

Universidad Guadalajara
Centro Universitario del Sur

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



PROGRAMA DE ESTUDIOS POR COMPETENCIAS INTEGRADAS

**Práctica profesional supervisada en gestión de servicios de
alimentos (PPSGSA)**

Dra. Elia Herminia Valdez 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 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:

Promoción, Preservación y Desarrollo de la Salud

Academia:

Ciencias de la Nutrición

Nombre de la unidad de aprendizaje:

Práctica profesional supervisada en gestión de servicios de alimentos (PPSGSA)

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

r	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
C = curso CL = curso laboratorio L = laboratorio P = práctica T = taller CT = curso - taller N = clínica M = módulo S = seminario	Licenciatura	Licenciatura en Nutrición	Práctica profesional en gestión de servicios de alimentos

Área de formación:

Especializante

Perfil docente:

Profesionista en Nutrición con experiencia amplia y comprobada en empleos relacionados en servicios de alimentos, en empresas públicas y/o privadas, con un alto sentido de responsabilidad, ética y manejo de equipos de trabajo, con criterio amplio y profesional.

Elaborado por:

Evaluado y actualizado por:

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

Mtra. Isabel Cristina Marín Arriola LAE. José Luis Zuñiga Vargas	Mtra. Isabel Cristina Marín Arriola LAE. José Luis Zuñiga Vargas
---	---

Fecha de elaboración: Fecha de última actualización aprobada por la Academia

Febrero 2017	JULIO 2017
--------------	------------

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

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

3. PRESENTACIÓN

En la Unidad de Aprendizaje (UA) de Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos, el alumno del PE de Nutrición desarrolla e integra, en el campo real de acción (empresas alimentarias) los saberes obtenidos en las UA de Economía y Política Alimentaria, Producción y Disponibilidad de Alimentos, Tecnología Alimentaria Apropriada a Poblaciones, Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimientales y Producción de Alimentos para el Autoconsumo, con la finalidad de gestionar en el área de Servicio de Alimentos de acuerdo a las áreas de oportunidad identificadas mediante el diagnóstico, las mejoras que permitan el aseguramiento de la calidad en los procesos de manufactura de alimentos en diferentes empresas regionales, nacionales e internacionales del área alimentaria para facilitar su inserción efectiva en el campo laboral de esta área.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Integra las competencias adquiridas en el área de Gestión de Servicios de Alimentos, analizando junto con el docente y sus pares, el seguimiento eficaz a las oportunidades de mejora diagnosticadas en servicio de alimentos, para satisfacer las necesidades de los consumidores, la implementación de sistemas de gestión que permitan el aseguramiento de la calidad en los procesos de manufactura de alimentos, a través del dominio de aspectos profesionales, instrumentales y metodológicos y la gestión a través del dominio de aspectos epistemológicos, metodológicos e instrumentales y profesionales de servicios de alimentos en organizaciones públicas y/o privadas.

5. SABERES

Prácticos	<ul style="list-style-type: none">• Gestiona un servicio de alimentos público o privado.• Genera proyectos de investigación en los servicios de alimentos.
Teóricos	<ul style="list-style-type: none">• Conoce las herramientas de la gestión.• Domina las teorías contemporáneas de la gestión (calidad, sistemas y contingencias).• Conoce las metodologías científicas para el abordaje de problemas en los servicios de alimentos.
Formativos	<ul style="list-style-type: none">• 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)

Descripción del servicio de Alimentos.
Análisis FODA del servicio de Alimentos.
Identificación de áreas de oportunidad para Solución de problemas en el servicio de alimentos.
Capacitación de recursos humanos en el área de nutrición, alimentación e inocuidad.
Verificación de la aplicación de la normatividad vigente de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
Brindar las herramientas para la Identificación de Peligros y minimizar los riesgos de ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en el servicio de alimentos.
Aplicar la metodología de auditorías de Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos.
Diseño, gestión y aplicación de un programa de mejora en el servicio de alimentos.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

--

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
1. Elabora y presenta su plan de trabajo 2. Elaboración de un diario de campo y bitácora.	1. El Plan de Trabajo deberá ser acorde al análisis FODA realizado en el semestre anterior y que al menos se tenga un objetivo definido de acción y/o intervención. 2. Que en el Diario de Campo y Bitácora	Empresas productoras de alimentos.

<p>3. Elaboración y presentación del Reporte Técnico.</p> <p>4. Desempeño en el examen General de Egreso en la Licenciatura en Nutrición (EGEL).</p>	<p>estén debidamente descritas las acciones de al menos el 80% de los días hábiles establecidos en el ciclo escolar y cubra con los requisitos acordados con el profesor.</p> <p>3. Construcción del Reporte Técnico basado en los objetivos planteados en el Plan de Trabajo.</p> <p>4. Medición de competencias en el área a través de la evaluación EGEL.</p>	
--	--	--

9. CALIFICACIÓN

--

10. ACREDITACIÓN

--

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

<ol style="list-style-type: none"> 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

--



Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

Nombre completo del Centro Universitario

Departamento

Nombre completo del Departamento

Academia:

Nombre completo de la Academia

Unidad de Aprendizaje

Nombre completo de la Unidad de Aprendizaje

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
Clave en SIIAU de la Unidad de Aprendizaje	Horas establecidas en dictamen	Horas establecidas en el dictamen	Horas establecidas en el dictamen	Establecidos en dictamen

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
C = curso	Técnico Medio	<i>Nombre oficial de la carrera o Posgrado</i>	<i>Establecidos en el dictamen</i>
CL= curso laboratorio	Técnico Superior		
L = laboratorio	Universitario		
P = práctica	Licenciatura		
T = taller	Especialidad		
CT = curso - taller	Maestría		
N = clínica	Doctorado		
M = módulo			
S = seminario			

Área de formación:

Elegir una de las áreas de formación: Básico Común, Particular Obligatoria, Especializante Selectiva, Optativa Abierta, de acuerdo a lo establecido en el plan de estudios.

Perfil docente:

Especificar las características académicas que, preferentemente, se requieren de los docentes para impartir la unidad de aprendizaje: tipo de profesionistas, grado académico, experiencia docente.

Elaborado por:

Nombres de los profesores participantes

Evaluado y actualizado por:

Nombres de los profesores participantes

Fecha de elaboración:

Día/Mes/Año

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

Día/Mes/Año

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

Mencionar la(s) principal(es) competencia(s) del Perfil de Egreso, que justifica(n) la Unidad de Aprendizaje.

Si son varios los programas educativos en los que incide la Unidad de Aprendizaje, se debe explicitar el nombre del programa y la(s) competencia(s) correspondiente(s) a cada perfil de egreso.

3. PRESENTACIÓN.

Se compone de tres partes:

- a) definición de la Unidad de Aprendizaje;
- b) delimita y menciona el objeto de estudio de la Unidad de Aprendizaje;
- c) refiere las UA y sus correspondientes objetos de estudio, con las que se guarda mayor relación.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Proceso integral para abordar o solucionar una situación profesional o social, al combinar saberes prácticos, teóricos y formativos, a través de actividades que tienen un significado global y que se perciben en sus resultados o productos. Se compone de tres partes: a) acción, b) objeto de estudio o conocimiento y, c) contexto social complejo de aplicación.

5. SABERES

Prácticos	Considera el desarrollo de habilidades o logro de capacidades para llevar a cabo procedimientos y aplicaciones para abordar situaciones sociales o profesionales. La pregunta que orienta este apartado es: ¿Qué tiene que saber hacer el alumno para adquirir la unidad de competencia?
Teóricos	Son conocimientos que se adquieren en torno a una profesión, disciplina o conjunto de disciplinas. La pregunta que orienta este apartado es: ¿cuáles son los conocimientos (científico disciplinares o profesionales) mínimos para desarrollar los saberes prácticos?
Formativos	Son cualidades (positivas) con las que se realizan las actividades de enseñanza y aprendizaje; se identifican a través del comportamiento de profesores y estudiantes. La pregunta que orienta este apartado es: ¿cuáles son los principales valores positivos que se relacionan con los saberes prácticos y teóricos?

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

Especifican los conocimientos disciplinares y/o profesionales requeridos para desarrollar la Unidad de Competencia.

Denomina los temas y desglosa los subtemas considerados en los saberes prácticos y teóricos. Se señalarán en negrita aquellos contenidos que refieran a una práctica específica y su contexto particular de desempeño.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Especifican las actividades globales de enseñanza aprendizaje, que realizan profesores y estudiantes para adquirir los saberes prácticos, teóricos y formativos; son los procedimientos que articulan la Unidad de Competencia con la Evaluación del Aprendizaje.

Se requiere identificar una o varias estrategias, que permitan el aprendizaje de las Unidades de Competencia. Algunas de las estrategias pueden ser: aprendizaje basado en problemas; aprendizaje orientado a proyectos; aprendizaje basado en casos; aprendizaje basado en evidencias; aprendizaje situado.

En cada programa se deberá incluir la leyenda:

Se anexa el apartado de **Planeación e Instrumentación Didáctica**, en el que se detallan las estrategias y las actividades de enseñanza y de aprendizaje (técnicas, 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

Identifican los productos o resultados de aprendizaje (productos, reporte de prácticas, exámenes, etc.), que involucran los saberes prácticos, teóricos y formativos en función de contextos sociales, disciplinares y profesionales. Consideran una variedad de productos en función de la Unidad de Competencia.

Características y condiciones mínimas que deben cumplir las evidencias de aprendizaje. Se deben precisar los grados de calidad para valorar el nivel de construcción de las evidencias. Entre los instrumentos que se pueden construir para explicitar los criterios de desempeño están: las rúbricas y el portafolio.

Refiere lugares o circunstancias en los que se desarrolla la Unidad de Competencia. Permite reconocer el grado de vinculación de las situaciones de enseñanza aprendizaje con situaciones profesionales o sociales.

9. CALIFICACIÓN

Todas las evidencias de aprendizaje son los elementos para otorgar la calificación; por tanto, el 100% de la valoración numérica, se reparte entre cada una de las evidencias. No otorgar parte de la calificación a partir de elementos no considerados en las evidencias.

10. ACREDITACIÓN

Criterios académico administrativos establecidos por la institución para determinar si los estudiantes aprueban o no la Unidad de Aprendizaje. Por ejemplo: asistir al 80 % de las sesiones y obtener 60 de calificación.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

En formato APA, enumerar la bibliografía mínima indispensable para abordar los contenidos de enseñanza aprendizaje. Incluir el No. de clasificación de la Biblioteca del Congreso, LC por su siglas en inglés, del catálogo en línea del CUSur.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

En formato APA, enumerar la bibliografía que ayuda a profundizar la comprensión de los contenidos, pero que no es obligatoria. En su caso, incluir el No. de clasificación de la Biblioteca del Congreso, LC por su siglas en inglés, del catálogo en línea del CUSur.