



**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:

APLICACION PROFESIONAL EN GESTION DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8871	17	153	170	12

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
P = práctica	Licenciatura	(LNTO) 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, NC.  
Mtra. Miriam Aracely Mercado Zepeda, NC.

Evaluado y actualizado por:

Academia de Gestión de Servicios en Salud  
  
Segunda actualización 31 de mayo del 2018:  
Mtra. Almeirim Isabel Acosta Bahena  
Dra. Leyna Priscila López Torres.  
MNC Erika Elizabeth Mejía Marín.  
Mtra. Miriam Aracely Mercado Zepeda, NC.

Enero 2019

	<p>Mtra. Almeirim Isabel Acosta Bahena  Dra. Leyna Priscila López Torres.  Mtra. Miriam Aracely Mercado Zepeda, NC.  Mtra. Erika Elizabeth Mejía Marín</p> <p>Julio 2019  Mtra. Almeirim Isabel Acosta Bahena  Dra. Leyna Priscila López Torres.  Mtra. Miriam Aracely Mercado Zepeda, NC.</p> <p>Enero 2020  Mtra. Almeirim Isabel Acosta Bahena  Dra. Leyna Priscila López Torres.  Mtra. Miriam Aracely Mercado Zepeda, NC.</p> <p>29 de junio del 2020  Mtra. Almeirim Isabel Acosta Bahena  Dra. Leyna Priscila López Torres.  Mtra. Verónica Bautista Olguín.  Mtra. Miriam Aracely Mercado Zepeda, NC.</p> <p>14 de julio del 2021  Mtra. Almeirim Isabel Acosta Bahena  Dra. Leyna Priscila López Torres.  Mtra. Verónica Bautista Olguín.  Mtra. Miriam Aracely Mercado Zepeda, NC.</p> <p>Actualización: 30/06/2022  Mtra. Almeirim Isabel Acosta Bahena  Mtra. Elma Patricia Sharpe Borrego.  Mtra. Verónica Bautista Olguín.  Mtra. Miriam Aracely Mercado Zepeda.</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

<b>LICENCIATURA EN NUTRICION</b>
<b>Profesionales</b>
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;
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;
<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

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.

A lo largo de la unidad de aprendizaje se trabajará 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

Elabora menús que respondan a las necesidades de los comensales y del sitio de prácticas, considerando aspectos sociales, económicos, culturales, de infraestructura y sostenibilidad medioambiental, basados en aspectos nutrimentales apegados a las Normas Oficiales vigentes y/o a estándares internacionales, actuando con respeto, ética (cultura de la paz), puntualidad, profesionalismo y responsabilidad en organizaciones públicas y/o privadas en las que se encuentre.

### 5. SABERES

<b>Prácticos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Integra conocimientos previos en el diseño y elaboración de menús sostenibles para un servicio de alimentos .</li><li>• Evalúa menús y detecta las oportunidades de mejora utilizando TIC'S para dar respuesta a las necesidades y/o demandas de los servicios de alimentos.</li><li>• Diseña propuestas de menú acordes con las necesidades de los comensales y del sitio de prácticas, considerando aspectos sociales, económicos, culturales (cultura de la paz), de infraestructura y sostenibilidad medioambiental, basados en aspectos nutrimentales apegados a las Normas Oficiales vigentes y/o a estándares internacionales.</li><li>• Elabora los procedimientos y formatos que garanticen la correcta planificación, elaboración y evaluación del menú.</li></ul>
<b>Teóricos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoce y selecciona las metodologías científicas para el abordaje de necesidades en los servicios de alimentos.</li><li>• Considera las alteraciones físico-químicas de los alimentos conforme a cada etapa del proceso de preparación y conservación.</li><li>• Domina las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y normas de calidad vigentes de carácter obligatorio y/o voluntario nacionales e internacionales.</li><li>• Contrasta la teoría (artículos disciplinares en inglés, documentales, notas periodísticas, entre otras) con la realidad del sitio de prácticas que le permitan comprender la complejidad de los servicios de alimentos</li></ul>
<b>Formativos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Actúa con pensamiento crítico y ética profesional.</li><li>• Plantea soluciones participativas a los problemas respetando la pluralidad e ideologías del equipo de trabajo.</li><li>• Pensamiento creativo y sostenible.</li><li>• Comunicación asertiva (cultura de la paz).</li></ul>

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

1. Diseño de un día de menú considerando aspectos básicos de la dietética, económicos, culturales, de infraestructura y sostenibilidad medioambiental, de acuerdo con estándares nutrimentales nacionales y/o internacionales.
2. Elaboración de un menú tomando en cuenta aspectos sociales, económicos, culturales (cultura de la paz), de infraestructura y sostenibilidad medioambiental, de acuerdo con estándares nutrimentales nacionales e internacionales en concordancia con los recursos y necesidades del servicio de alimentación (hospital, cafetería escolar o comedor industrial).
3. Desarrollo de los procedimientos y formatos del menú de acuerdo a las características y necesidades del sitio de prácticas y/o de los comensales objetivo.
4. Análisis del menú: oferta alimentaria, higiene, sostenibilidad, factores sociales, culturales (cultura de la paz), económicos e ideológicos

## 7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

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). Las siguientes acciones y tareas educativas se realizan para lograr lo antes mencionado:

Seminarios, mesas redondas y debate.

Síntesis magistrales desde la perspectiva del maestro.

Lectura, análisis y discusión de artículos científicos en idioma español e inglés.

Presentaciones (orales y por escrito) de proyecto de mejora.

Examen teórico-práctico (orales y por escrito) del menú, elaboración en el Laboratorio de Alimentos y examen CENEVAL.

Aprendizaje basado en problemas (ABP).

Aprendizaje basado en proyectos.

Aprendizaje-Servicio

Aprendizaje mixto (Blended learning).

Aula invertido (Flipped classroom).

Elaboración de vídeos utilizando TIC´S..

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").

Participación en el Google Classroom (entrega de tarea, avances de proyecto, videos, exámenes, documentos colaborativos y repositorio de información de interés para la clase).

## 8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
1. Diseño y desarrollo de "Menú sostenible" (1 día) para el sitio de práctica (individual) con formato PlaMe.	1.1 Con base a los datos proporcionados por las profesoras, diseña una propuesta de "Línea sostenible" de 2000 Kcal, de acuerdo con la NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012 y la Jarra del buen beber (incluida en recomendaciones sobre el consumo de bebidas para una vida saludable) y Summary Report of the EAT-Lancet Commission, 2019. El menú debe de ser sin	Plataforma virtual

	<p>alimentos de origen animal, con proteína basada en plantas. Consultar rúbrica F-APGSA1 Versión 9 y con formato PlaMe, para el sitio de prácticas. Este menú debe incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Desayuno: Plato fuerte, guarnición, acompañamiento y bebida(s).</li><li>-Comida: Plato fuerte, sopa caldosa/seca o ensalada, guarnición, acompañamiento, postre y bebida.</li><li>-Cena: Plato fuerte, guarnición, acompañamiento y bebida(s).</li></ul> <p>1.2 Incluir apartado de fortalezas y debilidades nutrimentales, de sostenibilidad y gastronómicas para el desarrollo del pensamiento crítico.</p> <p>1.3 Desarrollo de un día de menú sin alimentos de origen animal ni lácteos con formato PlaMe:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1.4.1 Cálculos básicos.</li><li>1.4.2 Menú sintético visualmente completo y ordenado.</li><li>1.4.3 Recetas</li><li>1.4.4 Cálculo nutrimental.</li><li>1.4.4 Datos nutricionales.</li></ul> <p>Durante el semestre (3 veces en total):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Entrega 1: Desayuno.</li><li>- Entrega 2: Comida.</li><li>- Entrega 3: Cena</li></ul> <p>1.5 Enviar en 3 diapositivas de power point:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Diapositiva 1: Fotografía del tiempo de comida correspondiente (desayuno, comida o cena), preparado por el/la alumno/a.</li><li>-Diapositiva 2: Reporte de viabilidad de preparación (tiempo de preparación, cantidades de ingredientes, tiempo de emplatado) y cambios realizados a las recetas.</li><li>-Diapositiva 3: Cálculo nutrimental y distribución de alimentos del tiempo de comida correspondiente (desayuno,</li></ul>	
--	--	--

	comida o cena).	
2. Presentación de la propuesta de menú al profesor.	<p>La presentación del menú debe incluir:</p> <p>2.1 Sustento teórico de la importancia de los menús sostenible.</p> <p>2.2 ¿Qué es la huella ecológica o de carbono (de alimentos)?</p> <p>2.3 Tendencias mundiales para la disminución de la huella ecológica o de carbono en los sistemas alimentarios (ejemplo: producción, desperdicio, consumos).</p> <p>2.4 La propuesta del día presenta diversidad de platillos y preparaciones.</p> <p>2.5 La propuesta de menú es viable a ser implementada en el sitio de prácticas, explica fortalezas y debilidades nutrimentales, de sostenibilidad medio ambiental y gastronómicas para el desarrollo del pensamiento crítico.</p> <p>2.6 Agenda y organiza la reunión de la presentación.</p> <p>2.7 Presenta en 7 minutos máximo la propuesta.</p> <p>2.8 El formato de la presentación (colores, tipo de letra, gráficas, fotografías, etc.) se ve claramente en la vídeo conferencia.</p>	Plataforma virtual
3. Examen práctico: Video de desayuno de un menú de 1,700 Kcal, utilizando exclusivamente proteína vegetal.	<p>3.1 Previo a la grabación del video, el alumno debe planear un menú de un desayuno de un menú de 1,700 Kcal, utilizando exclusivamente proteína vegetal.</p> <p>Elementos del menú: Plato fuerte, guarnición, acompañamiento y bebida.</p> <p>3.2 El menú deberá presentar cálculos nutrimentales (cuadro dietosintético y distribución de grupo de alimentos).</p> <p>3.3 El video deberá contar con los siguientes puntos:  Incluye saludo y presentación personal.  Presenta argumento(s) nutrimentales del menú a cocinar.</p>	Plataforma virtual Google classroom.

	<p>Incluye referencias bibliográficas científicas de los argumentos antes mencionados.</p> <p>Presenta cálculos nutrimentales básicos del menú (cuadro dietosintético, y distribución de grupos de alimentos) y costeo del menú.</p> <p>Sobre el menú expone:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Razones por las que eligió el platillo</li> <li>- Nombre de las recetas</li> <li>- Lista de ingredientes con cantidades precisas.</li> <li>- Procedimientos bien explicados y con lenguaje adecuado.</li> <li>- Montaje del menú.</li> </ul> <p>Se despide en el vídeo e invita (trata de persuadir al espectador) a elaborar y consumir el menú presentado.</p> <p>El video tiene duración máxima de 5 minutos e incluye: título llamativo, música, efectos, edición e imágenes que mantengan la atención del espectador.</p>	
4. Examen CENEVAL	4.1 Establecido por CENEVAL.	Online.
5. Evaluación entre pares de video del examen práctico para el desarrollo del pensamiento crítico.	5.1 Al azar, se designará a un(a) alumno(a), quién se encargará de evaluar (en compañía del profesor), a través de una rúbrica, el video de menú en tiempos de contingencia sanitaria.	Plataforma virtual.
6. Exámenes.	6.1 Summary Report of the EAT-Lancet Commission, 2019. 6.2 Examen NOM-043-SSA2-2012 y Jarra del Buen Beber.	Plataforma virtual.
7. Evaluación de estilo de vida e impacto medio ambiental para el desarrollo del pensamiento crítico.	7.1 Determinación de huella de carbono. 7.2 Determinación de la huella de esclavitud.	Plataforma virtual.
8. Saberes formativos	8.1 Las profesoras evaluarán los saberes formativos (liderazgo, trabajo en equipo, asistencia, puntualidad, comunicación efectiva, respeto y ética, entregas de trabajo en	Plataforma virtual.

	tiempo y forma, actitud propositiva, colabora, participa y hace aportaciones) de acuerdo al comportamiento y actitudes mostradas por los alumnos a lo largo del ciclo escolar.	
--	--	--

## 9. CALIFICACIÓN

Producto	Puntaje
Diseño de menú (1 día) "Menú sostenible" (individual) con formato PlaMe.....	31
Presentación multimedia y defensa del menú sostenible por videollamada.....	10
Examen teórico (CENEVAL).....	15
Examen práctico: Video de desayuno con proteínas de origen vegetal.....	15
Evaluación entre pares de video de examen práctico.....	05
Exámenes.....	12
Evaluación de estilo de vida e impacto ecológico .....	02
Saberes formativos.....	10
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

## 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

Lloyd. (1996). Techniques for efficient research, Chemical Publishing Company, USA.

García-Romero, García-Ramos. (1999). Metodología de la investigación en salud. Mc Graw Hill-Interamericana, México.

Cañedo-Dorantes. (1987). Investigación Clínica, Interamericana, México.

Lilienfeld AM, Lilienfeld DE, Addison- Weslwy. (1987). Fundamentos de epidemiología, Iberoamericana, USA.

Martínez-Ramírez A. (2005). Manual de gestión y mejora de procesos en los servicios de salud. Manual moderno, México.

Crocker-Sagástume R., Cuevas-Álvarez L., Hunot-Alexander C., González-Gutiérrez M., López-Torres P. (2009). Desarrollo Curricular por Competencias. Universidad de Guadalajara, México. LB 1570 D48 (2).

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).

#### **BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA**

Secretaría de Salud. Norma Técnica No 313 para la presentación de proyectos e informes técnicos de investigación en las instituciones de salud. Diario Oficial de la Federación, tomo CDXVIII, 17 de julio de 1998, México.

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.

NMFX-605-NORMEX-2004. (2004). Manejo higiénico en el servicios de alimentos preparados para la obtención del Distintivo "H". México.

Norma ISO 9001:2000. (2000), Sistema de Gestión de Calidad.- Requisitos: NMX-CC-9001-IMNC-2000. México.

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.

Martínez-Ramírez A. (2008). Manual básico de planeación estratégica. IDEA, Guadalajara, México.

Arvizú Martínez O, Polo Oteya E y Shamah Levy T (editoras) (2015). Qué y cómo comemos los mexicanos. Consumo de alimentos en población urbana. Instituto Nacional de Salud Pública y Fundación Mexicana para la Salud AC: México DF

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.

Services (HHS) & General Services Administration (GSA). 2012. Health and Sustainability Guidelines for Federal Concessions and Vending Operations.

Secretaria de Educación y Secretaria 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.

Summary Report of the EAT-Lancet Commission, 2019