

Universidad Guadalajara
Centro Universitario del Sur

**DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE LIC. EN NUTRICION**



PROGRAMA DE ESTUDIOS POR COMPETENCIAS INTEGRADAS

PRÁCTICA PROFESIONAL EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS (PPGSA)

Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes
Presidente de la Academia de Ciencias de
la Nutrición

Dra. Bertha Ermila Madrigal Torres
Jefe de Departamento de Ciencias
Económicas y Administrativas

Profesor de la Asignatura



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 Económicas y Administrativas

Academia:

Ciencias de la Nutrición

Nombre de la unidad de aprendizaje:

Práctica profesional en gestión de servicios de alimentos (PPGSA)

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8866	17	153	170	12

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo:	Prerrequisitos:
C = curso CL = curso laboratorio L = laboratorio <u>P = práctica</u> T = taller CT = curso - taller N = clínica M = módulo S = seminario	Técnico Medio Técnico Superior Universitario <u>Licenciatura</u> Especialidad Maestría Doctorado	Licenciatura en Nutrición	Haber cursado el 100% de los créditos del área básica común y optativa abierta, y 244 créditos del área básica particular.

Área de formación:

Básico particular obligatoria

Perfil docente:

Licenciado en Nutrición, con experiencia y/o posgrado en el área de ciencias de los alimentos y/o tecnología de los alimentos; con habilidades de formar recursos humanos en ésta área.

Elaborado por:

Evaluado y actualizado por:

Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes Dra. Jessica del Pilar Ramírez Anaya Mtra. Berenice Sánchez Caballero Mtra. María del Carmen Barragán Carmona Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez Mtra. Ana Cristina Espinoza Gallardo Mtra. Eva Alicia Pérez Caraveo Mtra. Vanessa Limón Maciel Mtra. Mónica López Anaya Mtra. Isabel Cristina Marín Arriola	Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes Dra. Jessica del Pilar Ramírez Anaya Mtra. Berenice Sánchez Caballero Mtra. María del Carmen Barragán Carmona Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez Mtra. Ana Cristina Espinoza Gallardo Mtra. Eva Alicia Pérez Caraveo Mtra. Vanessa Limón Maciel Mtra. Mónica López Anaya Mtra. Isabel Cristina Marín Arriola
--	--

Fecha de elaboración:

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

16/02/2017	Julio 2017
------------	------------

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

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. 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 poblaciones.

Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático.

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.

Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

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.

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.

Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares relacionados con la tecnología, durante su proceso formativo y en la práctica profesional, actuando con ética y respeto a los marcos regulatorios.

Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos, fundamentados en el pensamiento crítico-reflexivo, con una visión ecológica y sustentable, en el marco de la estrategia de seguridad y soberanía alimentaria, para garantizar el estado de bienestar y salud, con respeto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político 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.

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.

3. PRESENTACIÓN

La práctica profesional en gestión de servicios de alimentos permite el desempeño y evaluación de los alumnos en espacios reales, que facilite la aplicación de los métodos y técnicas para su administración y manejo, así como, la aplicación de la normatividad para el control sanitario y el diseño de planes y menús alimentarios; con la guía y supervisión del maestro de asignatura, profesional del área de servicios de alimentos, en conjunto con el encargado del área receptora. Utilizando los conocimientos obtenidos en las UA previas: Economía y Política Alimentaria, Producción y Disponibilidad de Alimentos, Tecnología Alimentaria apropiada a Poblaciones y Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimientales, entre otras.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Se integra en campo de desempeño real y participa en la evaluación de servicios de alimentos, la implementación de propuestas de mejora continua a través del dominio de aspectos metodológicos, instrumentales y profesionales en el área de Servicios de Alimentos, para satisfacer las necesidades de los consumidores, y que se involucra en equipos multi, inter y transdisciplinarios, actuando con calidez, respeto y ética profesional, de acuerdo a la normatividad y políticas de calidad de las organizaciones.

Adquiere la habilidad para desarrollar el análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA), de la empresa en la cual se involucre; ejecutando estas acciones con ética profesional, actuando de acuerdo a las leyes, normas y reglamentos que apliquen.

5. SABERES

Prácticos

- Evalúa, prioriza y propone mejoras en los diversos procesos de los servicios de alimentos.
- Genera temas de investigación en los servicios de alimentos (Elabora un informe de las áreas de oportunidad para su intervención futura).

Teóricos

- Conoce las herramientas para medir los procesos en el área de servicios de alimentos.
- Domina las normas de carácter obligatorio y voluntario que aplican al servicio de alimentos.
- Conoce las metodologías científicas para el abordaje de problemas en los servicios de alimentos.

Formativos

- Actúa con pensamiento complejo y ética profesional.
- Plantea soluciones participativas a los problemas, respetando la pluralidad e ideologías del equipo de trabajo.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

1. Metodología para la elaboración de un análisis FODA.
2. Instrumentos de toma de datos (verificación y listas de cotejo).
3. Diagnóstico general del lugar asignado para realizar sus prácticas profesionales en servicios de los alimentos.
 - 3.1. Ubicación física y geográfica de la empresa alimentaria.
 - 3.2. Visión, misión, organigrama y descripción de funciones del personal de la empresa.
 - 3.3. Giro de la empresa y tipo de servicios que presta.
4. Acciones propias del campo de servicios de alimentos en la empresa asignada.
 - 4.1. Diagrama de flujo de las operaciones del servicio de alimentos.
5. Programas de control de calidad y sanitarios.
 - 5.1. Normatividad oficial nacional e internacional vigente de acuerdo al giro de la empresa.
 - 5.2. Sistemas de análisis de calidad y control sanitario, [incluyendo, pero no limitando a buenas prácticas de higiene, sistema de análisis de calidad de puntos críticos de control (HACCP), distintivo M y/o H].

6. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Aprendizaje basado en evidencias y estudio de caso:

- Conoce y aplica la metodología para la elaboración de un análisis FODA.
- Diseña instrumentos de toma de datos (verificación y listas de cotejo).
- Analiza las características generales y específicas del lugar asignado para realizar sus prácticas profesionales en servicios de los alimentos.
- Identifica la ubicación física y geográfica de la empresa alimentaria.
- Conoce la visión, misión, organigrama descripción de funciones del personal de la empresa.
- Investiga y describe el giro de la empresa y el tipo de servicios que presta.
- Identifica y describe las acciones propias del campo de servicios de los alimentos en la empresa asignada.
- Realiza el diagrama de flujo de las operaciones del servicio de alimentos.
- Investiga los programas de control de calidad y sanitarios, aplicados y aplicables conforme a la normatividad oficial nacional e internacional vigente de acuerdo al giro de la empresa, [incluyendo, pero no limitando a buenas prácticas de higiene, sistema de análisis de calidad de puntos críticos de control (HACCP), distintivo M y/o H], para la realización del FODA.

1. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
1. Elaboración de un diario de campo.	1. Deberá cubrir al menos el 80% de las sesiones programadas, de acuerdo al formato establecido.	Empresas de servicio de alimentos como: Comedores industriales. Restaurantes. Instituciones hospitalarias. Instituciones deportivas. Comedores escolares. Instituciones de beneficencia. Guardería.
2. Elaboración de listas de cotejo.	2. Deberá presentar la(s) lista(s) de cotejo aplicables al contenido temático propio de la UA.	
3. Análisis FODA.		

4. Informe con propuestas de mejora.	<p>3. Construcción del análisis de acuerdo a la metodología establecida, las observaciones de campo y la retroalimentación del profesor.</p> <p>4. En base al FODA, realizar un informe de análisis de la empresa receptora. Adicionalmente, realizará un informe de su experiencia personal dentro de la empresa receptora.</p>	Servicios de catering.
--------------------------------------	--	------------------------

9. CALIFICACIÓN

- | | |
|---|-------|
| 1. Elaboración de un diario de campo | 15 % |
| 2. Elaboración de listas de cotejo | 15 % |
| 3. Análisis FODA | 30 % |
| 4. Informe con propuestas de mejora | 15 % |
| 5. Examen General de Egreso de la Licenciatura en nutrición | 25 %* |

*(Equivalente a 1000 puntos en el EGEL)

10. ACREDITACIÓN

El alumno deberá asistir al 80% de las prácticas; ésta UA no cuenta con derecho a evaluación extraordinaria por lo que, de no acreditarla en periodo ordinario, deberá volver a cursarla.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Academia de Nutrición y Dietética (AND).
2. Techniques for efficient research. LE Lloyd. Chemical Publishing Comany, INC, New York, 1996.
3. García Romero Faure- Fontanela A. González –González A, García Barrios C., Metodología de la investigación en salud. Mc Graw Hill- Interamericana. México, 1999.
4. Cañedo-Dorantes L. Investigación Clínica. Interamericana. México 1987.
5. Lilienfeld AM, Lilienfeld DE, Addison- Weslwy. Fundamentos de epidemiología. Iberoamericana. Delaware, 1987.
6. Armando Martínez Ramírez. Manual de gestión y mejora de procesos en los servicios de salud. Manual moderno. México 2005.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

2. Araluce Letamendia, María del Mar (2001). Empresas de Restauración Alimentaria: un sistema de Gestión Global, México, Díaz de Santos, 249 p
3. Bello, J., García-Jalón, Candela M. y I. Astiasarán (2002). "Restauración colectiva", Alimentación y salud pública, España, McGraw-Hill
4. Bravo Martínez, Francisco (2010). "El Manejo higiénico de los alimentos", Guía para la obtención del Distintivo H, México, Limusa

5. Casanueva, E. et al. (2008) Nutriología médica, 3a ed., México, Editorial Médica Panamericana
6. Fox, Brian A. y Allan, G. Cameron (2008) Ciencia de los alimentos. Alimentación y Salud, México, Limusa
7. García-Segovia, P. y Martínez-Monzó, J. (2005). Técnicas de alimentación y nutrición aplicadas, México, Alfaomega
8. Gregoire, M.B. (2007). Food service organizations: a managerial and systems approach, Pearson, N.J., USA, Prentice Hall
9. Guerrero R. (2001). Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud, México, McGraw-Hill, 203 p
10. Hobbs, B.C. y Roberts, D. (1997). Higiene y toxicología de los alimentos, España, Acribia
11. Knigh,J.,& Kotschevar,L (2000). Quantity food production, planning and management, New York, Van Nostrand Reinhold
12. Pérez-Lizaur, Ana Bertha y Marván Laborde, Leticia (2005). Manual de dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y en la enfermedad, México, Ediciones Científicas La Prensa Médica MExicana, 281 p
13. Reay, J. (2008). Administración del servicio de alimentos, México, Trillas
14. Secretaría de Salud (1994). Manual de aplicación del análisis de riesgos, identificación y control de puntos crítico, México, Secretaría de Salud
15. Secretaría de Salud (1995). Norma Oficial Mexicana NOM-065-SSA1-1993, que establece las especificaciones sanitarias de los medios de cultivo, México, Diario Oficial de la Federación
16. Secretaría de Salud (2010). Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, México, Diario Oficial de la Federación
17. Secretaría de Salud (2013). 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, Diario Oficial de la Federación
18. Secretaría de Salud (2010). Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, México, Diario Oficial de la Federación
19. Tapia Sainns, R. y Nogales Rocabo, A. (2008). Guía de gestión de calidad para servicios de alimentación y nutrición en establecimientos de salud de 1º,2º y 3º nivel de atención, Bolivia, Ministerio de Salud y Deportes
20. Wolf, Mauro (1991). La investigación de la comunicación de masa, Barcelona, Paidós Ibérica