarización)
Unidad de competencia 4: Planifica y organiza para la administración de servicios de alimentos.
<b>Generalidades de la administración de servicios de alimentos (4 horas)</b>
5.1 Gusto por los comensales.
5.2 Tipos de menús.
5.3 Costos de producción: Relación costo- beneficio.
5.4 Recursos físicos y materiales de un restaurante.
5.5 Recursos humanos.
5.6 Recursos financieros.

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

Metodología	Acción del docente	Acción del estudiante
<p><b>Preguntas exploratorias.</b> Son cuestionamientos que se refieren a los significados, las implicaciones y los propios intereses despertados. Se elige un tema, un experimento o una situación.</p>	<p>Formular una serie de preguntas exploratorias sobre el tema en específico y las dirige al grupo, según las respuestas de los estudiantes, él guía y encamina hacia el objetivo en estudio.</p>	<p>Participa activamente mencionando posibles respuestas, creando una lluvia de ideas llegando a conclusiones acertadas respecto al objeto en estudio.</p>
<p><b>Esquemas gráficos y reportes de lectura</b> 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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p><b>Exposiciones</b> Presentación de un tema estructurado, y debidamente organizado facilitando la comprensión y los conocimientos a la temática dirigida.</p>	<p>Explicar con claridad y detenidamente los contenidos de la exposición, dando oportunidad a resolver dudas que existan durante su transcurso.</p>	<p>Prestar atención durante la exposición, tomar notas, participar, compartir o realizar cuestionamientos en caso de ser necesario.</p>
<p><b>Dinámicas diversas</b> Poner al alumno en el centro de su aprendizaje.</p>	<p>Planear dinámicas aplicables a los temas a revisar.</p>	<p>Participar de manera adecuada en las actividades.</p>
<p><b>Prácticas de laboratorio por equipos</b> Estrategia grupal que implica la aplicación</p>	<p>Programar todas las prácticas necesarias en el o los</p>	<p>Presentarse al laboratorio en la fecha programada, cumplir</p>





# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos  
División de Ciencias Biomédicas

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.	laboratorios correspondientes, explicar las indicaciones, resolviendo dudas en caso de que existan.	con el reglamento interno del laboratorio, participar activamente, concretar los productos solicitados.
<b>Reporte de prácticas</b> 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
<b>Ejercicios prácticos</b> 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.

## 6. Medios y recursos

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

## 7. Criterios generales de evaluación (desempeño).

Ponderación o calificación	Actividad	Producto
10%	Participación activa, elaboración y entrega reportes de lectura	Reportes de lectura
60%	Realizar prácticas con creatividad y entrega de sus reportes por equipo.	Presentación de producto terminado y reportes de prácticas (Trabajo en equipo).
20%	Elaboración de manual de menús estandarizados. (En equipo).	Manual de menús estandarizados.
10%	Presentarse a realizar examen práctico por quipo.	Presentación de menús elaborados y entrega del reporte de los mismos.
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 preferentemente Lic. en Nutrición, tener	En planeación y organización.	Positiva y paciente Motivacional	Profesional Ético Responsable





# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Biomédicas

<p>experiencia en el manejo y la administración de comedores, en constante actualización disciplinar, capaz de formar recursos humanos competentes para su desempeño en instituciones tanto públicas como en las privadas aplicando la normatividad y estándares de calidad en todo su desarrollo.</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>Abierto a nuevas expectativas y experiencias.</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
Hernández Alfonso Zúñiga	Seguridad e higiene industrial	Editorial Limusa	2018	CUALTOS 614.852 HER
Morales, Albert	Frutoterapia: los jugos que dan vida	Ecoe ediciones	2017	CUALTOS 615.535 MOR
Núñez Álvarez, Luis	Finanzas 1: contabilidad, planeación y administración financiera	Inst. mex. De contad.	2016	CUALTOS 332.024 NUÑ
Gil-Albert Fernando Velarde,	Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta	Paraninfo	2016	CUALTOS 631.5 GIL
Muñoz Yules, Ma. Del Rocío	Administración y gestión comercial en restauración.	Síntesis	2015	CUALTOS 647.45068 MUÑ
Armendáriz, José	Preelaboración y conservación de los alimentos	Paraninfo	2016	CUALTOS 641.5 ARM

Complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca
Robles, D.	Manual de prácticas de selección de alimentos	McGraw Hill.	2014	Cualtos. Mario Rivas Souza, lo puedes checar en la página de cualtos <a href="http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca">http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca</a>
Martínez Calderón Ma. Del Carmen	Higiene y seguridad en la manipulación de alimentos	Síntesis España	2014	Cualtos. Mario Rivas Souza, <a href="http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca">http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca</a>
Guerrero Lujan, Rogelio	Técnicas elementales de servicio	s/d	2014	Cualtos. Mario Rivas Souza, <a href="http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca">http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca</a>
Carranza, G.	Bocaditos y piqueos.	Lexus Editores	2014	Cualtos. Mario Rivas Souza, <a href="http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca">http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca</a>
S/D	Tu propio diplomado en A & B: alimentos y bebidas: todo lo que se aprende en diplomados para gerentes.	Editorial Limusa	2014	Cualtos. Mario Rivas Souza, <a href="http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca">http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca</a>





# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

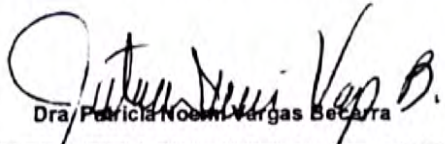
División de Ciencias Biomédicas

### Complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca	
	capitanes y meseros por el precio de un libro.				
Amendániz, J	Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	Ediciones Paraninfo	2013	Cualtos. Mario Rivas Souza, <a href="http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca">http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca</a>	664.0281 ARM
Bravo, F.	El manejo higiénico de los alimentos: Acorde con la NOM-251-SSA1 2010	Editorial Limusa	2012	Cualtos. Mario Rivas Souza, <a href="http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca">http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca</a>	641.4122 BRA
NOM-251-SSA1 2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios	Norma oficial mexicana	2009	Secretaría de salud.	-----
Youshimatz, Alfredo	Control De Costos En Alimentos Y Bebidas	Trillas	2009	Cualtos. Mario Rivas Souza, <a href="http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca">http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca</a>	641.31 YOU

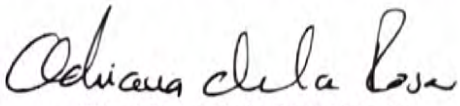
Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a 01 de junio de 2020.

**Nombre y firma del Jefe de Departamento**



Dra. Patricia Noemí 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.

**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 CUALtos (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 Cuatesma y las leguminosas, platillos ricos y muy nutritivos. 26/03/13
- Artículo periodístico: Chiles rellenos, platillo típico de Cuatesma. 25/03/13
- Artículo periodístico: La tradicional capirotada de Cuatesma. 14/03/13
- Artículo periodístico: Aliméntate sanamente con los platillos típicos de la Cuatesma. 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.
- 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 CUALtos 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 CUALtos. 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).





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

- 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.
- 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.





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

- 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 "Conteo 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.