



Universidad Guadalajara

Centro Universitario del Sur

**DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES  
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONOMICAS Y  
ADMINISTRATIVAS  
CARRERA DE LIC. EN NUTRICIÓN**



**PROGRAMA DE ESTUDIOS POR COMPETENCIAS INTEGRADAS  
APLICACION PROFESIONAL EN GESTION DE SERVICIOS DE ALIMENTOS**

**Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes**  
Presidente de la Academia de Ciencias  
de la Nutrición

**Dra. Bertha Emilia Madrigal Torres**  
Jefe del Departamento de Ciencias  
Económicas y Administrativas

Profesor de la Unidad de Aprendizaje



Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

Centro Universitario del Sur

Departamento:

Ciencias Económicas y Administrativas

Academia:

Ciencias de la nutrición

Nombre de la unidad de aprendizaje:

Aplicación profesional en gestión de servicios de alimentos

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8869	17	153	170	12

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
C = curso CL = curso laboratorio L = laboratorio <b>P = práctica</b> T = taller CT = curso - taller N = clínica M = módulo S = seminario	Técnico Medio Técnico Superior Universitario <b>Licenciatura</b> Especialidad Maestría Doctorado	<b>Nutrición</b>	Haber cursado y aprobado el 100% de los créditos de las Áreas de Formación Básica Común, Básico Particular Obligatoria y Optativa Abierta.

Área de formación:

Especializante Selectiva

Perfil docente:

Licenciado en Nutrición de preferencia con posgrado y/o experiencia en el área de Servicios de los Alimentos; con habilidades de formar recursos humanos en el esta área.

Elaborado por:

Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes  
Dra. Jessica del Pilar Ramírez Anaya  
Mtra. María del Carmen Barragán Carmona  
Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez

Evaluated and updated by:

Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes  
Dra. Jessica del Pilar Ramírez Anaya  
Mtra. María del Carmen Barragán Carmona  
Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez

Mtra. Ana Cristina Espinoza Gallardo Mtra. Berenice Sánchez Caballero Mtra. Eva Alicia Pérez Caraveo Mtra. Vanessa Limón Maciel Mtra. Mónica López Anaya Mtra. Isabel Cristina Marín Arriola	Mtra. Ana Cristina Espinoza Gallardo Mtra. Berenice Sánchez Caballero Mtra. Eva Alicia Pérez Caraveo Mtra. Vanessa Limón Maciel Mtra. Mónica López Anaya Mtra. Isabel Cristina Marín Arriola
---	---

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización aprobada por la Academia
17 de febrero de 2017	Julio 2017

## 2. COMPETENCIA (S) DEL 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, y aplicando los estándares de calidad nacionales así como la normatividad vigente.
- Analiza los segmentos laborales actuales y emergentes, para generar propuestas innovadoras de empleo y autoempleo, a través de la gestión de proyectos, construcción de redes sociales, considerando su proyecto de vida, la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales.
- Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático.
- Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición, así como en la educación de individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respeto a la identidad cultural, en escenarios formales y no formales.
- 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.
- Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos ético-normativos aplicables en la atención de la salud, así como respetando la diversidad de los individuos con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales.
- 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.
- Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

## 3. PRESENTACIÓN

En la Unidad de Aprendizaje (UA) de Aplicación Profesional en Servicios de los Alimentos, el alumno del PE de Nutrición desarrolla e integra, en el campo real de acción (empresas de servicios de alimentos) los saberes obtenidos en las UA de Cálculo Dietético y Planeación de Menús, Selección y Preparación de Alimentos, Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos, Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud, Gestión de Proyectos Productivos y Práctica Profesional de Servicios de los Alimentos, con la finalidad de generar propuestas innovadoras integrado a un equipo multidisciplinario, acorde a la realidad en el campo de Servicios de los Alimentos en diferentes empresas regionales, nacionales e internacionales del área alimentaria para facilitar su inserción efectiva en el campo laboral de esta área.

#### 4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Realiza seguimiento eficaz a las oportunidades de mejora diagnosticadas en servicio de alimentos, según los principios de las teorías contemporáneas de la administración (calidad, sistemas y contingencias), para satisfacer las necesidades de los consumidores. Gestiona (planea, implementa, evalúa y mejora) a través del dominio de aspectos epistemológicos, metodológicos e instrumentales y profesionales de servicios de alimentos en organizaciones públicas y/o privadas, para satisfacer las necesidades y superar las expectativas de los consumidores. Asesora y apoya la formación de los alumnos de semestres inferiores, ejecutando estas acciones con ética profesional, respeto, trabajando en equipos multidisciplinarios, y actuando de acuerdo a las leyes, normas, reglamentos vigentes. También se involucra en equipos multi, inter y transdisciplinarios, y todo lo anterior, lo realiza actuando con calidez, respeto y ética profesional, de acuerdo a la normatividad y políticas de calidad de las organizaciones.

#### 5. SABERES

<b>Prácticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementa sistemas de calidad en los procesos de los servicios de alimentos.</li> <li>• Genera proyectos de investigación en los servicios de alimentos.</li> </ul>
<b>Teóricos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce las herramientas para medir y mejorar los procesos.</li> <li>• Domina las teorías contemporáneas de la administración (calidad, sistemas y contingencias).</li> <li>• Conoce las metodologías científicas para el abordaje de problemas en los servicios de alimentos.</li> </ul>
<b>Formativos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actúa con pensamiento complejo y ética profesional.</li> <li>• Plantea soluciones participativas a los problemas respetando la pluralidad e ideologías del equipo de trabajo.</li> </ul>

#### 6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

1. Gestión y ejecución de acciones en base a FODA
2. Implementación de acciones en base a los acuerdos
3. Diseño de un Reporte Técnico

#### 7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

<p>Aprendizaje basado en problemas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Retoma el análisis FODA previamente elaborado.</li> <li>• Acuerda de manera multidisciplinaria en la empresa de Servicios de Alimentos, acciones de mejora.</li> <li>• Implementa las mejoras como parte de un equipo multidisciplinario en la empresa.</li> <li>• Elabora un plan de trabajo.</li> <li>• Documenta mediante el uso de bitácoras y diario de campo sus actividades.</li> <li>• Elabora un Reporte Técnico con todos los elementos requeridos (evidencias visuales y escritas).</li> <li>• Presenta el Reporte Técnico a la empresa receptora así como al profesor de la Unidad de Aprendizaje.</li> </ul>
---

#### 8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
1. Elabora y presenta su plan de trabajo	1. El Plan de Trabajo deberá ser acorde al análisis FODA realizado en el semestre anterior y que al menos se tenga un objetivo definido de	Empresas productoras de alimentos.

2. Elaboración de un diario de campo y bitácora.	acción y/o intervención. 2. Que en el Diario de Campo y Bitácora estén debidamente descritas las acciones de al menos el 80% de los días hábiles establecidos en el ciclo escolar y cubra con los requisitos acordados con el profesor.	
3. Elaboración y presentación del Reporte Técnico.	3. Construcción del Reporte Técnico basado en los objetivos planteados en el Plan de Trabajo.	
4. Desempeño en el examen General de Egreso en la Licenciatura en Nutrición (EGEL).	4. Medición de competencias en el área a través de la evaluación EGEL.	

## 9. CALIFICACIÓN

1. Elaboración del Plan de Trabajo	20%
2. Elaboración de Diario de Campo y Bitácora	25 %
3. Reporte Técnico	30 %
4. Examen General de Egreso de la Licenciatura en Nutrición (EGEL)	25%
*(Equivalente a 1000 puntos en el EGEL)	

## 10. ACREDITACIÓN

El alumno deberá asistir al 80% de las prácticas; esta UA no cuenta con derecho a evaluación extraordinaria por lo que de no acreditarla en periodo ordinario, deberá volver a cursarla.

## 11. BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Asociación Americana de Dietética (ADA).
2. Techniques for efficient research. LE Lloyd. Chemical Publishing Comany, INC, New York, 1996.
3. García Romero Faure- Fontanela A. González –González A, García Barrios C., Metodología de la investigación en salud. Mc Graw Hill- Interamericana. México, 1999.
4. Cañedo-Dorantes L. Investigación Clínica. Interamericana. México 1987.
5. Lilienfeld AM, Lilienfeld DE, Addison- Weslwy. Fundamentos de epidemiología. Iberoamericana. Delaware, 1987.
6. Armando Martínez Ramírez. Manual de gestión y mejora de procesos en los servicios de salud. Manual moderno. México 2005.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA