



UNIVERSIDAD JUÁREZ DEL ESTADO DE DURANGO
FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICIÓN
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



Datos generales de la unidad de aprendizaje

1. Nombre de la Unidad de Aprendizaje	2. Clave
Investigación en Servicios de Alimentación	6951

3. Unidad Académica
Faculta de Medicina y Nutrición

4. Programa Académico	5.- Nivel
Licenciatura de Nutrición	Licenciatura

6. Área de formación
Formación básica

7.-Academia
Nutrición en Servicios de Alimentación

8. Modalidad					
Obligatorias	X	Curso	X	Presencial	X
Optativas		Curso-taller		No presencial	
		Taller		Mixta	
		Seminario			
		Laboratorio			
		Práctica de campo			
		Práctica profesional			
		Estancia académica			

9. Prerrequisitos

El estudiante deberá:

- 1.- Poseer conocimientos básicos de Estadística, Metodología de la Investigación y Alimentación Institucional y Nutrición y Ciclo de Vida
- 2.- Asistir puntualmente a sus clases.
- 3.- Tener mínimo el 80% de asistencia a clases, de no cumplir este requisito, el alumno no tendrá derecho a presentar el examen parcial correspondiente.

10. Horas teóricas	Horas Prácticas	Horas de estudio independiente	Total de horas	Valor en créditos
5	0	2	5	10

11. Nombre de los académicos que participaron en la elaboración y/o modificación

Dra. en C. Susuky Mar Aldana

12. Fecha de Elaboración	Fecha de Modificación	Fecha de Aprobación
15/01/2010	27/01/2016	08/02/2016

Datos específicos de la unidad de aprendizaje

13. Presentación

En el Área de Servicios de Alimentación es fundamental la optimización de recursos y la efectividad de sus procesos, esto con la finalidad de aportar el mayor porcentaje de ganancias a la gerencia sin descuidar la calidad del servicio ofrecido.

Una de las herramientas útiles para detectar fallas en esta optimización de recursos, es la investigación y la estadística, quienes permiten la identificación y registro de todos los factores que pueden estar afectando la eficiencia en los procesos o durante el servicio.

Durante el curso el alumno planteará las problemáticas más comunes en el sistema operativo de un Servicio de Alimentación, seleccionando una de ellas e identificando plenamente las variables que pueden estar determinándola, así mismo cuantificará aquellas variables que puedan ser estadísticamente significativas para originar dicha problemática, para por último ofrecer alternativas de solución para enfrentar y a su vez disolver o minimizar los factores que la causen.

El estudiante requerirá para su ejercicio, por ser una asignatura totalmente práctica, de los conocimientos adquiridos en la materia de Metodología de la Investigación Científica de 4 Semestre; incluyendo la habilidad y el conocimiento para el diseño de un Protocolo de Investigación, mismo que será en este curso enfocado y aplicado en el campo de Servicios de Alimentación.

14. Competencias profesionales integrales a desarrollar en el estudiante

Generales

Aplicar en el Campo de Servicios de Alimentación los conocimientos fundamentales adquiridos sobre el Método Científico y Metodología de Investigación, formulando y ejecutando un Proyecto de Investigación, justificando para ello el diseño previo de un Protocolo de Investigación.

Específicas

1. Diseñar y realizar un Protocolo de Investigación empleando en forma integrada y coherente los conocimientos previos en materia de metodología y estadística empleándolos como herramientas para resolver problemas relacionados con los servicios de alimentación.
2. Identificar los principales problemas que se plantean en relación con los procesos y servicios en un Servicio de Alimentación así como comprender como surgen y que factores pueden estar interfiriendo para su desarrollo con la finalidad de prevenir, controlar y disminuir dichos factores.
3. Aplicar los principales instrumentos teóricos, metodológicos y técnicos empleados en un proceso de investigación para fundamentar soluciones a la problemática presente dentro de un Servicio de Alimentación.
4. Determinar cuáles instrumentos de recolección y análisis de información (su construcción y criterio de aplicabilidad y validez) pueden aplicarse en la investigación planteada, y emplearlos para fundamentar los resultados de su investigación.
5. Desarrollar un Proyecto de Investigación en los diferentes Servicios de Alimentación asignados para sus prácticas, rindiendo un informe de los resultados obtenidos y de las alternativas de solución factibles a tomar de acuerdo a las variables involucradas y las condiciones de la institución estudiada.

15. Articulación de ejes

Básica

16. Contenido

UNIDAD I: Marco Conceptual de Investigación en Servicios de Alimentación

Tema	Objetivos específicos	Actividades	Autoaprendizaje
<p>1. Lugares donde se aplican (Análisis de Tipos de Servicios)</p> <p style="padding-left: 20px;">a) Lucrativos</p> <p style="padding-left: 20px;">b) No Lucrativos</p> <p>2. Sistema Operativo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análisis de Procesos • Definición de sistema • Sistemas abiertos y cerrados • Relaciones de entrada y salida • Subsistemas • Relación Sistema-Subsistema • Suprasistema <p>3. Sistema Administrativo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análisis de Recursos <p>4. Identificación de Riesgos en la Producción y Servicio</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP • Normatividad Vigente <p>5. Determinar la problemática a investigar</p> <p style="padding-left: 20px;">a) Identificación de necesidades</p>	<p>1.1. Considerar todas las opciones en donde se puede aplicar los servicios de alimentación</p> <p>2.1. Analizar los procesos operativos</p> <p>3.1. Analizar cada uno de los recursos que comprende el sistema administrativo</p> <p>4.1. Verificar cada etapa del proceso, identificando riesgos y planteando soluciones a los mismos</p> <p>4.2. Confirmar la normatividad vigente</p> <p>5.1. Expone y propone</p>	<p>1. Dialogo Discusión acerca de los lugares donde se aplican los servicios de alimentación</p> <p>1.1. Relaciona los diferentes procesos para el apoyo de los servicios de alimentación.</p> <p>2.2. Lectura del material Operative System</p> <p>2.3. Como escribir documentos científicos (Parte 1). El Ensayo (Merino-Trujillo, A)</p> <p>3. De acuerdo a los problemas, se identificarán las alternativa de aprovechamiento, empleando la técnica de lluvia de ideas</p> <p>4. Ejemplificar el análisis de riesgos con el diagrama de flujo general para alimentos cocidos</p> <p>5. Exposición por equipo acerca de la</p>	<p>Redacción de un reporte con la información obtenida de la investigación realizada en el punto 5.</p>

<p>b) Búsqueda de información c) Selección de alternativas d) Eliminación de posibilidades</p> <p>6. Elaboración de la Justificación a) Definición del ¿Por qué? de la Investigación</p>	<p>diversos temas a investigar</p> <p>5.2. Precisa el tema a investigar</p> <p>6.1. Formular la justificación del tema seleccionado</p>	<p>problemática a investigar</p> <p>6.Redacción por equipos de la justificación del tema a investigar</p>	
--	---	---	--

UNIDAD II: Diseño Metodológico de Investigación en Servicios de Alimentación

<p>1. Formulación del Problema de la Investigación a) Tipos y clasificación de los diferentes tipos de investigación en el área de la salud: - Descriptivo - Casos y Controles - Cohorte - Experimental</p> <p>b) Planteamiento del problema de investigación</p> <p>2. Estructura del Marco Teórico a) Mapa Conceptual b) Estructura c) Establecer el enfoque del tema de estudio</p>	<p>1.1. Formular de manera lógica y coherente el tema a desarrollar</p> <p>1.2.Comprender los criterios para evaluar un problema de investigación</p> <p>2.1.Comprender las actividades a realizar para la revisión de literatura pertinente al tema a desarrollar</p> <p>2.2. Desarrollar habilidades para extraer y recopilar información de interés</p> <p>2.3. Construir el marco teórico</p>	<p>1. Redacción por el equipo del planteamiento estructurado</p> <p>2. Lectura de artículos científicos para diferenciar los diversos tipos de investigación</p> <p>3. Elaboración de cuadros comparativos donde se muestren las diferencias y contenidos de los artículos de los diferentes tipos de investigación.</p> <p>4. Revisión amplia y actualizada de literatura</p>	<p>Entregar el documento correspondiente al anteproyecto de investigación en tiempo y forma</p> <p>Revisión y análisis de artículos de investigación en el área de la salud considerando los siguientes tipos de investigación: - Descriptivo - Casos y Controles - Cohorte - Experimental - Comparativo</p>
--	---	--	--

<p>3. Diseño de Objetivos de estudio e Hipótesis</p> <p>a) Hipótesis</p> <p>b) Operacionalización de las Hipótesis</p> <p>c) Objetivos</p> <p>d) Establecimiento de rangos estadísticos para cada indicador.</p> <p>4. Estructura de la Metodología de la Investigación</p> <p>a) Tipo de Estudio</p> <ul style="list-style-type: none"> - Explicativo - Descriptivo - Experimental <p>b) Diseño de la Muestra</p> <ul style="list-style-type: none"> - Universo de estudio - Tipo de muestra <ul style="list-style-type: none"> • Probabilísticas • No probabilística - Muestreo <p>c) Unidades de Observación de acuerdo a las variables seleccionadas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Características de inclusión y exclusión <p>d) Métodos y Procedimientos a desarrollar</p> <p>e) Recursos necesarios para el proyecto</p> <ul style="list-style-type: none"> - De acuerdo a las necesidades del proyecto <p>5. Elaboración del Instrumento de Recolección de Información</p> <p>a) Diseño de Encuesta</p> <p>b) Realización de Cuadros de Tabulación de Información</p> <p>c) Selección de Instrumentos estadísticos para el análisis y presentación de resultados</p> <p>6. Redacción de Referencias Bibliográficas, Fuente de Información o Bibliografía.</p>	<p>3.1. Plantear objetivos de estudio e hipótesis a evaluar</p> <p>3.2. Establecer los objetivos a alcanzar con el desarrollo de la investigación</p> <p>3.3. Establecer los rangos estadísticos para cada indicado.</p> <p>4.1. Definir el tipo de estudio que se realizará</p> <p>4.2. Identifica y delimitar la población sujeta a estudio</p> <p>4.3. Establecer definiciones operacionales</p> <p>4.4. Calendarizar el proyecto a desarrollar</p> <p>4.5. Especificar los recursos a emplear para la realización del proyecto</p> <p>5.1. Encuesta y Tipos de encuestas</p> <p>5.2. Definir la manera como se van a recolectar los datos</p> <p>5.3. Elaborar el instrumento o método de recolección de los datos</p> <p>5.4. Aplicar dicho instrumento o método</p> <p>5.5. Obtener y codificar los datos</p> <p>6.1. Consulta de artículos científicos, libros, capítulos de libros, sitios Web, periódicos, y fuentes de información avalada y/o científica</p>	<p>4.1. Lectura del capítulo 3 del libro Metodología de la Investigación, Roberto Hernández Sampieri, Sexta Edición, p'p 21-38</p> <p>5. Redactar la hipótesis y objetivos correspondientes</p> <p>6. Dialogo - discusión por equipo para estructurar la metodología correspondiente a su proyecto de investigación</p> <p>6.1. Diseñar y aplicar el instrumento de recolección de datos</p> <p>6.2. Exposición por equipo de los cuadros comparativos con los tipos de encuesta</p> <p>6.3. Archivar los datos y prepararlos para su análisis</p> <p>7. Lectura del documento: Normas de Vancouver: guía breve. Cómo citar y elaborar referencias bibliográficas según las normas de Vancouver</p>
---	---	---

	para realizar ejercicios de redacción correcta acorde a la fuente bibliográfica consultada y siguiendo las normas de Vancouver		
--	--	--	--

UNIDAD III: Estructura del Informe de Investigación en Servicios de Alimentación

<p>1. Estructura del Informe de Investigación</p> <p>a) Elementos que integran el Informe de Investigación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Portada - Índice del reporte - Resumen - Introducción - Marco teórico - Método <ul style="list-style-type: none"> • Hipótesis • Diseño utilizado • Sujetos, universo y muestra • Procedimiento • Instrumentos de recolección • Variables de estudio <p>2. Desarrollo del Proyecto de Investigación</p> <p>a) Marco conceptual</p> <p>b) Metodología</p> <p>3. Revisión del Proyecto</p> <p>a) Selección instrumento estadístico</p> <p>b) Revisión documento final</p>	<p>1.1. Elaboración del material gráfico correspondiente</p> <p>2.1. Redacción e integración de la metodología aplicada</p> <p>3.1 Decidir el tipo de análisis estadístico de los datos que llevará a cabo</p> <p>3.2 Seleccionar las pruebas estadísticas para analizar los datos cuantitativos, dependiendo de las hipótesis formuladas y de los niveles de medición de las variables</p>	<p>1. Lectura del manual para la presentación de anteproyectos e informes de investigación (Capítulo 22)</p> <p>2. Revisión del manual electrónico de redacción científica.</p> <p>3. Revisión en clase del material presentaciones efectivas en público.</p> <p>4. Asesorías programadas para atender los avances de su investigación.</p>	<p>Elaboración de un informe de investigación</p> <p>Diseño y construcción de un cartel de divulgación científica</p>
---	---	---	---

UNIDAD IV: Informe final de Investigación en Servicios de Alimentación

1. Tratamiento y análisis de la información	7.1 Recolección de datos de acuerdo con el trabajo de	1. Asesorías programadas para atender los avances	Visita al Centro de Negociación e Incubadora de
---	---	---	---

2. Integración de Informe final	investigación	de su investigación	empresas de la UJED
3. Presentación y redacción de resultados	7.2 Redacción de discusión de resultados, conclusiones y recomendaciones	2. Revisión en avances de redacción de discusión de resultados, conclusiones y recomendaciones	Lectura y análisis de artículos de investigación:
4. Conclusiones, recomendaciones o implicaciones			- Investigación: Resultados, Discusión & Conclusiones (Abreu, José Luis)
5. Bibliografía	7.3 Obtener e interpretar los análisis mediante programa estadístico SPSS, Excel, Minitab, Epidat, etc.	3. Revisión en redacción de resumen y abstract	- Presentación en cartel de trabajos de investigación (Lozano-Sánchez J)
6. Apéndice/Anexos			- Artículos científicos: la forma de escribirlos (Domínguez Carrillo L)
7. Contenido de los Carteles y Resúmenes de Investigaciones	7.4 Asesorías programadas para atender los avances de su investigación	4. Diseño de al menos tres propuestas de cartel por cada investigación desarrollada	
	7.5 Elaboración de resumen y abstract	5. Presentación de carteles de investigación	
	7.6 Efectuar la publicación de un cartel para dar a conocer los resultados de su investigación.		Integración del reporte final de investigación con el artículo correspondiente
	7.7 Presentación de investigación final		

17. Fecha de evaluación

Primera Evaluación Parcial **12 de marzo de 2020**

Segunda Evaluación Parcial **30 de abril de 2020**

Tercera Evaluación Parcial **04 de junio de 2020**

Examen Final Ordinario **11 de junio de 2020**

Examen Extraordinario **18 de junio de 2020**

18. Estrategias Educativas

Presentación oral. Uso de diapositivas, internet, pizarrón, etc.
Exposición de trabajos de investigación bibliográfica

19. Materiales y recursos didácticos

Pizarrón
Marcadores
Borrador
Equipo de computo
Memoria USB
Proyector electrónico-cañón

20. Evaluación del desempeño

Evidencia(s) de desempeño	de	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje
Reporte de las investigaciones solicitadas. Reporte de prácticas realizadas. Mapas conceptuales de cada unidad. Desarrollo de temas y elaboración ensayo en función de los temas a desarrollar.		<p>El catedrático estimará la capacidad del alumno para integrar conocimientos y aptitudes adquiridos durante el curso, mediante su asistencia, desempeño y participación en clase y laboratorio, así como en la realización de trabajos extraclase.</p> <p>La evaluación sobre habilidades y destrezas adquiridas por el estudiante en cada una de las sesiones prácticas.</p> <p>Presentar las evidencias de aprendizaje en tiempo y forma, asistir puntualmente a las sesiones teóricas y prácticas. Cubrir mínimo el 80% de asistencia.</p> <p>Hojas de cotejo, desarrollo en clase y rúbricas.</p>	Para lograr desarrollar la competencia de la unidad de aprendizaje, esto puede ser en aulas, laboratorios de la FAMEN, biblioteca u otros lugares en que los alumnos puedan acceder a internet para trabajar en la plataforma virtual de la UJED.	10%

3 exámenes escritos	Cada examen tendrá 40 Reactivos del contenido temático de las unidades correspondientes y 20 Reactivos de talleres elaborados.	Sala de computo de la biblioteca de la Facultad de Medicina y Nutrición de la UJED para acceder a internet y resolverlo en la plataforma virtual de la UJED. Aulas de la Facultad de Medicina y Nutrición de la UJED.	80%
1 Examen ordinario oral y/o escrito	Todo el contenido del programa de teoría y manual de prácticas de laboratorio. 60 Reactivos del contenido temático 20 Reactivos de talleres elaborados.	Sala de computo de la biblioteca de la Facultad de Medicina y Nutrición de la UJED para acceder a internet y resolverlo en la plataforma virtual de la UJED. Aulas de la Facultad de Medicina y Nutrición de la UJED.	10%
1 Examen extraordinario	Presentado por el estudiante en caso de no alcanzar la calificación mínima aprobatoria siempre y cuando el resultado de su evaluación final sea igual o mayor de 5.0, en caso de una calificación menor a 5.0 (cinco punto cero), el alumno deberá cursar de nuevo la materia. Contendrá 60 reactivos de opción múltiple, 60 reactivos del contenido temático del programa y 20 reactivos de los talleres	Sala de computo de la biblioteca de la Facultad de Medicina y Nutrición de la UJED para acceder a internet y resolverlo en la plataforma virtual de la UJED. Aulas de la Facultad de Medicina y Nutrición de la UJED.	100%

21. Criterios de evaluación:	
Criterio	Valor
Evaluación formativa: 3 Evaluaciones parciales departamentales (20% cada evaluación parcial)	60%
Evaluación sumativa:	
1. Investigaciones y participaciones en clase	20%
2. Productos del aprendizaje:	
2.1. Lista de cotejo de la actividad experimental	5%
2.2. Lista de cotejo de la actividad en el aula	5%
3. Examen final ordinario	10%
Evaluación extraordinaria	
Examen extraordinario	100%
22. Acreditación	
<p>La asistencia obligatoria debe ser al 100%, el 80 por ciento mínimo para acreditar. Entregar reportes de prácticas de laboratorio en tiempo y forma. Entrega de las evidencias de aprendizaje citadas previamente. Calificación mínima aprobatoria: 6.0</p>	

23. Fuentes de información
Básicas
<ol style="list-style-type: none"> Grossbauer S. Managing Foodservice Operations: A systems approach for healthcare and institutions. Kendall Hut. 4ta ed. 2001 Sullivan Catherine F; Atlas C. Health Care food service systems management. Jones&Bartlett Publishers. 3era ed. 1998. Tejada B.D. Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. Universidad de Antioquia. 2da ed. 2007. Hernández S. R. Metodología de la Investigación. McGraw-Hill. México. 1991 Hernández S. R. Fundamentos de Metodología de la investigación. Mc Grawn Hill/Interamericana de España. México. 2007 Schmelkes C. Manual para la Presentación de Proyectos e Informes de Investigación. Segunda Edición. Oxford University Press. México. 1988. Supo J. Seminario de Investigación Científica. Metodología de la Investigación Científica para las Ciencias de la Salud. Editado por BIOESTADISTICO EIRL. Perú. 2012
Complementarias
<ol style="list-style-type: none"> Torres M. M. La Investigación Científica. Universidad Autónoma de Chihuahua. 1992.
Páginas Web:

1. http://books.google.com/books?id=IU5ReOtnn3YC&pg=PA33&dq=food+service+research&lr=&as_brr=3&ei=6HZgS-3sEqaykAT535ycBw&cd=1#v=onepage&q=food%20service%20research&f=false
2. http://books.google.com/books?id=WD5hzN5uvD4C&printsec=frontcover&dq=food+service+research&lr=&as_brr=3&source=gbs_similarbooks_s&cad=1#v=onepage&q=food%20service%20research&f=false
3. www.caribjsci.org/epub1/
4. [www. Seminariosdeinvestigacion.com](http://www.Seminariosdeinvestigacion.com)

24. Perfil del docente que imparte esta unidad de aprendizaje

- Mínimo grado de estudios de Maestría en Ciencias con licenciatura en: Ingeniería Bioquímica en Alimentos, Licenciado en Nutrición, Química en Alimentos, Ingeniería en Alimentos.
- Con especialidad o bien diplomado en el área de las Ciencias de los Alimentos y/o Ciencias de la Salud.
- Experiencia profesional y Docente comprobable.
- Título y cédula profesional Indispensable del último grado de estudios.