



Universidad Guadalajara

Centro Universitario del Sur

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR**

***DIVISIÓN DE CIENCIAS DE LA SALUD*  
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS CLINICAS  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**



**PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS PROFESIONALES INTEGRADAS**

**GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN INSTITUCIONES  
DE SALUD**

**Mtro. Ramiro Rivera**  
Presidente de la Academia de Ciencias  
Administrativas Aplicadas

**Dr. Gilberto Guzmán Domínguez**  
Jefe del Departamento de Ciencias Económicas y  
Administrativas

**Mtra. María del Roció Padilla Galindo**  
Profesor(es) de la Unidad de Aprendizaje

**L.N. Irene Odegariz Limones Gutiérrez**

## PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS

### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Centro Universitario del Sur

#### 1.1 DEPARTAMENTO:

Departamento de ciencias clínicas

#### 1.2 ACADEMIA:

Academia de Ciencias Administrativas Aplicadas

#### 1.3 NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Gestión de servicios de alimentos en instituciones de salud

Clave de la Unidad de Aprendizaje	Horas de teoría	Horas de práctica	Total de horas	Valor de créditos
18854	51	51	102	10

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica	Prerrequisitos	Correquisitos	
C= curso	Técnico	Selección y preparación de alimentos		
CL= clínica	Técnico superior			
N= práctica	Licenciatura			X
T= taller	Especialidad			
CT= curso-taller	Maestría			
	Doctorado			

#### 1.4 ELABORADO POR:

Mtra. María del Rocío Padilla Galindo  
L.N. Irene Odemariz Limones Gutiérrez

#### 1.5 FECHA DE ELABORACIÓN:

21 de Junio de 2016

#### 1.6 PARTICIPANTES:

--

#### 1.7 FECHA DE APROBACIÓN POR LA INSTANCIA RESPECTIVA:

--

## 2. UNIDAD DE COMPETENCIA

### Unidad de competencia

La unidad de competencia propuesta para esta unidad de aprendizaje, es integrar la gestión y la planeación estratégica en los servicios de alimentación de organizaciones de salud, con ética profesional.

La Gestión de los servicios de alimentos en instituciones de salud, es de gran relevancia en la actualidad debido a la creciente demanda social, teniendo implícita la responsabilidad de favorecer la salud de la comunidad, y a continuación se describen algunos aspectos:

1. El licenciado en nutrición es un profesional que se contribuye al correcto funcionamiento de los servicios de alimentos colectivos tanto en instituciones de salud tanto públicas como privadas, por lo que al cursar esta asignatura integrara y aplicara conocimientos con una pensamiento critico y proactivo que responda a las necesidades detectadas.
2. En la actualidad la mayoría de la población (sana o enferma) de nuestro entorno realiza la comida principal en su centro de enseñanza, de trabajo o centro de salud. Y es sabido que el conjunto de factores que cuantifican sobre el efecto total sobre el placer o desagrado de determinados alimentos o combinación de éstos, determinan el estado nutricional.
3. Esta asignatura se relaciona con la gestión organizacional de los servicios de alimentos, cálculo dietético y planeación de menús; y con selección y preparación de alimentos.
4. Especificar en qué contribuye esta Unidad de Aprendizaje al **perfil de egreso**.
  - a. 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.
  - b. Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático.
  - c. 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.
  - d. 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.
  - e. 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.
  - f. 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

### 3. ATRIBUTOS O SABERES

Especifique los saberes que integran la Unidad de Aprendizaje descrita en el punto anterior.

Saberes	Descripción
Teóricos	<ul style="list-style-type: none"><li>Realiza gestión (planeación, implementación, evaluación y mejora) de los servicios de alimentación de organizaciones de salud tanto pública como privada.</li></ul>
Técnicos	<ul style="list-style-type: none"><li>Aplica las teorías y los métodos y técnicas de la planeación estratégica y la gestión.</li><li>Conocer los conceptos relacionados con la gestión, su desarrollo histórico y el papel del nutriólogo en instituciones de salud.</li><li>Comprender el conjunto de elementos que constituyen la infraestructura del departamento de nutrición en el hospital.</li></ul>
Metodológicos	<ul style="list-style-type: none"><li>Identificar los elementos del diagnóstico institucional y su aplicación en instituciones de salud.</li></ul>
Formativos	<ul style="list-style-type: none"><li>Actúa de acuerdo con la normatividad nacional e internacional con juicio crítico.</li><li>Ejerce un liderazgo democrático.</li></ul>

### 4. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO

Contenido Teórico Práctico
<p><b>UNIDAD 1 INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN INSTITUCIONES</b></p> <p>1.1 Definición de gestión</p> <p>1.2 Dirección integral y estratégica</p> <p>1.3 Historia de la evolución de la alimentación hospitalaria</p> <p><i>Practica N° 1 La evolución de la alimentación hospitalaria</i></p> <p>1.4 Restauración colectiva en poblaciones infantil, escolar y universitaria</p> <p>1.5 Restauración colectiva en centros geriátricos</p> <p>1.6 Teoría de los sistemas</p> <p><i>Practica N°2 “El papel del nutriólogo en un servicios de alimentación hospitalario</i></p> <p><b>UNIDAD 2 DIAGNOSTICO INSTITUCIONAL</b></p> <p>2.1 Importancia del diagnóstico institucional</p> <p>2.2 Elementos a considerar para el diagnóstico institucional</p> <p>2.3 Formatos para la aplicación de diagnósticos institucionales</p> <p><i>Practica N°3 Elaboración y aplicación de un diagnostico institucional</i></p> <p><i>Practica N°4 Autoevaluación de la alimentación en la jornada laboral</i></p> <p><b>UNIDAD 3 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS PARA UN SERVICIO DE ALIMENTOS INSTITUCIONAL</b></p> <p>3.1 Factores del proceso evaluativo</p> <p>3.2 Valoración curricular</p> <p>3.3 Perfil del personal del servicio de nutrición institucional</p> <p>3.4 Indicador de cálculo de personal para el área de nutrición institucional (hospitales, guarderías, escuelas)</p> <p>3.5 Contratación de personal del área de servicios de alimentos institucional</p>

### Contenido Teórico Práctico

3.6 Control y supervisión del personal en un servicio de alimentación institucional

*Practica N° 5 Diseño Curriculum Vitae*

#### **UNIDAD 4 ALIMENTACION HOSPITALARIA**

4.1 Ubicación del departamento de nutrición dentro del organigrama de un hospital

4.2 Departamento de servicio de alimentación hospitalaria (Estructura orgánica del servicio de nutrición y dietética , funciones, objetivo, propósito y áreas de trabajo)

4.3 El diseño de las dietas, aspectos generales

4.4 Clasificación de las dietas terapéuticas hospitalarias

4.5 Volúmenes de producción

4.6 Costeo de menús cíclicos

4.7 Sistema de pedido y almacén en hospitales

4.8 Características y equipo de la Zona de Nutrición enteral y parenteral

4.9 control de calidad y encuesta de satisfacción del cliente

4.10 Sistema placa (IMSS)

4.10.1 Técnicas modernas de producción de alimentos Cocinar-refrigerar

4.10.2 Cocinar-congelar

4.10.3 Cocción por inducción

4.10.4 Cocción al vacío

4.10.5 Cocción por microondas

*Practica N° 6 Menú cíclico para diabetes*

*Practica N° 7 Menú cíclico para hipertensión*

*Practica N° 8 Menú cíclico para insuficiencia renal*

*Practica N° 9 Menú cíclico para dieta blanda en consistencia*

*Practica N° 10 Elaboración de manual de dietas para personal de cocina*

*Practica N° 11 Preparación de un menú en Laboratorio de Dietología*

## **5. TAREAS O ACCIONES**

Se describen en la planeación didáctica/programación académica

### Tareas o acciones

Lectura y análisis crítico de artículos de temas relacionados

Elaboración del diagnóstico institucional y propuestas de mejora en un S.A. institucional.

Asistencia a visitas programadas a instituciones y entrega del reporte de la estancia.

Elaboración de manual de dietas para personal de cocina

Elaboración de menú cíclico para pacientes enfermos.

## **6. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO**

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
-------------------------	------------------------------------	---------------------

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
1. Exponer temas relacionados con la materia	1. Realizar por equipo presentaciones claras y explícitas ante el grupo, utilizando alguna herramienta didáctica, con bibliografía confiable, cada diapositiva con un texto máximo de 8 renglones e imágenes.	Aula Biblioteca Sala de computo Campo
2. Investigar conceptos en diferentes fuentes informativas.	2. Variedad de sitios relacionados	Laboratorio de Dietología
3. Análisis de artículos.	3. Actividad interpretativa escrita de 2 artículos, donde exprese su opinión acerca del texto.	
4. Entrega del diagnóstico institucional	4. Entrega por escrito con reflexión colaborativa del equipo de trabajo en propuestas de mejora	
5. Curriculum vitae personal	5. Estructura y secuencia según criterios actuales para empleadores	
6. Manual operativo de dietas y menú cíclico hospitalarios	6. En formato propuesto por el profesor, respetando las leyes de la alimentación	
7. Exámenes escritos	7. Presentarse el día y hora acordada con material necesario.	
8. Practica institucional	8. Asistencia a visitas institucionales programadas Respetar la normatividad de las instituciones Integración al trabajo de equipo en servicios de alimentos institucional	

## 7. CALIFICACIÓN

Unidad de competencia	
Exámenes- - - - -	30%
Tareas - - - - -	15%
Exposiciones - - - - -	15%
Prácticas y reportes - - - - -	15%
Trabajo final - - - - -	20%
Actitud y participación - - - - -	5% (por apreciación del profesor)
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

## 8. ACREDITACIÓN

Se describe lo marcado por la normatividad universitaria

1. La calificación mínima aprobatoria es 60.
2. Asistencia del 80% a sus actividades teórico-prácticas para derecho a ordinario
3. Asistencia mínima del 60% para derecho a extraordinario.  
La calificación del examen extraordinario se calcula tomando 40% de la calificación obtenida durante el curso ordinario, más el 80% de lo obtenido en el examen extraordinario.

## 9. BIBLIOGRAFÍA

### 9.1 BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Guerrero Ramo, C. (2001) Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. Editorial McGraw Hill, 1a edición. (641.3 GUE 2001) 7 libros.
2. Martínez, H. A. J., Astiasarán, A. I., Muñoz, H. M., Cuervo, Z. M. (2004). Alimentación Hospitalaria. 1 Fundamentos. Ed. Diaz de Santos.
3. Malagón-Londoño, G., Galán M.R. Ponton L.G. (2008) Administración Hospitalaria. Editorial Panamericana Segunda Edición. (658.9161 MAL) 6 libros
4. Bravo Martínez, F. (2002) El manejo higiénico de los alimentos. Guía para la obtención de distintivo H. Editorial Limusa, Noriega Editores, 1a edición. (641.4 BRA) 7 libros

### 9.2 BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

5. Ley Federal del Trabajo. 2006 (D348.6 MEX 2006) 2 libro
6. Barquín, C. (1992) Manuel. Dirección de Hospitales. Editorial Interamericana, Sexta edición. (362.11 BAR) 6 libros.
7. Idalberto Chiavenato. Gestión del talento humano, Mc Graw Hill 2002 (658.3 CHI 2009) 5 libros
8. Cuervo, Z. M., Ruiz, H. H. A. (2004) Alimentación Hospitalaria. 2 Dietas hospitalarias. Ed. Díaz de Santos.
9. Aranceta Bartrina, J., Serra Majem, Ll. (2012) *Alimentación y trabajo*. 1ª. ed. Ed. Medica Panamericana. España. (613.2 ARA 2012)
10. Hernández y Rodríguez, S., Pulido Martínez, Alejandro. (2011) Fundamentos de gestión empresarial. Enfoque basado en competencias. 1ª ed. Ed. Mc Graw-Hill. México (658 HER 2011)
11. Aranceta Bartrina, Javier. (2013) Nutrición comunitaria. 3ª ed. Ed. Elsevier Masson. España. (612.3 ARA 2013)

## 1. CURRICULUM VITAE DEL PROFESOR



### DATOS GENERALES:

Nombre: Irene Odemariz Limones Gutiérrez

Correo electrónico: irene.limones@cusur.udg.mx

### FORMACIÓN PROFESIONAL BASICA:

Licenciado en Nutrición. Centro Universitario del Sur (U. de G.). 1ª generación. Año 2001– 2005. Cedula profesional 5147134

### ESTUDIOS DE POSTGRADO:

Diplomados y asistencia a Jornadas de Actualización en Nutrición

10º Seminario de Nutrición. Octubre, 2007.

Maestría en Ciencias de la Salud Pública, Agosto 2013 a Mayo 2015.

### NOMBRAMIENTOS ACADEMICOS ACTUAL:

Profesor de asignatura "A" adscrita al Departamento de Promoción, preservación y desarrollo de la salud

### CENTRO LABORAL ACTUAL:

Centro Universitario del Sur. Universidad de Guadalajara.

### CARGOS ADMINISTRATIVOS DESEMPEÑADOS:

- Publicación de artículo "La dieta, los genes y las enfermedades" en la Gaceta Universitaria, Año V, N° 403, 29 de agosto de 2005. Pág. 14
- Curso-Taller "Administración de Servicios de Alimentos", CUSUR, Julio de 2006.
- Participación como Miembro del grupo Técnico de Evaluación diagnóstica para la Lic. en Nutrición, por parte de CIEES, DE 2005 A 2006.
- Participación en el Programa de Tutorías Institucional del CUSUR, como Miembro del Comité y Tutor de alumnos de la Lic. En Nutrición, desde el año 2007 a la actualidad.
- Secretaria de la Academia de Ciencias de la Nutrición en el periodo de Octubre 2008 a Octubre 2012
- Miembro de comité de titulación de la Licenciatura en Nutrición desde enero de 2009 hasta el 2015.
- Miembro sinodal del jurado evaluador de diferentes modalidades de titulación de pasantes de nutrición.
- Participación como "Secretaria Propietaria" durante la elección de consejeros académicos para integrar los Órganos de Gobierno, en CUSUR. Septiembre de 2011 y 2012.