



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

U. DE G.
VICERRECTORIA
EJECUTIVA

2011 MAR 3 AM 11 57

11 MAR -3 11:43

RECIBI Cathy

RECIBI [Signature]

Oficio No. IV/02/2011/338/I

Dr. Héctor Raúl Solís Gadea
Coordinador General Académico
Vicerrectoría Ejecutiva
Universidad de Guadalajara
Presente

At'n. Dr. Víctor González Álvarez
Coordinador de Investigación y Posgrado

Adjunto al presente me permito remitir a Usted copia del oficio número CCU 007/2011, recibido en esta Secretaría de Actas y Acuerdos el 21 de febrero actual, firmado por el Doctor Salvador Chávez Romérez, Secretario Académico del Centro Universitario de Ciencias de la Salud, mediante el cual da respuesta a las observaciones de la Comisión de Educación, respecta a la creación del Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos.

La anterior, con mi atenta solicitud de que el Comité de Apoyo Técnico de los Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación y de Hacienda del H. Consejo General Universitario que Usted integra, realice el análisis sobre el particular y emita su opinión calificada sobre el tema.

Agradezco de antemano la atención que se sirva brindar a lo presente se suscribe de Usted.

Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"

Guadalajara, Jal.; 25 de febrero de 2011

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

José Alfredo Peña Ramos H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Secretario General de la Universidad de Guadalajara y
Secretaría de Actas y Acuerdos de la Comisión de Educación

c.c.p. Dr. Marco Antonio Cortés Guardado, Rector General y Presidente de la Comisión de Educación.
c.c.p. Dr. Miguel Ángel Navarra Navarra, Vicerrector Ejecutivo.
c.c.p. Minutario
JAPR/JAJH/Rasy

	COORDINACION GENERAL AGADEMICA CORRESPONDENCIA
	03 MAR. 2011
HORA:	11:46
RECIBIO:	Sergio



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

CCU 007/2011

LIC. JOSÉ ALFREDO PEÑA RAMOS.
SECRETARIO GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
Y SECRETARIO DE ACTAS Y ACUERDOS DE LA
COMISIÓN PERMANENTE DE EDUCACIÓN
H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO.
Presente.-

Por instrucciones del Dr. Héctor Raúl Pérez Gómez, Rector y Presidente de la Comisión de Educación del Consejo de Centro Universitario de Ciencias de la Salud y en respuesta a su oficio IV/12/2010/1936/I de fecha 08 de diciembre de 2010, y adjunto al presente se remite la respuesta a las observaciones contenidas en la ficha informativa realizada por la Coordinación de Investigación y Posgrado en relación a la creación del LABORATORIO DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS de este Centro Universitario.

Sin otro particular por el momento, hago propicia la ocasión para enviarle un respetuoso saludo.

A T E N T A M E N T E
"PIENSA Y TRABAJA"
Guadalajara, Jal., Febrero 19 de 2011.

DR. SALVADOR CHÁVEZ RAMÍREZ
SECRETARIO DE ACTAS Y ACUERDOS
COMISIÓN DE EDUCACIÓN
CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD



Consejo de Centro Universitario de
Ciencias de la Salud
UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

1821

Devi

Ram

C.c.p. Dr. Héctor Raúl Pérez Gómez.- Rector del Centro Universitario de Ciencias de la Salud y Presidente de la Comisión de Educación del Consejo de Centro Universitario de Ciencias de la Salud.

Archivo.-



**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES**

LABORATORIO DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS



Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos

**RESPUESTAS A LAS OBSERVACIONES DEL CONSEJO
GENERAL UNIVERSITARIO**

Guadalajara Jalisco, Enero del 2011

DIRECTORIO

DR. HÉCTO RAÚL PÉREZ GÓMEZ
RECTOR DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

MTRO. SALVADOR CHÁVEZ RAMÍREZ
SECRETARIO ACADÉMICO

MTRO. ÁLVARO CRUZ GONZÁLEZ
SECRETARIO ADMINISTRATIVO

DR. VÍCTOR MANUEL LARA VELEZ
DIRECTOR DE LA DIVISIÓN DE DISCIPLINAS BÁSICAS

DR. OSMAR JUAN MATSUI SANTANA
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES

LN. LEYNA PRISCILA LÓPEZ TORRES, NC
JEFA DEL LABORATORIO DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS –
CUCSINE-

ÍNDICE

ÍNDICE.....	3
CONSIDERACIONES SOBRE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA	4
RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES DEL HCGU SOBRE LA CREACIÓN DEL LGSA-CUCSINE	7
Observación 1	7
Observación 2	7
Observación 3	11
Observación 4	14
Observación 5	15
Observación 6	16
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	17

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD
DIVISIÓN DE DISCIPLINAS BÁSICAS PARA LA SALUD
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES
LABORATORIO DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS (LGSA)
CUCSINE**

Según lo estipulado en los oficios de la Coordinación de Investigación y Posgrado CGA/CIP/0509/2010 y del Consejo General Universitario IV/12/2010/1936/I y del memorándum emitido por la Secretaría Académica del CUCS, exponemos las precisiones que dan respuesta a las observaciones emitidas por la Coordinación de Investigación y Posgrado al proyecto del Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos.

**CONSIDERACIONES SOBRE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DEL
LICENCIADO EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE
GUADALAJARA**

Según la Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición A.C. (AMMFEN), se considera que el Licenciado en Nutrición es:

Un profesionista capaz de evaluar el estado nutricional¹ de la población a nivel colectivo e individual, **administrar programas de alimentación, nutrición y educación**, realizar investigaciones en estas áreas e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentario nutricional, mediante acciones de prevención, promoción y atención (AMMFEN, 1996. p. 17; Sánchez & Palé, 2002, pp. 288-289).

Así mismo en coherencia con lo descrito por la AMMFEN, el perfil de egreso del Licenciado en Nutrición de la Universidad de Guadalajara, se elaboró con base a las Competencias Profesionales Integradas (CPI) que el nutriólogo desarrollaría al final de la carrera.

¹ Circunstancia en que se encuentra la nutrición de un individuo en un momento determinado. Es dinámico y se puede estimar si se combinan varios indicadores. Es equivalente a estado de nutrición.

El perfil de egreso se presenta por cada área de práctica profesional de acuerdo al área de formación disciplinar²:

PERFIL PARTICULAR DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN

Administración de Servicios de Alimentación

- a) Selecciona, planea y prepara alimentos de acuerdo a sus características organolépticas y estacionales, utilizando diferentes técnicas culinarias, con respeto a la pluralidad y diversidad cultural de la población.
- b) Prepara presupuestos y control de costos, en servicios de alimentación, con honestidad y sentido de responsabilidad
- c) Aplica las normas de control de calidad a la producción, distribución, almacenamiento, comercialización, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo a la legislación sanitaria y comercial vigente.

Comercial y Empresarial

- a) Participa en equipos multi e interdisciplinarios para realizar estudios de mercado que sirvan para comercializar alimentos a escala nacional e internacional de acuerdo a la legislación sanitaria y comercial vigente, a través del desarrollo de valores de competitividad y comunicación efectiva

Ciencias de los Alimentos:

- a) Aplica los conceptos básicos sobre la estructura, funcionamiento, constantes, bioquímicas, organismo y expresión molecular y biológica del humano en las diferentes etapas del ciclo de la vida.
- b) Realiza análisis físico-químico y sensoriales e identifica las toxinas y agentes patógenos presentes de manera natural o adquirida como base para elaborar un programa de control de calidad alimentaria en diversas áreas del campo profesional del Nutriólogo.
- c) Elabora los diferentes procesos tecnológicos y biotecnológicos que se aplican a la producción y conservación de alimentos vinculados a equipos multi e interdisciplinarios, desarrollando una actitud innovadora y creativa.

Nutrición Comunitaria

- a) Analiza los patrones alimentario nutricios de culturas nacionales e internacionales, con base para realizar la educación en nutrición, con respeto a la pluralidad y diversidad étnico cultural, de identidad y de género.
- b) Analiza la secuencia, distribución y causalidad de los problemas alimentario nutricios, como base para implementar un programa de vigilancia epidemiológica en la comunidad.
- c) Analiza las formas de organización de la comunidad, para elaborar propuestas de producción de alimentos de autoconsumo, con el concepto de desarrollo sustentable.
- d) Analiza las políticas y programas alimentarios a escala nacional e internacional, como base para diseñar y administrar programas de alimentación y nutrición a nivel institucional, empresarial y comunitario.

Nutrición Clínica:

- a) Evalúa el estado alimentario nutricio a escala individual y colectiva.

² Dictamen del Honorable Consejo General Universitario 538/2000 y dictamen del Consejo del Centro Universitario de Ciencias de la Salud CCUCS/032/2003.

- b) Realiza cálculos dietéticos en diferentes etapas del ciclo de la vida y circunstancias de salud y enfermedad
- c) Establece tratamientos, rehabilitación y pronósticos de los problemas alimentario nutricios a escala individual y colectiva, como parte de un equipo multi e interdisciplinar, con ética profesional, calidad y excelencia.
- d) Aplica medidas de promoción y prevención y en la problemática alimentario nutricia, a través de asesoría y orientación individual y colectiva con base en el concepto de terapia medico-nutricional.

Y de forma transversal los siguientes ejes:

Investigación y Educación

- b) Planea y desarrolla actividades de capacitación en nutrición para recursos primarios en salud y alimentaria
- c) Aplica el juicio crítico a la práctica docente con base a las distintas corrientes pedagógicas que se aplican en la vida cotidiana frente al proceso enseñanza-aprendizaje.
- d) Elabora e implementa programas educativos en nutrición utilizando las teorías y metodologías para el proceso enseñanza-aprendizaje respetando la identidad étnica cultural y de género de la población.
- e) Comunica los hallazgos de su trabajo científico en nutrición de forma oral y escrita en español e inglés con calidad, excelencia y ética profesional.
- f) Realiza educación nutrimental en medios de comunicación masiva (Crocker, Cuevas, Hunot, González, López, 2009, pp.199-201)

Con los referentes de la definición del Licenciado en Nutrición y el perfil de egreso del Nutriólogo de la Universidad de Guadalajara exponemos lo siguiente:

RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES DEL HCGU SOBRE LA CREACIÓN DEL LGSA-CUCSINE

Observación 1

¿Esta propuesta la conoce el jefe del Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio?

La propuesta la conocen y apoyan la coordinación de la Licenciatura en nutrición, la Jefa del Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio, Mtra. Martha Betzaída Altamirano Martínez, las jefaturas de las otras áreas involucradas con la licenciatura de nutrición y de los otros programas educativos.

Observación 2

Llama la atención que esta propuesta se ha elaborado en el Departamento de Ciencias Sociales ¿Por qué no se realizó en el Departamento de Clínicas de la Reproducción Humana, Crecimiento y Desarrollo Infantil? A dicho Departamento corresponde el Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio y el Laboratorio de Ciencias de los Alimentos.

El plan de estudios de la Licenciatura de Nutrición cuenta con 4 Áreas de Formación Especializante con las orientaciones:

ORIENTACIÓN	DEPARTAMENTO DONDE SE UBICA
Administración de Servicios de Alimentación y Comercialización de Alimentos	Departamento de Ciencias Sociales
Nutrición clínica	Departamento de Clínicas de la Reproducción Humana, Crecimiento y Desarrollo Infantil.
Nutrición Comunitaria	Departamento de Salud Pública
Ciencias de los Alimentos	Departamento de Biología Molecular

La propuesta del Laboratorio de Gestión y Servicios de Alimentos surge del Departamento de Ciencias Sociales ya que en este Departamento se encuentran ubicadas todas las unidades de aprendizaje del área de Administración de Servicios de Alimentos (ASA) de la carrera de nutrición como puede observarse en el siguiente cuadro:

UNIDAD DE APRENDIZAJE	DEPTO Y CLAVE	TEORIA	PRACT	TOTAL	CRED
Cultura alimentaria nacional e internacional	CS136	60	20	80	9
Administración de programas de nutrición	CS138	40	40	80	8
Educación y comunicación en nutrición	CS139	20	100	120	10
Selección de alimentos	CS134	40	40	80	8
Técnicas culinarias	CS137	10	30	40	3
Mercadotecnia y comercialización de alimentos	CS140	60	20	80	9
Administración de servicios de alimentos	CS141	60	60	120	12
Alimentación institucional	CS142	60	60	120	12
Prácticas e Investigación en Administración de Servicios de Alimentación y Comercialización de Alimentos	CS145	0	150	150	10
Antropología de la nutrición	CS143	40	40	80	8
Bioética y Normatividad	CS146	40	0	40	5
Sociología	CS126	60	0	60	8
Fundamentos pedagógico didáctico	CS135	60	20	80	9

El área de Administración de Servicios de Alimentos (ASA) es un segmento del campo laboral en el que los nutriólogos pueden desarrollar actividades específicas en el sector productivo, esta práctica profesional fue descrita por la Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición, A.C. (AMMFEN) desde 1996. En 1993 y 2006 en los estudios nacionales de seguimiento a egresados y empleadores se identificó que es la tercera práctica profesional ejercida por los nutriólogos a nivel nacional después de la nutrición clínica y la docencia (AMMFEN, 1996; AMMFEN 2006; Coronel, et al., 1996).

A continuación describiremos las actividades realizadas por los Licenciados en Nutrición en las otras tres prácticas profesionales y campos transversales identificados por AMMFEN:

Servicios de Alimentación: *Servicios de Alimentación: se caracteriza por la planeación, dirección, control y evaluación de las actividades de un servicio de*

alimentación, con la finalidad de asegurar los estándares de calidad a los comensales que demandan el servicio. Las actividades que se desarrollan incluyen: administración de recursos, planeación de menús, operación y evaluación del servicio, capacitación del personal y orientación al consumidor. Se desarrolla en servicios de alimentación institucional y comercial.

Nutrición Poblacional [antes comunitaria]: se caracteriza por la aplicación de la nutriología en la salud pública. Las acciones prioritarias son identificar y evaluar problemas nutricionales de grupos poblacionales; diseñar, organizar, implementar y evaluar programas de nutrición; participar en el planteamiento de políticas de alimentación y nutrición. Se desarrolla a través de instituciones públicas, privadas y de la sociedad civil.

Industria Alimentaria [antes ciencias de los alimentos]: se caracteriza por controlar, evaluar y mejorar la calidad nutrimental y sanitaria de los alimentos durante su producción, distribución, transformación, desarrollo, comercialización, aceptación, y consumo con el fin de promover la salud así como participar en la innovación de productos. Se desarrolla en fábricas y empresas públicas y privadas de la industria alimentaria.

Nutrición Clínica: se caracteriza por la evaluación y atención nutricional a individuos sanos, en riesgo o enfermos a través del diseño, implementación y evaluación del plan de cuidado nutricional. Las actividades van desde la promoción, prevención, tratamiento y rehabilitación. Se desarrolla en unidades y servicios de salud del sector público y privado.

Campos transversales: Estos campos son complementarios y de soporte en el desempeño profesional, común a otros profesionistas; en el caso del nutriólogo enriquece los campos propios de la disciplina y *amplian las oportunidades en el mercado laboral*; se caracterizan por el manejo de elementos teórico-metodológicos en las áreas de *investigación* a través del manejo del método científico y de la generación y aplicación de conocimientos, de la *educación* mediante la aplicación de técnicas didácticas y de comunicación en la formación de recursos humanos y la orientación alimentaria de la población; la *administración* para el manejo y optimización de recursos, la planeación estratégica y la *consultoría* para el manejo de técnicas de negociación, toma de decisiones y planteamiento de estrategias para la solución de problemas. Estos campos transversales se desarrollan en los ámbitos de desempeño de los campos básicos (AMMFEN, 2006; AMMFEN, 2010, pp. 44-46).

Cabe hacer mención que una de las fortalezas del currículum para formar Licenciados en Nutrición de la Universidad de Guadalajara, es que se desarrollan por igual (mismo número de créditos) las cuatro prácticas profesionales descritas por AMMFEN (Administración de Servicios de Alimentos, Nutrición Comunitaria o Poblacional, Ciencias de los Alimentos, y Nutrición Clínica)

A continuación describimos las Unidades de Aprendizaje (UA) y su ubicación por departamentos en el plan de estudios vigente³:

Cuadro 1 Unidades de aprendizaje por área de práctica profesional y su ubicación por departamento en el plan de estudios vigente

ÁREAS DE PRÁCTICA PROFESIONAL DESCRITAS POR AMMFEN	UNIDADES DE APRENDIZAJE QUE FAVORECEN LA FORMACIÓN DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN POR ÁREA DE PRÁCTICA PROFESIONAL	
	CLAVE	NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE
NUTRICIÓN CLÍNICA	RC 129	Evaluación del estado nutricional
	RC 128	Dietética
	RC 132	Nutrición en el ciclo de la vida
	RC 131	Nutrición Clínica del Adulto y el Anciano
	RC 130	Nutrición Clínica Pediátrica
	RC 137	Nutrición de la actividad física y del deporte
	RC 134	Prácticas e Investigación en Nutrición Clínica
ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	CS 134	Selección de alimentos
	CS 137	Técnicas culinarias
	CS 141	Administración de Servicios de Alimentos
	CS 142	Alimentación institucional
	CS 145	Prácticas e Investigación en Administración de Servicios de Alimentación y Comercialización de Alimentos
NUTRICIÓN POBLACIONAL [ANTES NUTRICIÓN COMUNITARIA]	SP 128	Epidemiología de la nutrición
	SP 138	Administración de programas de nutrición
	SP 130	Economía y política alimentaria
	SP 129	Nutrición aplicada a la comunidad
	SP 135	Prácticas e Investigación en Nutrición Comunitaria
INDUSTRIA ALIMENTARIA [ANTES CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS]	FO 155	Bioquímica de los alimentos
	FO 157	Bromatología
	FO 158	Toxicología de los alimentos
	FO 161	Biotecnología de los alimentos
	FO 168	Sistemas de producción de alimentos
	FO 171	Prácticas e Investigación en Ciencias de los Alimentos

Como se observa en el cuadro número uno, en el Departamento de Clínicas de Clínicas de la Reproducción Humana Crecimiento y Desarrollo Infantil se

³ Dictamen del Honorable Consejo General Universitario 538/2000 y dictamen del Consejo del Centro Universitario de Ciencias de la Salud CCUCS/032/2003.

ubican principalmente las UA que favorecen el desarrollo de Competencias Profesionales Integradas (CPI) en el área de Nutrición Clínica, así mismo y debido al modelo matricial del CUCS los Departamentos de Salud Pública favorecen el desarrollo de CPI en el área de Nutrición Comunitaria (ahora nutrición poblacional), el Departamento de Biología Molecular fortalece el desarrollo de CPI en la práctica profesional de Ciencias de los Alimentos (ahora industria de los alimentos) **y el Departamento de Ciencias Sociales promueve el desarrollo de CPI en Administración de Servicios de Alimentos.** Por lo anterior, la propuesta de creación del Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos –CUCSINE- fue realizada a través del Departamento de Ciencias Sociales.

Observación 3

El objetivo general y los objetivos específicos no tienen que ver con lo señalado en la justificación.

En la evaluación llevada a cabo por el CONCAPREN al programa educativo de la Licenciatura en Nutrición, en el punto 8, Cumplimiento se menciona que “En la evaluación del indicador 5.2.1 Existencia, se identificó que el programa educativo cuenta con 7 laboratorios que dan servicio a 24 unidades de aprendizaje, sin embargo al revisar los programas de asignaturas no se explicita su uso” y en las recomendaciones se menciona que “Es conveniente que el Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio, mejore los procesos administrativos de uso, además de se revisen los programas de asignatura y el calendario de actividades prácticas que se cubren en el mismo”. Lo anterior por que con este serían 8 laboratorios para la Licenciatura en Nutrición con el mismo problema ya que no se menciona que asignaturas se llevarían a cabo en el laboratorio.

Respecto a la evaluación por CONCAPREN, el LGSA favorecerá la recomendación emitida en el estándar número 22 que expone: “El servicio social constituye una forma de vinculación del programa educativo con la comunidad. Por lo que debe contar con un programa que contemple la congruencia con la práctica profesional del egresado y la evaluación del mismo”, por lo que se emitió la siguiente recomendación: “Realizar el análisis de congruencia del servicio social

con el perfil de egreso". Debido a que en el perfil de egreso del Licenciado en Nutrición de la Universidad de Guadalajara (como mostramos al inicio del documento) explicita que la formación es en las cuatro áreas descritas por AMMFEN y actualmente son muy pocos los egresados realizando servicio social en el área de ASA ya que el servicio social se realiza principalmente en nutrición clínica.

Que el LGSA-CUCSINE permita la incursión de prestadores de servicio social en el programa de Gestión de Servicios de Alimentos en el Laboratorio, evidenciará la coherencia entre los procesos formativos y el perfil de egreso.

Así mismo la existencia de éste Laboratorio favorecerá el desarrollo de CPI en Gestión de Servicios de Alimentos que si bien es un área de desempeño profesional, actualmente en el CUCS es la única que no cuenta con Laboratorio, situación por la que en la última evaluación de CIEES se recomendó la existencia de un Laboratorio para la Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos, centrando las actividades formativas en el alumno, a partir de su participación activa en el laboratorio durante su proceso de formación, así como de las prácticas profesionales y/o su servicio social.

Actualmente la Licenciatura en Nutrición del CUCS cuenta con Laboratorios que apoyan la formación de los nutriólogos por área disciplinar mismos que se describen a continuación:

Cuadro 2 Laboratorios que apoyan la formación disciplinar de los Nutriólogos en el CUCS

ÁREA DE FORMACIÓN PROFESIONAL	LABORATORIO QUE ATIENDE A LA FORMACIÓN	DEPARTAMENTO AL QUE ESTÁ ADSCRITO
NUTRICIÓN CLÍNICA	Evaluación del Estado Nutricio (en el edificio L)	Clinicas de la Reproducción Humana, Crecimiento y Desarrollo Infantil.
CIENCIAS DE ALIMENTOS	Ciencias de los Alimentos (en el edificio C)	Clinicas de la Reproducción Humana, Crecimiento y Desarrollo Infantil.

NUTRICIÓN POBLACIONAL		Huerto (Detrás del edificio N)	Salud Pública.
ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS ALIMENTOS	DE DE	Gestión de Servicios de Alimentos – CUCSINE-	Ciencias Sociales.

Tal como se observa en el cuadro anterior con la dictaminación del LGSA-CUCSINE se contará con Laboratorios para el desarrollo de las CPI en todas las áreas de práctica profesional descritas por la AMMFEN mismas que se encuentran actualmente en el currículum para formar Licenciados en Nutrición de la Universidad de Guadalajara.

Sin embargo proponemos reestructurar los objetivos para ser más precisos:

1. Cambiar el **OBJETIVO GENERAL** a: *Promover el desarrollo de Competencias Profesionales Integradas en el área de Gestión de Servicios de Alimentos a estudiantes del pre y pos grado en áreas afines a la nutrición y coadyuvar en el desarrollo de las funciones sustantivas de investigación, difusión y extensión.*
2. Presentar los objetivos específicos de la siguiente manera:

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

De Docencia:

- **Apoyar el desarrollo de servicios académicos de calidad** orientados a fortalecer un modelo educativo docente centrado en el estudiante a través del estudio teórico y aplicado de la Gestión de Servicios de Alimentos, que contribuya a la formación integral de los alumnos de nutrición.
- **Promover la formación profesional de expertos** en Gestión de Servicios de Alimentos a través de cursos de actualización, diplomados y participación en programas educativos de posgrado.
- **Generar una entidad con calidad reconocida y comprobada**, que permita alcanzar la re acreditación del Licenciatura en Nutrición, ante las entidades evaluadoras y certificadoras, así como la certificación del LGSA.

De Investigación:

- **Generar conocimiento científico** sobre la Gestión de Servicios de Alimentos, a través de proyectos.

- **Contribuir a la formación de recursos humanos de alta calidad**, participando en proyectos de investigación que generen conocimiento e impacten en la sociedad, con la incorporación temprana de alumnos a la investigación.

De difusión y extensión:

- Promover la **venta y consumo de alimentos saludables**.
- **Garantizar la seguridad alimentaria** (inocuidad) a través del cumplimiento de normas sobre manejo higiénico de los alimentos.
- Implementar el servicio de alimentos con menús basados en el Sistema Mexicano de Equivalentes para fortalecer la orientación nutrimental ofrecida en el Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio.
- Permitir que el LGSA se convierta en un espacio para comercializar los productos elaborados en CS140 Mercadotecnia y Comercialización de alimentos, por alumnos emprendedores; así como apoyar al registro de patentes de esos productos innovadores de alto valor nutricional.
- **Prestar servicios a la comunidad en general**, a través de acciones tales como investigaciones, conferencias, cursos de capacitación, servicios de asesoría internas y externas, diseño, implementación, seguimiento y evaluación de procesos en servicios de alimentos.

Observación 4

El Laboratorio estará conformado por dos docentes ¿Cómo se conformará la terna requerida en el dictamen?

La terna puede ser formada por los siguientes docentes:

1. Leyna Priscila López Torres. Profesor Asociado B del Depto de Ciencias Sociales
2. *Miriam Araceli Mercado Zepeda. Profesor Asociado C. En trámite su cambio de adscripción al Departamento de Ciencias Sociales ya que todos sus cursos están en ese departamento.*

3. *Laura Robles Robles. Profesor de Tiempo Completo . Beneficiada por la última convocatoria de transformación a profesor de carrera al Depto de Ciencias Sociales.*
4. *Luz Elena Moreno Gaspar, LN, Mtria. En Admon. En trámite su incorporación a ocupar la plaza que quedó vacante de la convocatoria para nutriólogos en el CUCS.*

Observación 5

¿Cómo apoyará este laboratorio a la investigación? ¿Qué proyectos se verán beneficiados?

El LGSA favorecerá el desarrollo de la investigación sobre Gestión de Servicios de Alimentos que es muy escasa sobre esta área en México

Los proyectos que se realizan en el Laboratorio serán todos los relacionados con la Nutrición y la Gestión de los Servicios de Alimentos.

Actualmente los resultados de los proyectos desarrollados en el LGSA-CUCSINE, a 8 meses de su apertura ha sido:

1. Publicación del artículo titulado: **La enseñanza de la gestión en los servicios de alimentos** presentado por Priscila López Torres⁴, Luz Moreno Gaspar⁵, Claudia Hunot Alexander⁶, Montserrat Ortiz Lomeli y Mónica Aguayo Mendoza⁷.
2. Tesis de la Maestría de Administración de Negocios del CUCEA⁸ titulada: Viabilidad del Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos mediante punto de equilibrio, control de costos y precios competitivos.
3. Artículo: Representación de alimentación saludable en niños entre 4 y 14 años que participaron en el módulo de alimentación del curso de verano del CUCS en julio de 2010. En revisión

Por otra parte se contempla el desarrollo de tesis e investigaciones de alumnos en las diferentes unidades de aprendizaje que tienen como espacio de práctica

⁴ PTC del Departamento de Ciencias Sociales.

⁵ Profesor de Asignatura del Departamento de Ciencias Sociales.

⁶ PTC del Departamento de Clínicas de la Reproducción Humana, Crecimiento y Desarrollo Infantil.

⁷ Prestadoras de Servicio Social de la Licenciatura en Nutrición del CUCS

⁸ Programa de posgrado reconocido por CONACYT.

al LGSA-CUCSINE tales como CS140 Mercadotecnia y comercialización de alimentos, CS141 Administración de servicios de alimentos, CS142 Alimentación institucional, CS145 Prácticas e investigación en administración de servicios de alimentación y comercialización de alimentos, entre otras.

Observación 6

Se tienen los espacios y equipos propios para un restaurante, sin embargo faltan los sueldos de las personas que laborarán en este espacio.

Como todo proyecto que inicia el Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos-CUCSINE requiere el apoyo inicial con 4 contratos, que posteriormente, serán solventados con los recursos propios generados por la venta de alimentos y administrados con un POA 1102 del Departamento de Ciencias Sociales.

Asimismo, por la naturaleza del Laboratorio los alumnos desarrollan prácticas que contribuyen con el adecuado funcionamiento y manejo (preparación de alimentos, compras, almacenamiento, atención al cliente, administración de servicios, etc) del CUCSINE.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Asociación Mexicana de Miembros Facultades y Escuelas de Nutrición. (1996). *Los Nutriólogos en México. Seguimiento de Egresados*. México, D.F: Trillas
- Asociación Mexicana de Miembros Facultades y Escuelas de Nutrición. (2010). *Los empleadores de los nutriólogos en México*. México, D.F.: Trillas.
- Coronel, S., Borderas, F., De Gortari, P., García, C., Luna, Y., Méndez, I., Mondragón, M., et al. (1996). Estudio nacional de seguimiento a egresados de la licenciatura en nutrición. *Cuadernos de nutrición*, 19, pp. 35-42.
- Crocker, R., Cuevas, L., Hunot, C., González, M., & López, P. (2009). Desarrollo curricular por competencias profesionales integradas. La experiencia de Centro Universitario de Ciencias de la Salud de la Universidad de Guadalajara. Guadalajara, Jalisco: Ediciones de la Noche.
- Sánchez, M. & Palé, L. (2002). Formación y ejercicio profesional del nutriólogo en presente y futuro. En L. Cuevas & P. Brito (Eds.), *Presente y futuro en la formación práctica y regulación profesional en Ciencias de la Salud* (285-299). Guadalajara, Jalisco: Ediciones de la Noche.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

VICERRECTORÍA EJECUTIVA/ COORDINACIÓN GENERAL ACADÉMICA
COORDINACIÓN DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

SECCIÓN: Unidad de Investigación
EXPEDIENTE: Laboratorios y Centros
NÚMERO: CGA/CIP/0133/2011

MTR. JOSÉ ALFREDO PEÑA RAMOS
SECRETARIO GENERAL Y SECRETARIO DE ACTAS
Y ACUERDOS DE LA COMISIÓN DE EDUCACIÓN
PRESENTE

Por este medio le hago llegar la propuesta de dictamen del Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos CUCSINE, el cual quedaría adscrito al Departamento de Ciencias Sociales de la División de Disciplinas Básicas para la Salud del Centro Universitario de Ciencias de la Salud

Sin otro particular aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

ATENTAMENTE
"PIENSA Y TRABAJA"

Guadalajara, Jalisco; 09 de junio de 2011


Dr. Víctor González Álvarez
Coordinador de Investigación y Posgrado

c.c.p. Dr. Héctor Raúl Solís Gadea, Coordinador General Académico
c.c.p. Dr. Miguel Ángel Navarro Navarro, Vicerrector Ejecutivo
c.c.p. Minutario
ACP/jg

MCSM

[Handwritten signature]
11 JUN 10 13:37
5901



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Exp. 021
Dictamen Núm. I/2009/---

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO P R E S E N T E

A estas Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación y Hacienda ha sido turnado el dictamen 6767/2010 de fecha 12 de marzo de 2010 en el que, el Consejo del Centro Universitario de Ciencias de la Salud propone la creación del “Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos CUCSINE”

Resultando:

1. Que el 12 de marzo de 2010, el Consejo del Centro Universitario de Ciencias de la Salud aprobó el dictamen 6767, mediante el cual el Departamento de Ciencias Sociales de la División de Disciplinas Básicas para la Salud propuso la creación del Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos CUCSINE.
2. Que en forma consistente, el Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos CUCSINE realizará labores de apoyo a la investigación, docencia y difusión.
3. Que en la formación de recursos humanos, impacta principalmente en los programas académicos de pregrado y posgrado que se imparten en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud.
4. Que la planta académica del Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos CUCSINE, está integrado por los siguientes investigadores con nombramiento definitivo:
 - a. Dr. Osmar Juan Matsui Santana, profesor investigador titular C;
 - b. Mtra Leyna Priscila López Torres (NC), profesor docente asociado B, y
 - c. Mtra. Rosa Elizabeth Sevilla Godínez, profesor docente asociado B.
5. Que el Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos CUCSINE tiene como **objetivo general**: Promover en los estudiantes el desarrollo de competencias profesionales integradas en el área de gestión de servicios de alimentos (planea, dirige, implementa y mejora los procesos relacionados con la compra, requisición, recepción, almacenamiento, transformación y distribución de alimentos para el consumo humano),

Página 1 de 7



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Exp. 021

Dictamen Núm. I/2009/---

además de apoyar las funciones sustantivas de investigación, difusión y extensión. Así como los siguientes **objetivos específicos**:

- a. Favorecer los procesos de enseñanza-aprendizaje centrados en el estudiante, a través del estudio aplicado en el área de formación disciplinar de gestión de servicios de alimentos que se integra de las unidades de aprendizaje: técnicas culinarias, selección de alimentos, en las áreas de alimentación institucional, administración de servicios de alimentos, prácticas e investigación en administración en servicios de alimentación y comercialización de alimentos, administración de programas de nutrición, gastronomía mercadotecnia y comercialización de alimentos que contribuya a la formación integral de los alumnos de la licenciatura en nutrición.
 - b. Promover la formación profesional a través de la impartición de cursos de actualización y diplomados relacionados con la gestión de servicios de alimentos.
6. Que asimismo, dicho laboratorio tiene como funciones de apoyo las siguientes:
- a. Investigación: Actividades de apoyo a los proyectos de los investigadores del área de gestión de los alimentos que requieran de laboratorio, así como los proyectos de tesis de los estudiantes.
 - b. Difusión y Extensión: prestar servicios a la comunidad en general, a través de acciones tales como conferencias, cursos de capacitación, servicios de asesoría a personas físicas y morales en el diseño, implementación, seguimiento y evaluación de procesos en servicio de alimentos.

En virtud de los resultados antes expuestos, y

C o n s i d e r a n d o:

- I. Que la Universidad de Guadalajara es un organismo público descentralizado del Gobierno del Estado con autonomía, personalidad jurídica y patrimonio propios, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1 de su Ley Orgánica, promulgada por el Ejecutivo local el día 15 de enero de 1994, en ejecución del Decreto número 15319 del H. Congreso del Estado de Jalisco.
- II. Que como lo señalan las fracciones I, II y IV del artículo 5 de la Ley Orgánica de la Universidad, en vigor, son fines de esta Casa de Estudios la formación y actualización de los técnicos, bachilleres, técnicos profesionales, profesionistas, graduados y demás recursos humanos que requiere el desarrollo socio-

Página 2 de 7



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Exp. 021

Dictamen Núm. I/2009/---

- económico del Estado; organiza, realiza, fomenta y difunde la investigación científica, tecnológica y humanística; y coadyuva con las autoridades educativas competentes en la orientación y promoción de la educación media superior y superior, así como en el desarrollo de la ciencia y la tecnología.
- III. Que es atribución de la Universidad, realizar programas de docencia, investigación y difusión de la cultura, de acuerdo con los principios y orientaciones previstos en el artículo 3 de la Constitución Federal, así como la de establecer las aportaciones de cooperación y recuperación por los servicios que presta, tal y como se estipula en las fracciones III y XII del artículo 6 de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara.
- IV. Que de acuerdo con el artículo 22 de la Ley Orgánica, la Universidad de Guadalajara adoptará el modelo de Red para organizar sus actividades académicas y administrativas.
- V. Que el Consejo General Universitario es el máximo órgano de gobierno de esta Casa de Estudios y que es su atribución la de crear dependencias que tiendan a ampliar o mejorar las funciones universitarias, de conformidad con lo establecido por el artículo 28 y la fracción V del artículo 31 de la Ley Orgánica.
- VI. Que conforme lo previsto en el artículo 27 de la Ley Orgánica el H. Consejo General Universitario, funcionará en pleno o por comisiones.
- VII. Que es atribución de la Comisión de Educación conocer y dictaminar acerca de las propuestas de los Consejeros, el Rector General, o de los Titulares de los Centros, Divisiones y Escuelas, de conformidad con lo establecido en el artículo 85 fracción IV del Estatuto General de la Universidad de Guadalajara.
- VIII. Que de conformidad al artículo 86, fracción IV del Estatuto General, es atribución de la Comisión de Hacienda proponer al Consejo General Universitario el proyecto de aranceles y contribuciones de la Universidad de Guadalajara.
- IX. Que el Estatuto General de la Universidad, en su artículo 16, define al Laboratorio como Unidad Departamental que realiza funciones de apoyo a la investigación, docencia o difusión y debe contar con una plantilla académica de cuyos miembros, uno al menos, tenga la categoría de asociado.
- X. Que de conformidad con el artículo 116, fracción VI del Estatuto General, es atribución del Consejo de Centro Universitario proponer la creación, transformación y supresión de Institutos, Centros, Laboratorios y demás unidades departamentales de investigación adscritas al Centro Universitario, con apego a la normatividad aplicable y a los presupuestos autorizados.

Página 3 de 7



XI. Que de conformidad con la fracción III del artículo 52 de la Ley Orgánica, es atribución del Consejo de Centro Universitario proponer la creación, modificación, o supresión de dependencias y programas del Centro, de acuerdo con los lineamientos generales aplicables.

Por lo anteriormente expuesto y fundado, estas Comisiones tienen a bien emitir los siguientes

Resolutivos:

PRIMERO. Se propone al pleno del H. Consejo General Universitario aprobar la creación del Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos CUCSINE, adscrito al Departamento de Ciencias Sociales, División de Disciplinas Básicas para la Salud del Centro Universitario de la Salud, a partir de la aprobación del presente dictamen.



SEGUNDO. El Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos CUCSINE es una unidad departamental cuyo objetivo principal es promover en los estudiantes el desarrollo de competencias profesionales integradas en el área de gestión de servicios de alimentos (planea, dirige, implementa y mejora los procesos relacionados con la compra, requisición, recepción, almacenamiento, transformación y distribución de alimentos para el consumo humano), además de apoyar las funciones sustantivas de investigación, difusión y extensión.

TERCERO. El Laboratorio contará con un Jefe, mismo que será designado por el Jefe del Departamento de Ciencias Sociales, de la terna propuesta por el Colegio Departamental respectivo. El Jefe del Laboratorio durará en su cargo 3 años- siendo éste de carácter honorífico- y entrará en funciones treinta días después de que se haya designado el Rector del Centro Universitario. Para el caso en que se designe Jefe del Laboratorio por primera ocasión, éste iniciará en su cargo a partir de la aprobación del presente y hasta el 30 de mayo del año en que haya cambiado el Rector del Centro.

Serán requisitos para formar parte de la terna los siguientes:

- a. Ser académico en activo adscrito al Laboratorio;
- b. Contar con categoría mínima de asociado; y
- c. Ser líder por su prestigio y reconocimiento académico.

CUARTO. Considerando que el Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos CUCSINE es una forma de organización de trabajo académico del Departamento Ciencias Sociales, no recibirá remuneración ni compensación alguna por el cargo de la Jefatura que se desempeñe.

QUINTO. El Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos CUCSINE estará ubicado físicamente en el domicilio que sea designado para el efecto y el Jefe del Laboratorio será responsable de que la organización interna atienda los requerimientos de revisiones o auditorías que se practiquen.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Exp. 021
Dictamen Núm. 1/2009/---

SEXTO. El Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos CUCSINE contará con los instrumentos de planeación, programación y evaluación de sus programas y estará incorporado presupuestalmente al Departamento de Ciencias Sociales; asimismo, todo gasto extraordinario será con cargo al techo presupuestal del Centro Universitario de Ciencias de la Salud.

SEPTIMO. De conformidad a lo dispuesto en el último párrafo del artículo 35 de la Ley Orgánica, solicítase al C. Rector General resuelva provisionalmente la presente propuesta, en tanto la misma es aprobada por el pleno del H. Consejo General Universitario.

Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"
Guadalajara, Jal.; 16 de febrero de 2010
Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación y de Hacienda

Dr. Marco Antonio Cortés Guardado
Presidente

Dr. Roberto Castelán Rueda

Dr. Pablo Arredondo Ramírez

Mtro. Carlos Ramiro Ruiz Moreno

Mtra. Ruth Padilla Muñoz

Dr. Raúl Medina Centeno

Ing. Roberto López González

C. Jorge Abraham Alcalá Sánchez

C. Cesar Antonio Barba Delgadillo

Lic. José Alfredo Peña Ramos

Página 6 de 7



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Exp. 021
Dictamen Núm. I/2009/----

Secretario de Actas y Acuerdos

Página 7 de 7

Av. Juárez N° 976, Piso 11. S. J. C. P. 44100. Tel. directo: 3134-2243 Conmutador: 3134-2222 Exts. 2428, 2421, 2243, 2420 y 2457 Fax. 3134-2278
Guadalajara, Jalisco, México
<http://www.hcgu.udg.mx>