



**Centro Universitario de Ciencias de la Salud**

**Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas**

**1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO**

Centro Universitario

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Departamento:

DEPTO. DE CIENCIAS SOCIALES

Academia:

GESTION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

Nombre de la unidad de aprendizaje:

GESTION DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN INSTITUCIONES DE SALUD

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8854	51	51	102	10

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
CT = curso - taller	Licenciatura	(LNT0) LICENCIATURA EN NUTRICION / 5o.	CISA I8840

Área de formación:

BASICA PARTICULAR OBLIGATORIA

Perfil docente:

Profesional con experiencia en el área de servicios de alimentos, preferentemente licenciado en nutrición con posgrado en áreas afines concluido o en proceso. En constante actualización disciplinar, capaz de formar recursos humanos en nutrición competentes para administrar un servicio de alimentos hospitalario, procesos y en la mejora continua, teniendo en cuenta un presupuesto.

Elaborado por:

MNH Laura Cristina Robles Robles  
LN Miriam Aracely Mercado Zepeda, NC  
LN Hilda Beatriz Orozco Anzo  
MNC Erika Elizabeth Mejía Marín

Evaluado y actualizado por:

Mtra. Miriam Aracely Mercado Zepeda  
Mtra. Lizette Fabiola Morelos Leal  
Mtra. Gemma Leticia Reynaga Balvaneda  
Lic. Hilda Beatriz Orozco Anzo  
Dra. Leyna Priscila López Torres  
Mtro. Pablo Roberto Christian Desentis Carrillo

	<p>Última actualización: Mtra. Erika Elizabeth Mejía Marín Lic. Jessica Gabriela Arias López</p> <p>Última actualización: Mtra. Erika Elizabeth Mejía Marín Lic. Jessica Gabriela Arias López</p>
--	---

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización aprobada por la Academia
19/02/2016	30/08/2022

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

<b>LICENCIATURA EN NUTRICION</b>
<b>Profesionales</b>
Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria;
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;
<b>Socioculturales</b>
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 calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales;
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 colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.
<b>Técnico-Instrumentales</b>
Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, 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

<p>Esta unidad de aprendizaje permite al alumno aplicar las fases de la gestión en las organizaciones de carácter público o privado, como hospitales de primer, segundo y tercer nivel, guarderías y asilos.</p> <p>La Gestión de servicios de alimentos en instituciones de salud permite al alumno identificar aquellos puntos de mejora en un servicio de dietética y nutrición en un hospital público o privado aplicando los conocimientos previamente adquiridos en la gestión de servicios de alimentos y dietética</p> <p>Unidades de aprendizaje con mayor relación: Dietética, Cálculo dietético y Planeación de menús, Selección y preparación de alimentos, Gestión organizacional de servicios de alimentos, Proceso alimentario nutricio en el ciclo de la vida, Cuidado alimentario nutricio en el niño y adolescente enfermo, Cuidado alimentario nutricio en el cuidado en la actividad física y en el deporte, Inocuidad de alimentos, Fisiopatología y nutrición, Producción y disponibilidad de alimentos, Socio-</p>
---

antropología de la alimentación y Bromatología.

Unidades de aprendizaje subsecuentes: Gestión de proyectos productivos y productos alimentario nutrimentales, Alimentación y nutrición aplicada a poblaciones, Cuidado en el estado nutricional en el adulto y anciano, Gestión de proyectos productivos, Práctica profesional en gestión de servicio de alimentos, Aplicación profesional en gestión de servicios de alimentos, Práctica profesional supervisada en gestión de servicios de alimentos.

A lo largo de la unidad de aprendizaje se trabajará bajo 4 ejes; 2 de convivencia: 1-sostenibilidad y 2-cultura de la paz; y 2 instrumentales: 3-segundo idioma (inglés) y 4-uso de TIC.

#### 4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Aplica los conocimientos adquiridos en los procesos de los servicios de alimentos institucionales públicos y privados, aplicando las teorías de la gestión y la normatividad vigente, con juicio crítico, ética profesional, sana convivencia y sostenibilidad medioambiental, colaborando en equipos multi, inter y transdisciplinarios.

A lo largo del curso se trabajará bajo cuatro ejes: cultura de la paz, sostenibilidad, inglés como segundo idioma y uso de las TIC.

#### 5. SABERES

<b>Prácticos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Distingue los diferentes procesos en un servicio de alimentos en instituciones públicas o privadas.</li><li>• Identifica las normas de seguridad laboral así como las del aseguramiento de la calidad.</li><li>• Elabora propuestas de mejora utilizando diversas herramientas para el análisis y solución de problemas, identificando las oportunidades de sustentabilidad en el sitio de práctica.</li><li>• Diseña un menú cíclico aplicando los criterios de las dietas transicionales, de sostenibilidad y modificadas, basándose en los presupuestos asignados, considerando en todo momento que son para Instituciones de salud</li><li>• Elabora las fichas técnicas (mise and place) adecuándose al tipo de dieta y consideraciones especiales del servicio o paciente.</li><li>• Identifica las posibilidades de sostenibilidad en el sitio de prácticas e investiga los sitios de acopio, de recolección y/o programas agroecológicos.</li><li>• Diseña la capacitación al personal que labora en el sitio de práctica en temas de actualidad, considerando la huella ecológica.</li></ul>
<b>Teóricos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Identifica el manejo de los recursos humanos en un servicio de alimentos en instituciones públicas y privadas.</li><li>* Identifica los principales artículos de la Ley Federal del Trabajo y su aplicación en un servicio de alimentos.</li><li>* Analiza la normatividad de carácter obligatorio, para el aseguramiento de la calidad.</li></ul>
<b>Formativos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica los conocimientos teóricos en la solución de problemas</li><li>• Actúa con juicio crítico y ética profesional, respetando la ecología, la cultura e identidad de los miembros del equipo de trabajo.</li><li>• Colabora en los equipos de trabajo, respetando la sostenibilidad en todo momento.</li></ul>

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

1	GENERALIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN EN INSTITUCIONES.
a)	Organización de trabajo en las instituciones (hospitales de primer, segundo, tercer y cuarto nivel, guarderías y asilos).

b)	Servicio de dietética y nutrición (comedor, hospitalización, preparación de fórmulas infantiles, banco de leches, ambigús, servicio de café, colaciones para banco de sangre).
c)	Catálogo y descripción de puestos, actividades diarias de cada categoría
2	<b>IMPLEMENTACIÓN DE MENÚS INSTITUCIONALES.</b>
a)	Identificación de los clientes/comensales
b)	Consideraciones basadas en las necesidades de los clientes/comensales
c)	Aplicación de la dietética a nivel Institucional
3	<b>SOSTENIBILIDAD EN SERVICIOS DE ALIMENTOS INSTITUCIONALES.</b>
4	<b>HERRAMIENTAS PARA EL ANÁLISIS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.</b>
a)	DOFA como método para el diagnóstico (del servicio de alimentos)
b)	Ishikawa 5,
c)	lluvia de ideas
d)	7 por qué
e)	Toma decisiones
f)	8 disciplinas
5	<b>LEY FEDERAL DEL TRABAJO.</b>
a)	Organización general (apartados).
b)	Derechos y obligaciones obrero-patronales relacionados a un servicio de alimentos en instituciones de salud
c)	Prestaciones
d)	Sindicatos (generalidades).
6	<b>NORMAS DE SEGURIDAD SECRETARIA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL (STPS), CON RELACIÓN A UN SERVICIO DE ALIMENTOS.</b>
7	<b>SISTEMAS PARA EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD.</b>
a)	Norma HACCP's (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).
b)	ISO 9 000 (enfoque a la satisfacción del cliente).
c)	ISO 22 000
d)	Certificación Consejo de Salubridad General
e)	Joint Comission
8	<b>GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO.</b>
a)	Motivación.
b)	Capacitación (inducción, entrenamiento y reentrenamiento).
c)	Liderazgo.
d)	Comunicación efectiva.
e)	Trabajo en Equipo.

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

Durante el curso el alumno y el profesor logran las competencias utilizando la búsqueda y revisión de literatura científica, elabora reporte de lectura y otras actividades que le permitan comprender los aspectos teóricos y posteriormente llevarlos a la aplicación práctica en el área de dietología, en asilos/casas de descanso o guarderías del sector público o privado.

Actividades en la plataforma virtual para uso de TIC's (Moodle, Schoology, EdModo, Classroom).  
Prácticas en situaciones reales.

Guía de prácticas (como estrategia para el desarrollo del pensamiento crítico).

Aprendizaje basado en problemas (como estrategia para el desarrollo del pensamiento crítico).

Aprendizaje basado en proyectos (como estrategia para el desarrollo del pensamiento crítico).  
 Aprendizaje servicio solidario.  
 Coevaluación (como estrategia para el desarrollo del pensamiento crítico).  
 Discusión y reflexión (como estrategia para el desarrollo del pensamiento crítico).

## 8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Diseño de menú cíclico sintético.	Elaboración de un menú sintético cíclico de 7 días considerando tres tiempos de comida y colaciones. Bajo criterios de dieta restringida por alergia (gluten, huevo), intolerancias (lactosa) y dieta vegetariana, vegana y sostenible, dieta de la milpa, asignado al azar. Rúbrica RMS-GSAIS-01	Aula y/o plataforma virtual.
Guía de prácticas.	Integración al equipo de trabajo de un servicio de alimentación institucional. Incluyendo la identificación de todas las posibilidades de sostenibilidad en el sitio de prácticas e investigar sitios de acopio, de recolección, programas agroecológicos, etc. Llevar a cabo una propuesta que incluya entre las oportunidades de mejora, la sostenibilidad en el sitio de práctica.	Actividades dentro y fuera del aula.
Propuesta de mejora	Deberá contender los siguientes puntos: Llevar a cabo una propuesta que incluya entre las oportunidades de mejora, la sostenibilidad en el sitio de práctica. Deberá contender los siguientes puntos: Justificación, diagnóstico, priorización, diseño de indicadores, cronograma, diseño metodológico, conclusiones y bibliografía (al menos una en inglés). Aplicación de análisis DOFA, análisis interno, concentrado de check list, listas de verificación, etc. Considerando la metodología	Aplicación en el sitio de práctica

	de ISO 9000, HACCP, ISO 22000 y 5 'S Trabajo en equipo, co-evaluación como ejercicio de honestidad y justicia. Rúbrica RP-GSAIS-01	
Menú desarrollado	Desarrollo de 1 día individual: de acuerdo a la dieta asignada se incluye una justificación del tipo de población, dieta o patología, desglose de macro y micro nutrientes, énfasis con mayor impacto de acuerdo a la patología o población asignada, líquidos y alimentos permitidos; técnicas de preparación (en lenguaje técnico), recetario y costos (considerando cada insumo a utilizar en la preparación) acorde a presupuesto. Ficha técnica 1 (mise and place) y ficha técnica 2 (contenido nutricional de las preparaciones, considerando RDA). Evaluación por pares a través de una rúbrica de coevaluación. Rúbrica RMD-GSAIS-01	Documento colaborativo en Drive
Programa de capacitación	Elaboración, socialización y evaluación del tema sostenibilidad, al personal que labora en el sitio de prácticas. A través de un rotafolio, power point, infografías, etc. Evaluación a través de cuestionarios, retroalimentación práctica, etc. Rúbrica RC-GSAIS-01	Actividades dentro y fuera del aula
Lectura de artículos y material audiovisual	Ensayo reflexivo, al menos un recurso en inglés.	Aula/plataforma virtual
Evaluación de saberes formativos	Evaluación de: puntualidad, asistencia y permanencia, participación, respeto, ética, trabajo en equipo, comunicación efectiva y ética a través de rúbrica RSF-GSAIS-01	Actividades dentro y fuera del aula
Examen	Evaluación de saberes teórico-prácticos	Actividades dentro y fuera del aula

## 9. CALIFICACIÓN

Examen departamental	10%
Menú cíclico sintético	10%
Menú desarrollado	20%
Propuesta de mejora	15%
Guía de prácticas	15%
Programa de capacitación	10%
Lecturas de artículos	10%
Evaluación formativa	10%

## 10. ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

## 11. BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Mercado Zepeda, Miriam Aracely. Manual de Alimentación Institucional. Editorial: Universidad de Guadalajara. 2013. LC TP370 A55 2013

Guerrero Ramo, Carolina. Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. Editorial MacGraw Hill Primera edición 2001. LC RC87.N87 G84 2001

Malagon-Londono Gustavo. Y Galan M.R. Ponton L.G. Gerencia hospitalaria: para una administración efectiva. Editorial Panamericana 4 Edición 2016. LC RA971 M35 2016

Bravo Martínez Francisco. El manejo higiénico de los alimentos. Guía para la obtención de distintivo H. Editorial Limusa, Noriega Editores, Primera edición 2009. LC RA770.5 B73 2009

Barquin C. Manuel. Dirección de Hospitales. Editorial McGraw-Hill, 7 edición 2003. LC RA 972 B37 2003

Guy Laudoger. La certificación ISO 9000 un motor para la calidad. Editorial México : Continental. 1 Edición. 1995. LC TS156 L3818 1995

Pérez Lizaur, Ana Bertha. Dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y enfermedad. Editorial McGraw-Hill, 6 edición revisada 2014. RM 216 P47 2014

Cervera, Pilar. Alimentación y dietoterapia: nutrición aplicada en la salud y la enfermedad. Editorial McGraw-Hill, 4 edición 2004. RM 216 C47 2004

## **BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA**

Tejada B. D. Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios, Universidad de Antioquia 2006.

Sari Edelstein. Managing food and Nutrition services, Edelstein 2008

Huete and D'Andrea cols. Administración de servicios, Pearson 2004

Idalberto Chiavenato. Gestión del talento humano, Mc Graw Hill 2002

Idalberto Chiavenato. Introducción a la teoría general de la administración, Mc Graw Hill 2006

Don Hellriegel y Susan E. Jackson. Administración un enfoque basado en competencias, Thomson 10. Edición 2005

Armando Martínez. Gestión Hospitalaria, IDEA 2007

Armando Martínez. Gestión de la Calidad en los Servicios de Salud, Universidad de Guadalajara 2007

Armando Martínez y Erika Ortega. Como ser asertivo en una sociedad no asertiva. Fondo editorial universitario 2006

Ley Federal del Trabajo 2005 (HD 7841 M43) 2 Libros

Francisco Cuevas. Control de costos y gastos en los restaurantes; Limusa, 2013.

ISO 22000 PARA LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Joint Commission

Norma ISO 9001:2008. Sistema de Gestión de Calidad.- Requisitos: NMX-CC-9001-IMNC-2000.

Consejo de Salubridad General. Actualización al proceso de certificación, Sistema Nacional de Certificación de Establecimientos de Atención Médica; 2018.

Gestión ambiental en hospitales públicos: aspectos del manejo ambiental en Colombia. 2016 DOI: <http://dx.doi.org/10.15446/revfacmed.v64n4.54772>

Instituciones de servicio sustentables ¿Una necesidad?. Revista Hospitalidad ESDAI. Universidad Panamericana, 2013.

Agenda Global para Hospitales Verdes y Saludables. Coalición Salud Sin Daño. 2011.

Nelson, Jennifer. Dietética y Nutrición. Manual de la Clínica Mayo. Mosby / Doyma Libros. 7 edición en español 1996.