



Universidad Guadalajara

Centro Universitario del Sur

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR**

***DIVISIÓN DE CIENCIAS DE LA SALUD*  
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS CLÍNICAS  
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

**Dra. Bertha Ermila Madrigal Torres**

Jefe del Departamento de Ciencias Económicas  
y Administrativas

**Mtra. María del Rocío Padilla Galindo**

**L.N. Irene Odemariz Limones Gutiérrez**

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:

Departamento de Ciencias Clínicas

Academia:

Nombre de la unidad de aprendizaje:

Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
18854	51	51	102	10

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
C = curso CL = curso laboratorio L = laboratorio P = práctica T = taller <b>CT = curso - taller</b> N = clínica M = módulo S = seminario	Técnico Medio Técnico Superior Universitario <b>Licenciatura</b> Especialidad Maestría Doctorado	Licenciatura en Nutrición	Selección y preparación de alimentos

Área de formación:

Básico Particular Obligatoria

Perfil docente:

Profesionistas con Licenciatura en Nutrición con experiencia en docencia y con estudios de posgrado o especialización en servicios de alimentos y nutrición clínica, o alimentación hospitalaria.

Elaborado por:

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

Evaluado y actualizado por:

Fecha de elaboración:

21 de Junio de 2016

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

10 de Julio de 2017

## 2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

Esta Unidad de Aprendizaje contribuye al perfil de egreso en los aspectos siguientes:

- 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. PRESENTACIÓN

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. Se pretende que el alumno desarrolle capacidades gestoras, críticas, innovadoras y reflexivas sobre el proceso salud- enfermedad de las colectividades en relación a la salud pública. El alumno tendrá la capacidad de analizar, diseñar y evaluar los procesos de los servicios de alimentos en hospitales, guarderías, escuelas, asilos, entre otras instituciones respetando la normativa y poniendo en práctica conocimientos previos.

## 4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Integrar la gestión y la planeación estratégica en los servicios de alimentación de organizaciones de salud, con ética profesional.

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 crítico 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 nutricio.
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.

## 5. SABERES

<b>Prácticos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica las teorías y los métodos y técnicas de la planeación estratégica y la gestión.</li></ul>
<b>Teóricos</b>	<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><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><li>• Identificar los elementos del diagnóstico institucional y su aplicación en instituciones de salud</li></ul>
<b>Formativos</b>	<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>

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

<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> <p>3.6 Control y supervisión del personal en un servicio de alimentación institucional</p> <p><i>Practica N° 5 Diseño Curriculum Vitae</i></p> <p><b>UNIDAD 4 ALIMENTACION HOSPITALARIA</b></p> <p>4.1 Ubicación del departamento de nutrición dentro del organigrama de un hospital</p> <p>4.2 Departamento de servicio de alimentación hospitalaria (Estructura orgánica del servicio de nutrición y dietética , funciones, objetivo, propósito y áreas de trabajo)</p> <p>4.3 El diseño de las dietas, aspectos generales</p> <p>4.4 Clasificación de las dietas terapéuticas hospitalarias</p> <p>4.5 Volúmenes de producción</p> <p>4.6 Costeo de menús cíclicos</p> <p>4.7 Sistema de pedido y almacén en hospitales</p> <p>4.8 Características y equipo de la Zona de Nutrición enteral y parenteral</p> <p>4.9 control de calidad y encuesta de satisfacción del cliente</p> <p>4.10 Sistema placa (IMSS)</p> <p>4.10.1 Técnicas modernas de producción de alimentos Cocinar-refrigerar</p>
--

- 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*

## 7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Se utilizara el Aprendizaje basado en problemas, Aprendizaje orientado a proyectos, método expositivo, lección magistral.

Se anexa la Planeación e Instrumentación Didáctica en el que se detallan las estrategias y las actividades de enseñanza y de aprendizaje (actividades no presenciales, estudio autodirigido, entre otras), así como recursos y materiales didácticos, laboratorios, uso de TIC'S u otros contextos de desempeño).

## 8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto 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. Asistencia a visitas institucionales programadas Respetar la normatividad de las instituciones Integración al trabajo de equipo	

	en servicios de alimentos institucional	
--	--	--

## 9. CALIFICACIÓN

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>

## 10. ACREDITACIÓN

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.

## 11. BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. 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
2. Guerrero Ramo, C. (2001) Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. Editorial McGraw Hill, 1a edición. (641.3 GUE 2001) 7 libros
3. Martínez, H. A. J., Astiasarán, A. I., Muñoz, H. M., Cuervo, Z. M. (2004). Alimentación Hospitalaria. 1 Fundamentos. Ed. Díaz de Santos
4. Malagón-Londoño, G., Galán M.R. Ponton L.G. (2008) Administración Hospitalaria. Editorial Panamericana Segunda Edición. (658.9161 MAL) 6 libros

### 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)