



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:

PRACTICA PROFESIONAL SUPERVISADA EN GESTION DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8870	17	153	170	12

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
P = práctica	Licenciatura	(LNT0) LICENCIATURA EN NUTRICION / 8o.	NINGUNO

Área de formación:

AREA ESPECIALIZANTE SELECTIVA

Perfil docente:

Profesional con experiencia en el área de Servicios de Alimentos preferentemente licenciado en nutrición con posgrado concluido o en progreso, con actualización disciplinar y pedagógica. Que tenga perfil (o aspire a tenerlo) del Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP).

Elaborado por:

Mtra. Almeirim Isabel Acosta Bahena
Dra. Leyna Priscila López Torres.
Mtra. Miriam Aracely Mercado Zepeda, NC.
Mtra. Verónica Bautista Olguin

Evaluado y actualizado por:

Academia de Gestión de Servicios en Salud

Última actualización:
Mtra. Almeirim Isabel Acosta Bahena
Dra. Leyna Priscila López Torres.
Mtra. Miriam Aracely Mercado Zepeda, NC.
Mtra. Verónica Bautista Olguin

	<p>09/01/2020 Dra. Leyna Priscila López Torres Mtra. Almeirim Isabel Acosta Bahena Mtra. Miriam Aracely Mercado Zepeda Julio 2018 Mtra. Almeirim Isabel Acosta Bahena Dra. Leyna Priscila López Torres. Mtra. Miriam Aracely Mercado Zepeda, NC. Mtra. Erika Elizabeth Mejía Marín Enero 2019 Mtra. Almeirim Isabel Acosta Bahena Dra. Leyna Priscila López Torres. Mtra. Miriam Aracely Mercado Zepeda, NC. Mtra. Erika Elizabeth Mejía Marín Julio 2019 Mtra. Almeirim Isabel Acosta Bahena Dra. Leyna Priscila López Torres. Mtra. Miriam Aracely Mercado Zepeda, NC.</p> <p>08/junio/2022 Mtra. Almeirim Isabel Acosta Bahena Mtra. Elma Patricia Sharpe Borrego Mtra. Miriam Aracely Mercado Zepeda, NC. Mtra. Verónica Bautista Olguin</p>
--	---

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización aprobada por la Academia
27/06/2017	30/06/2022

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

LICENCIATURA EN NUTRICION
Profesionales
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;
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;
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;
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.
Socioculturales
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;
Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.
Técnico-Instrumentales

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

Es una unidad de aprendizaje práctica en donde el estudiante se integra al campo de trabajo de la administración en servicios de alimentación y comercialización de alimentos en organizaciones públicas o privadas.

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

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Integra y aplica los saberes y las competencias profesionales integradas adquiridas durante la formación universitaria con pensamiento crítico en el área de Gestión de Servicios de Alimentos para diagnosticar e identificar oportunidades de mejora, tomar decisiones, diseñar, implementar y evaluar proyectos para resolver problemas que contribuyan hacia una mejora continua que coadyuve al aseguramiento de la calidad en los distintos procesos (manufactura, marketing, servicio al cliente, recursos humanos, sustentabilidad medioambiental, etc.) de los servicios de alimentos, actuando con ética, puntualidad, profesionalismo y responsabilidad que abona a la cultura de la paz en organizaciones públicas y/o privadas en las que se encuentre el alumno.

5. SABERES

Prácticos	<p>Realiza auditoría en los servicios de alimentos. Evalúa los servicios de alimentos tomando en cuenta los distintos procesos, recursos y cultura organizacional para identificar problemáticas a intervenir. Prioriza y delimita la(s) problemática(s) a intervenir. Planifica, diseña, implementa y evalúa proyectos de intervención en los servicios de alimentos, haciendo uso de TIC'S.</p>
Teóricos	<p>Analiza con técnicas cuantitativas y cualitativas datos de los servicios de alimentos. Selecciona y utiliza las metodologías de toma de decisiones para dar respuesta a las necesidades en los servicios de alimentos. Contrasta la teoría (artículos disciplinares en el idioma inglés, documentales, notas periodísticas, entre otras) con la realidad del sitio de prácticas para comprender la complejidad de los servicios de alimentos. Emplea las teorías contemporáneas de la gestión (calidad, sistemas y contingencias y sostenibilidad) en los servicios de alimentos para la generación de proyectos de intervención. Utiliza metodologías para la implementación y evaluación (creación de indicadores) de proyectos de intervención en los servicios de alimentos.</p>

Formativos	<p>Se comunica efectivamente tanto por escrito como oralmente en su lengua materna.</p> <p>Actúa con pensamiento crítico, creativo, sustentable y bajo una perspectiva biocéntrica en la resolución de problemas.</p> <p>Se conduce con ética profesional, valores de equidad, inclusión, respeto a la diversidad y cultura de la paz.</p> <p>Trabaja colaborativamente con equipos multi y transdisciplinarios respetando la pluralidad e ideologías del equipo de trabajo.</p>
-------------------	--

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

1.	Cultura de la paz y equidad de género.
2.	Estándares de evaluación nacionales e internacionales para evaluar los servicios de alimentos (higiene, sostenibilidad, oferta alimentaria, cultura organizacional).
3.	Metodologías cuantitativas y cualitativas para el análisis de información (comparación de estándares, evaluación de puntos críticos).
4.	Metodologías para la toma de decisiones (cuadros de análisis, priorización de las oportunidades de mejora).
5.	Pensamiento crítico creativo para la solución de problemas.
6.	Elaboración de objetivos, indicadores y estrategias en los proyectos de intervención de los servicios de alimentos.
7.	Integración de equipos de trabajo.
8.	Planificación y diseño de proyectos de intervención en los servicios de alimentos con uso de TIC'S.
9.	Reflexión y evaluación integral de proyectos de intervención.
10.	Elaboración de informes finales.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

<p>La metodología didáctica de la unidad de competencia se basa en la didáctica reflexiva y en el aprendizaje situado. En ésta, docente y estudiantes reflexionan sobre las diferentes temáticas desarrolladas en el curso, así como casos prácticos y vivencias (retos, aprendizajes, etc.) profesionales adquiridos durante las prácticas profesionales, así se fomenta la articulación y conformación del pensamiento crítico (capacidad crítica, comprensiva y táctica del estudiante), creativo y sustentable. Las siguientes acciones y tareas educativas se realizan para lograr lo antes mencionado:</p> <p>Aula invertida (Flipped classroom).</p> <p>Aprendizaje mixto (Blended learning).</p> <p>Seminarios, mesas redondas y debates (para el desarrollo del pensamiento crítico).</p> <p>Presentaciones con herramientas digitales de diseño (orales y por escrito) de las diferentes fases de los proyectos de intervención (para el desarrollo del pensamiento crítico).</p> <p>Exámenes en Google Forms.</p> <p>Aprendizaje basado en problemas (ABP) (para el desarrollo del pensamiento crítico).</p> <p>Aprendizaje basado en proyectos (para el desarrollo del pensamiento crítico).</p> <p>Aprendizaje-Servicio (para el desarrollo del pensamiento crítico).</p> <p>Sociodramas.</p> <p>Enseñanza a través del inglés, mediante la aplicación de la metodología CLIL (Teaching through English: managing core concepts, atomising academic language, scaffolding, communicating feedback and "feedforward") (para el desarrollo del pensamiento crítico).</p> <p>Participación en el Google Classroom (entrega de tarea, avances de proyecto, videos, exámenes, documentos colaborativos y repositorio de información de interés para la clase).</p>
--

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
1. Diagnóstico preliminar	<p>1.1 Elaborar un formato de evaluación que incluya datos sobre las categorías de: Procesos de elaboración de alimentos (higiene) con fundamento en NOM-251-SSA1-2009 o MNX-F-605-NORMEX-2018 Oferta alimentaria Sostenibilidad medioambiental</p> <p>1.2 Evaluación cuantitativa de información de un servicio de alimentos (calificar higiene, oferta alimentaria y sostenibilidad medioambiental)</p> <p>1.3 Pre selección de problemáticas a intervenir A partir de criterios cualitativos y cuantitativos con la perspectiva de pensamiento crítico, creativo y sostenible que permitan evaluar bajo criterios de cuidado a la salud (a corto y largo plazo) tanto de las personas, como de las organizaciones y el medio ambiente) pre seleccionar con el equipo de trabajo posibles problemáticas a intervenir.</p> <p>1.4 Priorización y toma de decisiones a partir de matriz decisional y cuadros de análisis para seleccionar el tema a intervenir.</p>	Plataforma virtual En sitio de práctica.
2. Planificación de proyecto de intervención	<p>2.1 Con pensamiento crítico, creativo y sostenible: Delimitar objetivos e indicadores Desarrollar plan de acción con justificación de la problemática a resolver (trascendencia), la operacionalización de los objetivos SMART.</p>	Plataforma virtual En sitio de práctica.
3. Cierre de proyecto de intervención (documento integrador para el desarrollo del pensamiento crítico).	3.1 Elaboración de informe final que incluya la trascendencia del proyecto, los resultados de las auditorias y los objetivos e indicadores del proyecto y la conclusión.	Plataforma virtual En sitio de práctica.
4. Exámenes.	4.1 Exámenes teórico-prácticos diagnóstico, NOM-251-SSA1-2009 o MNX-F-605-NORMEX-	Plataforma virtual.

	2018 y las Guías HHS & GSA (2012).	
4. Presentaciones.	5.1 Procesos, perfiles de puesto en los servicios de alimentos, objetivos e indicadores.	Plataforma virtual y aula.
5 Saberes formativo.	6.1 Evaluación de saberes formativos del estudiante (rúbrica F-PPSGSA2. V3).	Plataforma virtual.

9. CALIFICACIÓN

Producto	Puntaje
Diseño de formato de evaluación según la normatividad vigente...	10
Aplicación y evaluación de la auditoría.....	... 8
Elaboración de cuadros y matriz decisional.....10
Diseño de objetivos e indicadores del proyecto10
Redacción de documento integrador10
Exámenes15
Saberes formativos.....	... 17
Presentaciones.....18
Entrega de documentos (oficios de prácticas y valores evaluados por receptor)....	02
Total.....
...100	

10. ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será $\frac{1}{2}$ expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínimo aprobatoria la calificación $\frac{1}{2}$ 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

Summary Report of the EAT-Lancet Commission, 2019
 Secretaría de Salud México. (2009). NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. México.
 Secretaría de Salud México. (2012). NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. México.
 NMF-X-605-NORMEX-2018. (2004). Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo "H". México.

Centers for Disease Control and Prevention (2014) Smart Food Choices: How to Implement Food Service Guidelines in Public Facilities.
Services (HHS) & General Services Administration (GSA). 2012. Health and Sustainability Guidelines for Federal Concessions and Vending Operations.
Martínez-Ramírez A. (2005). Manual de gestión y mejora de procesos en los servicios de salud. Manual moderno, México.
Martínez-Ramírez A. (2005). Manual Básico de planeación estratégica para la gestión de la calidad en los servicios de salud. IDEA, México. RA 457 M37 (3)
Acle Tomasini A. (1989). Planeación estratégica y control total de la calidad: Un caso real "Hecho en México". Alfredo Acle Tomasini, México. Recuperado de acletomasini.com.mx/articulos/Planeacion%20estrategica%20y%20control%20total%20de%20calidad.pdf
Newstrom J. (2011). Comportamiento humano en el trabajo. McGraw - Hill, México.
Robbins S y Judge T. (2017). Comportamiento Organizacional. Pearson Educación, México. Recuperado de: <https://www.biblionline.pearson.com/>
Rivera Martínez F y Hernández Chávez G. (2015). Administración de proyectos: Guía para el aprendizaje. Pearson Educación, México. <https://www.biblionline.pearson.com/>
Triola M. (2013). Estadística. Pearson Educación, México. <https://www.biblionline.pearson.com/>

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Dirección general de control sanitario de bienes y servicios. S.S.A. México. (1996). Manual de análisis de riesgo, identificación y control de puntos críticos. México.
Rosander AC. (1992). La búsqueda en la calidad de los servicios. Ediciones Días de Santos, Madrid España.
Codex Alimentarius (1992). Texto abreviado de la ONU para agricultura y alimentación. OMS.
Gómez Sánchez y Córdova Jiménez (coord). 2018. Salud, Bioética y Derechos Humanos un compromiso universitario. Guadalajara, México: Fondo Editorial Universitario.
Secretaría de Educación y Secretaría de Salud. (2014) Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional.
Rivera JA, Muñoz-Hernández O, Rosas-Peralta M, Aguilar-Salinas CA, Popkin BM, Willett WC (2008). Consumo de bebidas para una vida saludable: recomendaciones para la población mexicana. Bol Med Hosp Infant Mex; 65 (3): 208-237.
Laloux F. (2016). Reinventar las organizaciones. Arpa Editores, España.
Oppenheimer A. (2014). Crear o morir: La esperanza de América Latina y las cinco claves de la innovación. Debate, México.
Huerta Mata J y Rodríguez Castellanos G. (2014). Desarrollo de habilidades gerenciales. Pearson Educación, México.