



UAEM

Universidad Autónoma
del Estado de México



Facultad de Turismo
y Gastronomía

TITULO:

**COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL LICENCIADO EN GASTRONOMÍA Y DEL
LICENCIADO EN NUTRICIÓN PARA EL ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
HOSPITALARIA: BENEFICIOS DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL
PLURIDISCIPLINARIA**

**Que para obtener el título de
LICENCIADA EN GASTRONOMÍA**

PRESENTA:

JANET SALGADO VÁZQUEZ

ASESORA:

DRA. EN C. S. DIANA CASTRO RICALDE

Toluca de Lerdo, Estado de México, Julio de 2016



Toluca, México a 10 de junio de 2016

L. en T. NANCY ORTEGA MARTIÑÓN
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE EVALUACIÓN PROFESIONAL
FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA, UAEM
P R E S E N T E

Sirva este medio para enviarle un saludo, al tiempo de informarle que, una vez atendidas las observaciones realizadas al documento titulado "Competencias profesionales del Licenciado en Gastronomía y del Licenciado en Nutrición para el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria: beneficios de la pluridisciplinariedad" en la modalidad de TESIS, por la P.L.G. JANET SALGADO VÁZQUEZ, se ha concluido con el trabajo escrito, por lo que no tengo inconveniente alguno en otorgar el **VOTO APROBATORIO** para que pueda concluir con su proceso de evaluación profesional.

Sin otro particular por el momento, se despide de Usted.

A T E N T A M E N T E

Dra. en C. S. Diana Castro Ricalde
Asesora

Facultad de Turismo y Gastronomía
Departamento de Evaluación Profesional
FORMATO No. 7



Toluca, México a 1 de junio de 2016.

L. en T. NANCY ORTEGA MARTIÑÓN
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE EVALUACIÓN PROFESIONAL
FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA, UAEM
PRESENTE

Sirva este medio para enviarle un saludo, al tiempo de informarle que, una vez atendidas las observaciones realizadas al trabajo de investigación titulado **“Competencias profesionales del licenciado en gastronomía y del licenciado en nutrición para el área de servicio de alimentación hospitalaria: beneficios de la práctica profesional pluridisciplinaria”** en la modalidad de Tesis, por la **P.L. G. JANET SALGADO VÁZQUEZ**, no tengo inconveniente alguno en otorgar el **VOTO APROBATORIO** para se continúen con los trámites a que haya lugar y se pueda concluir con su proceso de evaluación profesional.

Sin otro particular por el momento, se despide de Usted.

ATENTAMENTE

Dra. Ana Leticia Tamayo Salcedo
Revisor de trabajo de investigación

Facultad de Turismo y Gastronomía
Departamento de Evaluación Profesional
FORMATO No. 6



Toluca, México a 3 de junio de 2016.

L. en T. NANCY ORTEGA MARTIÑÓN
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE EVALUACIÓN PROFESIONAL
FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA, UAEM
PRESENTE

Sirva este medio para enviarle un saludo, al tiempo de informarle que, una vez atendidas las observaciones realizadas al trabajo de investigación titulado **“COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL LICENCIADO EN GASTRONOMÍA Y DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN PARA EL ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA: BENEFICIOS DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL PLURIDISCIPLINARIA”** en la modalidad de Tesis, por la **P.L. G. JANET SALGADO VÁZQUEZ**, no tengo inconveniente alguno en otorgar el **VOTO APROBATORIO** para se continúen con los trámites a que haya lugar y se pueda concluir con su proceso de evaluación profesional.

Sin otro particular por el momento, se despide de Usted.

ATENTAMENTE

M. en A.N. Alfredo Hernández Cedillo
Revisor de trabajo de investigación

Facultad de Turismo y Gastronomía
Departamento de Evaluación Profesional
FORMATO No. 6

DEDICATORIAS

A mis padres...

Quienes a lo largo de mi vida me han apoyado por completo, esto es por ustedes y para ustedes, gracias por esos sabios consejos que ahora estoy donde siempre quise estar, son un orgullo para mí, los amo.

A mis hermanos...

Jaz: mi compañera y amante de la vida, gracias por iluminar siempre con tu chispa mágica y por tu apoyo incondicional, te amo gemely.

Jahir: gracias por ser ese gran hermano de ejemplo a seguir.

A mis amigos...

Vero: esa amiga que se convierte en tu hermana y confidente de la vida, gracias por estar siempre en los momentos correctos.

Lau: mi compañera, amiga y colega gracias por hacer de este camino más divertido, compartiendo historias durante la universidad.

Colega: gracias totales por tu apoyo incondicional, sin duda fuiste un gran soporte para concluir este sueño.

AGRADECIMIENTOS

A la Dra Diana Castro por compartir conmigo su sabiduría, gracias por su valiosísimo tiempo que fueron horas de orientación y apoyo absoluto, estoy eternamente agradecida con usted.

A la Dra Leticia Tamayo y al Chef Alfredo por dedicar de su tiempo y conocimientos para poder concluir este trabajo de investigación.

Índice

RESUMEN.....	9
INTRODUCCIÓN.....	11
FUNDAMENTACIÓN CONCEPTUAL Y TEÓRICA	19
Conceptos de competencias, pluridisciplinariedad y profesionalización	19
Teoría de la práctica profesional	26
a) Las prácticas o lo que se hace en el ejercicio cotidiano, o las maneras cotidianas en que el sujeto crea los objetos producto de su saber	28
b) Los saberes referidos al conjunto de cuerpos teóricos, metodológicos, prácticos y formales propios o no de su ejercicio y que sirven de base para configurar la singularidad de la práctica	28
c) Discursos o corrientes, estilos o tendencias	29
d) Enunciados y reglas.....	30
METODOLOGÍA.....	33
Objetivo General	35
Objetivos Específicos	35
Preguntas de Investigación	36
Método de Trabajo: Estudio de Casos	37
Técnicas e instrumentos de Investigación.....	38
RESULTADOS Y ANÁLISIS.....	41
Análisis de los Planes de Estudio de las licenciaturas en Gastronomía y Nutrición...41	
Descripción de las unidades de hospitalización visitadas	66
Explicación de los resultados por unidad de análisis	85
Unidad de Análisis I: PRÁCTICAS O MANERAS COTIDIANAS.....	86
Unidad de Análisis II: SABERES TEÓRICOS, METODOLÓGICOS, PRÁCTICOS, FORMALES	94

Unidad de Análisis III: DISCURSOS O CORRIENTES, ESTILOS O TENDENCIAS	107
Unidad de Análisis IV: ENUNCIADOS Y REGLAS	109
CONCLUSIONES.....	114
PROPUESTAS	124
BIBLIOGRAFÍA.....	127
ANEXOS.....	135
ANEXO 1. GUIÓN DE ENTREVISTA PARA ENCARGADOS DEL ÁREA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA.....	135
ANEXO 2. Plan de Estudios Licenciatura en Gastronomía	138
ANEXO 3. Plan de Estudios Licenciatura en Nutrición.....	146
ANEXO 4. Mapa Curricular Licenciatura en Gastronomía	153
ANEXO 5. Mapa Curricular Licenciatura en Nutrición	155

TÍTULO

Competencias profesionales del Licenciado en Gastronomía y del Licenciado en Nutrición para el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria: Beneficios de la práctica profesional pluridisciplinaria.

RESUMEN

La presente investigación parte de la premisa que los profesionales de la Gastronomía poseen las competencias necesarias adquiridas durante su formación universitaria, para incursionar en el campo laboral de los Servicios de Alimentación Hospitalaria. Sin embargo, se reconoce la problemática actual relacionada con los puestos de trabajo en este ámbito, que suelen estar ocupados por profesionales del área de la Nutrición; cuando se considera que quienes cursan una carrera gastronómica podrían estar laborando en dichas áreas, o bien, trabajando de manera conjunta y pluridisciplinaria con los nutriólogos.

Para conocer y determinar la realidad tanto de la formación profesional de ambas licenciaturas ofertadas en la Universidad Autónoma del Estado de México, como de las competencias profesionales que adquieren y comparten los alumnos de Gastronomía y Nutrición, así como los saberes exigidos en el campo de las unidades hospitalarias, se diseñó el objetivo que guía el estudio: “Analizar las competencias profesionales que comparten las Licenciaturas en Gastronomía y Nutrición para la identificación de los beneficios de la pluridisciplinaria en el campo laboral del Servicio de Alimentación Hospitalaria”.

Con el fin de lograr dicho objetivo, se recopiló información tanto documental como de campo que se presenta en diferentes apartados; en el relativo a los elementos conceptuales y teóricos, se incluyen diversas ideas y explicaciones en torno a las competencias profesionales, laborales y sociales, así como sus diferencias; así mismo, se describen los términos pluridisciplinaria y profesionalización, a los cuales se les

va otorgando sentido por medio de la llamada “Teoría de la práctica profesional” que fundamenta este estudio.

También se describe brevemente el método cualitativo elegido para guiar esta investigación, así como el “Estudio de casos” que permitió el diseño y aplicación de técnicas como la observación; el análisis de contenido de los Planes de Estudio de las Licenciaturas en Gastronomía y Nutrición ofertadas en la UAEMéx, y de la entrevista a profundidad realizada entre algunos informantes que se consideran claves como los supervisores y/o jefes de los comedores de 3 importantes centros hospitalarios de la ciudad de Toluca, Estado de México, considerados como muestra para ilustrar los hallazgos de investigación.

Entre los resultados más importantes de este estudio, resaltan los saberes identificados como comunes en la formación universitaria de ambas licenciaturas, así como las competencias tanto profesionales como laborales reportadas como carencias o faltantes en los profesionales de dichas carreras. Igualmente se explica la percepción de los empleadores de los hospitales, en torno a los saberes que se consideran necesarios en el desempeño de los Licenciados en Gastronomía en esta área. Y como apartado final, se incluyen algunas propuestas que se considera pertinente atender no sólo para fomentar la pluridisciplinariedad entre la Gastronomía y la Nutrición, sino sobre todo, para desarrollar el trabajo colaborativo entre profesiones afines como éstas, para beneficio de la sociedad.

INTRODUCCIÓN

El estudio de la gastronomía como disciplina es reducido y nuevo en el mundo de la investigación, y en el propio campo laboral; sin embargo, se considera necesario resaltar su relevancia como un campo de conocimiento en el que convergen múltiples disciplinas, lo que incluso ha propiciado su multi y pluridisciplinariedad, temas también escasamente discutidos y abordados.

De aquí que se considere importante esta investigación, porque se reconoce que el profesional que se dedique a ella, debe adquirir múltiples competencias durante su formación para poder ejercer su práctica profesional en distintas áreas y escenarios laborales, en los cuales no sólo trabajan egresados de otras carreras, sino en los que el Licenciado en Gastronomía deberá contribuir a la visión global de los fenómenos y problemas, que cada vez exigen más una visión profesional práctica entre diversas disciplinas.

Todo esto porque se considera necesario evitar la división y aislamiento que predomina entre las diferentes disciplinas relacionadas con la Gastronomía, y en consecuencia, entre los profesionales que las ejercen; se trata de impedir que quienes pertenecen a una misma área de conocimiento, continúen desempeñándose en el mercado laboral de forma individual y desarticulada. De promover que los profesionales que pertenecen a distintas disciplinas, puedan establecer un diálogo cooperativo y encontrar un “terreno” común para la práctica, interactuando y complementándose entre sí, especialmente en una misma área laboral.

Con base en estos planteamientos, surge el interés por determinar qué elementos comparten los profesionales de la Gastronomía y de la Nutrición, que les permiten interrelacionarse. Y en esta línea, qué competencias tienen en común dichos profesionales para ejercer una práctica profesional más completa, en el área de servicios de la alimentación hospitalaria, ya que el objeto de estudio de ambas carreras es, precisamente, la alimentación.

Con base en la **revisión de diversos estudios e investigaciones** que abordan estos temas, referidos a las competencias –en ambos campos, el de la Gastronomía y el de la Nutrición-; a la multi y a la pluridisciplinariedad, y a los conocimientos y habilidades que se requieren o se exigen en la práctica profesional del área de alimentos en los hospitales, se resaltan –a manera de antecedentes-, algunas ideas y planteamientos relacionados.

En cuanto al término **competencias**, se resalta que hace referencia a la capacidad de los profesionales de actuar de manera eficaz en una determinada situación, apoyándose de los conocimientos adquiridos y de la experiencia en una rama determinada. Sin embargo, se enfatiza que algunas competencias son adquiridas de forma natural como parte del crecimiento de una persona (a través de la experiencia, del “ensayo y error” de manera espontánea); que otras son producto del estudio, se adquieren a través de un proceso formal de educación o de capacitación, motivado por el interés e incluso por una decisión personal. Y otras competencias más son destrezas puestas en práctica durante el ejercicio de la profesión, en un ámbito laboral diferenciado.

Hace algunas décadas se especulaba que las competencias sólo se desarrollaban durante la experiencia laboral, es decir, que eran adquiridas propiamente en el lugar de trabajo; pero en la actualidad se reconoce que existen por lo menos tres tipos de competencias, las profesionales –adquiridas en las instituciones educativas-, las laborales –en el campo de trabajo- y las sociales –que se desarrollan durante la práctica de la profesión, cuando se deben satisfacer las necesidades y requerimientos de las personas-, por lo que todas se complementan o pueden desarrollarse en conjunto.

Esto, porque en la actualidad los profesionales requieren nutrirse de otros saberes que antes eran propios de un campo profesional específico, pero que ahora, al entrar en contacto con otras profesiones, quienes ejercen la profesión se ven obligados a compartir, combinar, e incluso intercambiar competencias en una relación que bien podría llamarse “pluridisciplinar”.

Y dicha relación se va fortaleciendo a través de las competencias sociales, porque más bien tienen que ver con las relaciones entre los individuos para poder alcanzar un bien común, lo cual, como se establece, no sólo se aprende durante una carrera, sino también cuando el profesional se inserta en el ámbito laboral y al trabajar en equipo y en grupos colaborativos, debe establecer relaciones y acuerdos para lograr el propósito de cualquier profesión: el servicio a la comunidad en la cual se desarrolla.

En cuanto a la relación pluridisciplinar entre las profesiones, en esta investigación se establece que el Licenciado en Gastronomía podría considerarse apto para trabajar en conjunto con el Licenciado en Nutrición, ya que ambas disciplinas tienen como objeto de estudio la alimentación, sobre la cual los profesionales llevarían a cabo sus prácticas profesionales en el ámbito hospitalario para lograr un beneficio social: los dos profesionales podrían intervenir a través de soluciones para resolver o evitar los problemas alimenticios, lograr el balance de los nutrientes que día a día necesita el ser humano; aplicar técnicas básicas culinarias para que un platillo sea balanceado pero también apetitoso y así lograr una dieta más amena, atractiva y al mismo tiempo saludable para un paciente.

La **pluridisciplinariedad** implica la participación de diversas disciplinas para estudiar un mismo objeto, el cual es analizado desde las diferentes posturas de aquéllas y donde cada disciplina provee una interpretación del objeto estudiado desde su horizonte particular, aportando así una explicación más amplia del mismo. Lo que aquí se considera necesario es que la Nutrición y la Gastronomía se relacionen en el campo de la alimentación hospitalaria, pero sin que lleguen a fusionarse o integrarse en una sola. Porque entre las dos, desde sus diferentes perspectivas pueden enriquecer un mismo campo de conocimiento, y al mismo tiempo favorecer, desde múltiples puntos de vista, la salud de un paciente, así como profundizar e incluso resolver los posibles problemas que se presenten.

Tanto el campo de la gastronomía como de la nutrición requieren un abordaje multi y pluridisciplinario, y la conformación de equipos de trabajo, ya que ambas profesiones forman parte de una misma familia profesional, las dos licenciaturas tienen saberes y competencias definidas que tendrían que conocerse para implementar tácticas que

beneficien a la sociedad. Es cierto que las dos licenciaturas poseen conocimientos, métodos y técnicas que las diferencian una de la otra, y que ambas tienen su propia identidad, pero ambas tienen un objeto común de estudio: el alimento.

Dicha alimentación puede estudiarse desde lo que es científicamente correcto en lo nutricional y desde lo que es aceptable culturalmente en términos del placer de los sentidos, ya que siempre es necesaria una adecuada selección, preparación y presentación de los platillos, porque esto se traduce en ofrecer más opciones a las personas, para que puedan tomar mejores decisiones a la hora de comer. El generar nuevas estrategias y construir una nueva cultura nutricional por medio de la promoción de la salud y prevención de enfermedades, puede ser tarea de ambas profesiones, trabajando en colaboración. Es el caso especial de los centros hospitalarios, en donde los profesionales ponen en práctica sus conocimientos relacionados tanto con la alimentación como con la salud, ejerciendo un rol esencial para beneficio de una gran población.

La **alimentación hospitalaria** presenta características muy específicas para el **ejercicio profesional**, debido a que tiene que ver con el aporte de nutrientes esenciales en personas en situaciones de riesgo. A través de dicha alimentación se trata de garantizar la seguridad alimentaria, así como las llamadas “Buenas Prácticas de Manufactura” (BPM) ya que éstas permiten asegurar las condiciones ambientales correctas y el manejo higiénico de los alimentos, desde su producción y elaboración hasta que llega al consumidor final. Todo esto establecido en las normas mexicanas y en las orientaciones que a través de reglamentos y manuales se dan a conocer por medio de direcciones, asociaciones y consejos de certificadores y fabricantes, para cumplir con los estándares de calidad en los productos exigidos en nuestro país. En este sentido, se enfatiza la necesidad de que los profesionales dedicados a los servicios de alimentación, como es el caso de los nutriólogos y de quienes laboran en el ámbito de la gastronomía, reciban una formación y capacitación continua en torno a dichas normas y BPM.

En el desarrollo de este documento, se abordarán dichos aspectos de correcto manejo higiénico de los alimentos, especialmente porque se reconoce, tomando como base la

información tanto empírica, como documental y de campo, que en los hospitales la comida no suele ser una prioridad, ya que se acostumbra invertir un poco menos del presupuesto de dichas unidades médicas, en ella; lo que se visualiza como prioritario es la salud del paciente, y los servicios médicos y hospitalarios para garantizarla.

También se reporta que la meta de los hospitales –por lo menos los considerados para efectos de este estudio- es reducir costos a través de la disminución en el tiempo de hospitalización del paciente, por lo que se considera que dicho propósito se puede lograr, ofreciendo a los pacientes una mejor alimentación hospitalaria, apetitosa y nutritiva, pero sin tener que hacer grandes inversiones. Y esto constituye una competencia (conocimiento y habilidad) que se desarrolla tanto en los Licenciados en Gastronomía como en los Licenciados en Nutrición –quienes deben saber diseñar menús y hacer un presupuesto de ellos-.

Para lograr que un paciente mejore su salud y se restablezca con prontitud, es necesario proporcionar alimentos de buena calidad que hayan sido preparados y cocinados cuidadosamente para retener al máximo el valor nutritivo y que sea presentado al paciente de forma apetitosa, como ya se ha comentado, esto repercute en la mejora del enfermo, y al mismo tiempo, esto implica el rápido abandono del hospital –lo que obviamente también reduce los gastos hospitalarios y médicos-.

Durante un programa de formación profesional, e igualmente durante el ejercicio de la profesión en un campo laboral, pueden complementarse dos campos disciplinarios, como es el caso que se expone de la nutrición y de la gastronomía, pero si no hay una unión entre ellos, y cada disciplina aborda un problema desde su propio enfoque, no se podrá llegar a una solución amplia y conjunta que beneficie a un área específica en términos laborales. Que dos disciplinas trabajen combinadamente, no significa que se deban dejar atrás las bases en las que fueron desarrolladas las competencias profesionales que las hacen distintas a cada una como profesión. Por ello es importante la pluridisciplinariedad pero manifiesta en la práctica de un campo laboral específico, que es lo que se pretende demostrar a través de esta investigación.

En cuanto al **problema de investigación** que se plantea, se resalta que el mayor obstáculo identificado para el ejercicio profesional del Licenciado en Gastronomía en el ámbito de los servicios de alimentación hospitalaria, es la poca o nula presencia de un egresado de dicha disciplina en este campo laboral, a pesar de que posee las competencias profesionales necesarias para ello. Se considera que dicho profesional es capaz de desarrollarse competentemente en establecimientos hospitalarios, teniendo una alternativa de empleo; ya que puede estar a cargo de la cocina de un hospital, cumpliendo algunas funciones inherentes al puesto de supervisor y/o encargado o bien, del comedor hospitalario que da servicio a personal médico, administrativo, familiares de pacientes y público en general, diseñando, elaborando y sirviendo menús y dietas creativas, sanas e higiénicas.

Y en el caso del nutriólogo, éste podría estar laborando de manera pluridisciplinaria con el profesional de la Gastronomía, pero enfocándose en la función principal del diseño específico de “minutas” -dietas clínicas con menús personalizados para cada tipo de paciente-; y así en conjunto ambos profesionales beneficiar a los enfermos y comensales en general, con menús atractivos a la vista, al olfato y al paladar –posible función de quien se dedica a la Gastronomía en un ámbito hospitalario-, pero que a un mismo tiempo sean nutritivos y contribuyan a mejorar de forma más rápida la salud del paciente –posible función específica del especialista en nutrición en dicho campo-.

Como otra parte del problema de investigación, también se plantea en este estudio que hoy en día, cuando el Licenciado en Gastronomía trata de encontrar empleo, o incursionar laboralmente en algunos mercados de trabajo, como es el caso del campo laboral hospitalario, resulta que las labores que él podría estar desempeñando, las está haciendo un Licenciado en Nutrición. De hecho, se considera que existe la creencia popular que el primero no posee las suficientes competencias profesionales, laborales y sociales para desarrollarse en cualquier área, como es el caso del Servicio de Alimentación Hospitalaria. Y se cree también que esto es un motivo por el cual no ha logrado un posicionamiento en este sector, y también es por ello que los Nutriólogos no suelen trabajar en conjunto con dichos profesionales para mejorar el servicio de alimentación en dicha área de forma pluridisciplinaria.

Para citar un ejemplo de lo que se afirma, a través de un acercamiento empírico se pudo observar que en el Instituto de Seguridad Social del Estado de México (ISSEMYM) existen 10 unidades de hospitalización de segundo nivel y 4 unidades de hospitalización de tercer nivel –datos que se describen con mayor amplitud en el apartado correspondiente a resultados-, pero con base en sus lineamientos jurídicos y administrativos, para otorgar el Servicio de Alimentación Hospitalaria se encuentra estipulado en reglamentos y contratos que debe ser un Licenciado en Nutrición quien desempeñe los cargos de supervisión y coordinación en sus hospitales, por lo que se visualiza como parte de la problemática, el desconocimiento en torno a las competencias que posee o que podría estar desarrollando un profesional de la Gastronomía.

Se considera que la Licenciatura en Gastronomía es una carrera multidisciplinaria, que puede ejercerse vinculándose con otras disciplinas en diferentes ámbitos laborales; pero si transita hacia la pluridisciplinariedad, se considera que entre dos disciplinas como es el caso de la colaboración con la Licenciatura en Nutrición, ambas pueden trabajar en el mismo campo laboral, en este caso el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria, complementarse y enriquecer los productos y servicios ofertados, e incluso a través del ejercicio simultáneo de las funciones específicas que cada profesional podría desempeñar en los comedores, tal y como se ha venido señalando y como se describe más ampliamente en el apartado de resultados.

En relación con la **relevancia de esta investigación**, se cree que si los profesionales incursionan en el campo laboral para ejercer su profesión de forma coordinada y colaborativa, integrando esfuerzos y destrezas, esto les permitirá salvar obstáculos y evitar limitantes; les hará más fácil la solución de problemas que incluso pueden ser comunes a varias carreras, a diferentes profesionales, a diversos puestos de trabajo; que esta correspondencia e integración de conocimientos y habilidades, puede ayudar también a ampliar el radio de acción de los profesionales, y por ende, a incrementar sus oportunidades de inserción en el mercado laboral, entre otros beneficios que ofrece la pluridisciplinariedad.

Y en el caso específico que se aborda, se considera que los profesionales de la Gastronomía pueden adentrarse al campo laboral de la Nutrición, específicamente ejerciendo la profesión en el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria para desarrollar funciones conjuntas con otros profesionales, o bien, llevar a cabo acciones específicas en favor de un trabajo más eficiente o mejor hecho que contribuya a la mejora de la salud de los pacientes.

Para ello, el **objetivo general** que se plantea en esta investigación es: Analizar las competencias profesionales que comparten las Licenciaturas en Gastronomía y Nutrición para la identificación de los beneficios de la pluridisciplinariedad en el ejercicio de la profesión en un campo laboral como el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria. Y a través de todo su desarrollo se conceptualizan, analizan y presentan dichas competencias, se describe y explica la pluridisciplinariedad, y se caracteriza el área de la alimentación hospitalaria, tomando como referencia algunos hospitales del contexto inmediato que es el Estado de México.

FUNDAMENTACIÓN CONCEPTUAL Y TEÓRICA

Conceptos de competencias, pluridisciplinariedad y profesionalización

Una parte de lo que se aborda en esta investigación es la identificación de las competencias profesionales que comparten los Licenciados en Gastronomía y Nutrición, para que los egresados puedan incursionar en el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria de forma conjunta y pluridisciplinaria. También se considera de suma importancia, y es otra de las cuestiones que se plantea en el estudio, determinar las competencias que se exige o se requiere de los profesionales que pretenden desarrollarse en un puesto determinado, en este caso, del área de Servicio de Alimentación Hospitalaria.

El término competencias, de acuerdo con el Centro de Investigación y Desarrollo, Asociación Civil sin fines de lucro que lleva a cabo investigaciones y presenta propuestas viables para el desarrollo de México, y que tiene como propósito contribuir, mediante propuestas de políticas públicas viables, al fortalecimiento del Estado de Derecho y a la creación de condiciones que propicien el desarrollo económico y social de México, las competencias son:

[...] las habilidades y capacidades adquiridas a través de un esfuerzo deliberado y sistemático para llevar a cabo actividades complejas. El concepto se refiere entonces al conjunto de capacidades que se consiguen al combinar conocimientos, habilidades, actitudes y motivaciones. Es la capacidad de emplear los resultados del aprendizaje en un determinado contexto: educación, trabajo o desarrollo personal (CIDAC, 2014a).

Hace algunas décadas se especulaba que las competencias sólo se desarrollaban durante la experiencia laboral, es decir, que eran adquiridas propiamente en el lugar de trabajo; pero en la actualidad se reconoce que existen por lo menos dos tipos de competencias, las laborales y las profesionales, y éstas últimas tienen que desarrollarse durante la carrera y complementarse con aquéllas. Porque ya se sabe que tanto la formación educativa como la práctica en un puesto de trabajo –de forma

simultánea, es lo ideal-, proveen al estudiante o al egresado de las bases necesarias para poder desarrollar, aplicar los conocimientos y proveer de alternativas de solución a los distintos problemas que se le presentan.

Se hace énfasis en que las competencias adquiridas durante la formación educativa son llamadas competencias profesionales, las cuales:

[...] ya no sólo contribuyen a la preparación para la vida laboral, sino como sustento de una transformación educativa dirigida hacia la formación integral. Se desplaza la tendencia a la memorización o al saber enciclopédico, por una formación que integre conocimientos, habilidades y actitudes para favorecer un mejor desempeño de los estudiantes en las diferentes esferas de la vida (INIDE, 2013).

Dichas competencias buscan producir situaciones profesionales en las cuales el alumno pueda desarrollar características potenciales, que al mismo tiempo lo pueden ayudar a crecer como persona. Porque involucran la práctica de una serie de valores y orientaciones para lograr una mejora en la calidad de vida, así como el desarrollo de capacidades de análisis, interpretación y crítica para la toma de decisiones, entre otras actitudes igualmente necesarias tanto para el ejercicio profesional, como para la práctica laboral, así como para el desarrollo personal.

Por otra parte, el CIDAC (2014b) establece que muy pocos jóvenes logran tener acceso a un programa de formación profesional de calidad, aprovechando al máximo los recursos y herramientas que se les ofrecen; y por otro lado, pocos de esos adquieren o fortalecen las competencias que los harían atractivos para el mundo laboral.

Esta alusión que se hace a las competencias, y que se considera fundamental porque se relaciona con lo que se viene planteando en este estudio, en torno a la necesidad de desarrollar ciertas competencias profesionales en los alumnos durante su formación, pero también, las competencias laborales necesarias para trabajar en alguna empresa –pública o privada- o desempeñar algún puesto relacionado con su profesión, se basa concretamente en información obtenida del estudio aplicado por el Centro,

denominado: *Encuesta de Competencias Profesionales: ¿Qué buscan y no encuentran las empresas en los profesionistas jóvenes?*

Otra parte de este estudio (CIDAC, 2014b), y que también permite apoyar los planteamientos, es que se debe dar prioridad al análisis, generación y distribución de información, en cuanto a qué son y para qué sirven las competencias, cuáles son aquellas más importantes para el sector –cualquiera que se trate-, y a la vez, cuáles son las competencias más escasas (las que no se están desarrollando), y así poder reducir “la brecha” entre ellas. Dicho estudio también establece que sólo existen dos grandes grupos de competencias, pero uno de ellos es el de las profesionales, y el otro, corresponde a las sociales, pero éstas, podría decirse que se incluyen en aquéllas.

Las competencias se dividen en dos grandes grupos: aquellas relacionadas con conocimientos profesionales, con herramientas de trabajo o con técnicas de producción y aquellas que más bien se relacionan con la forma en que las personas trabajan juntas, interactúan, se comunican o manejan sus emociones. A las primeras se les conoce como competencias técnicas o “duras”, mientras que a las segundas como sociales o “suaves”.

Tal como se observa, las competencias sociales son complemento de las profesionales, porque más bien tiene que ver con las relaciones entre los individuos para poder alcanzar un bien común, lo cual, como se establece, va implícito en las competencias profesionales porque durante una carrera, es indispensable trabajar en equipo, formar grupos cooperativos; y esto también beneficia al profesional cuando se inserta en el ámbito laboral.

Ante este panorama, la educación en México afronta grandes desafíos sobre cómo elevar la calidad de los procesos educativos y mejorar los niveles de aprendizaje, para la construcción del futuro y para la empleabilidad de sus egresados; y en el caso de la Gastronomía de manera particular constituye una preocupación, porque en los últimos años ha evolucionado generando grandes progresos en la producción de alimentos y bebidas, lo cual exige el desarrollo de mayores competencias para favorecer la formación de los estudiantes y para su inserción en el mercado laboral (Muñoz, 2012).

Ya que formar por competencias favorece el desarrollo de generaciones de estudiantes mejor preparadas con nuevas habilidades, conocimientos y valores, con base en los requerimientos sociales y a un campo laboral más exigente.

Un Licenciado en Gastronomía es un profesional que debe contar con las competencias profesionales para “administrar, preparar, manejar, diseñar, innovar y crear alimentos, bebidas y productos gastronómicos para satisfacer las necesidades básicas de la población. Así como para la administración de los establecimientos de alimentos y bebidas turísticas, hospitalarias y comedores industriales” (UAEMéx, 2003).

Y como puede observarse en este perfil de egreso señalado en el Plan de Estudios (PE) de la carrera de Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, se trata de una carrera “de entrada”, multi y pluridisciplinaria, que involucra diversas competencias lo que al mismo tiempo permite que el profesional pueda desempeñarse en distintos campos o disciplinas afines, ampliando así su campo laboral y complementando a otras profesiones, para un beneficio en común.

Por su parte, un Licenciado en Nutrición, de acuerdo igualmente con el Plan de Estudios de la misma institución, es un profesional capaz de “generar, aplicar y difundir la nutriología contribuyendo a la solución de problemas de diagnóstico, tratamiento y rehabilitación mediante la atención nutricia personal y grupal” (UAEMéx, 2003). Además, el profesional de este campo puede desarrollar estrategias para la atención de la salud e intervenir a través de soluciones para resolver o evitar los problemas alimenticios, por lo que su campo de acción también se considera amplio, y le permite interactuar de manera multi y pluridisciplinaria, con otras profesiones –como se dice que en este caso, puede ser la Gastronomía-.

Con lo que se viene planteando puede decirse que el papel que juegan las instituciones educativas públicas o privadas dedicadas a la formación de profesionales que estudian y aprenden lo relativo al servicio de alimentos, y a la prevención y atención de enfermedades relacionados con la comida, es muy importante debido al número y diversidad de población que atienden. Es el caso especial de los centros hospitalarios,

los profesionales que tienen relación tanto con la alimentación como con la salud, desempeñan un rol esencial para beneficio de una gran población.

De hecho, en los últimos años, los hospitales cada vez más están estrechando vínculos con otras partes del sector de la salud y con las propias comunidades, así con las instituciones educativas, a fin de optimizar el uso de los recursos dedicados a fomentar y proteger la salud individual y colectiva; tratando de ofrecer servicios de alimentación nutritiva pero al mismo tiempo apetitosa, porque se ha identificado que dentro de los hospitales esta combinación beneficia el progreso de los pacientes. De aquí la importancia de la pluridisciplinariedad.

De acuerdo con el autor José Goñi Zabala (2008), en relación con la pluridisciplinariedad: “es un buen cauce para la información porque incorpora puntos de vista complementarios en los distintos conceptos y formulaciones del área de conocimiento que se trate”. Para el caso de esta investigación el área de conocimiento sería la alimentación, y los puntos de vista complementarios serían los que aporten los licenciados en Gastronomía y los profesionales en Nutrición, ya que entre los dos se enriquecería un campo específico como es el Servicio de Alimentación Hospitalaria.

Según el autor José de Felice (1994): “la pluridisciplinariedad proporciona una yuxtaposición de análisis y de soluciones sin que el conjunto obtenido siempre sea coherente y factible”; tomando como base esta afirmación, puede decirse que en esta investigación no se sabe de hecho si la pluridisciplinariedad entre la gastronomía y la nutrición es completamente factible, o si las competencias que adquieren durante su formación ambos profesionales beneficiarían al servicio de alimentación hospitalaria, que es lo que se pretende averiguar.

La pluridisciplinariedad forma parte del llamado “arco del conocimiento” que sin duda son los niveles jerárquicos de complejidad que se deben considerar para llegar a una relación o incluso a una integración entre las disciplinas. “Los diferentes conceptos que explican la relación entre las disciplinas tienen un alcance más amplio y obedecen a la necesidad de reconocer los diferentes vínculos que se pueden dar entre diferentes materias o campos del conocimiento” (Zabala, 1999). En seguida se enfatizarán las

diferencias entre cada nivel de relación que se puede llegar a establecer entre las disciplinas:

Tabla 1. Niveles de relación entre disciplinas

1. Disciplinariedad	<ul style="list-style-type: none"> • Aislamiento de la disciplina • Absoluta neutralidad, un mismo nivel de realidad
2. Multidisciplinariedad	<ul style="list-style-type: none"> • Mezcla no integradora • Colaboración con objetivos comunes • Las disciplinas no cambian ni se desarrollan en esta relación
3. Pluridisciplinariedad	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Apesar de que no se integran, las disciplinas se enriquecen mutuamente</u> • Disciplinas con un mismo campo de conocimiento • Buscan mejorar la relación entre ellas • Una disciplina puede llegar a liderar sobre las demás
4. Interdisciplinariedad	<ul style="list-style-type: none"> • Mezcla integradora • Intercambio de métodos, procesos e ideologías • Va más allá de las líneas establecidas por las disciplinas
5. Transdisciplinariedad	<ul style="list-style-type: none"> • Absolutamente integradora • Puede llegar a dar lugar a una nueva disciplina • Comprensión del mundo actual

Fuente: Zabala, 1999.

El nivel en el que se centrará esta investigación será la pluridisciplinariedad, que “implica la participación de diversas disciplinas para estudiar un mismo objeto, el cual es analizado desde las diferentes posturas de aquellas y donde cada disciplina provee una interpretación del objeto estudiado desde su horizonte particular, aportando así una explicación más amplia del mismo” (Tamariz, 2006).

Porque se considera que lo necesario de la Nutrición y la Gastronomía en la alimentación hospitalaria, es que se establezca una relación entre las dos disciplinas, pero sin que lleguen a fusionarse o integrarse en una sola. Pero que entre las dos, desde sus diferentes perspectivas sí busquen enriquecer un mismo campo de conocimiento, que sería la alimentación. Y que al enriquecer dicho campo igualmente favorezcan la comprensión del objeto de estudio de esta investigación, sin perder el fin en común, gracias a la colaboración que se establezca entre las dos disciplinas.

“La pluridisciplinariedad es un modalidad didáctica que consigue una miniglobalización por áreas” (Ferrández, 2002); es decir, la pluridisciplinariedad busca el conocimiento

total de un área o campo de conocimiento en específico y así poder dominar el tema desde múltiples puntos de vista, y a un mismo tiempo poder solucionar problemas – como la mejora de la alimentación, y por ende, de la salud de un paciente- formando equipos de distintas disciplinas “mediante una agregación de competencias específicas de cada una de ellas. En otras palabras: cada especialista da respuesta desde su propia ciencia o profesión” (Tamariz, 2006).

En este sentido debe decirse que una profesión no recurre a una sola disciplina, ni lo hace en el mismo nivel teórico, metodológico o técnico. Cada profesión parte de un plan de estudios consistente, lo cual recurre a distintas disciplinas que tienen en común cierto conjunto de conocimientos derivando a ciertos métodos para complementarse. Hoy en día:

El estudio de la alimentación reclama, por todo ello, la intervención y puesta en común de las distintas disciplinas que se dedican a su estudio, ya sean tecnológicas, biológicas, sociales o humanísticas. Cada disciplina puede y debe avanzar en el campo científico que le compete. Pero las prácticas y hábitos humanos y las estructuras sociales y productivas que engloba la alimentación, desde su producción al consumo, son múltiples y están estrechamente interrelacionadas” (González, 2010: 1).

Si bien una profesión posee un cuerpo común de técnicas, conocimientos y métodos que la caracterizan, éstas suelen variar según la realidad concreta que debe abordar cada sujeto; se considera que es el caso de ambas licenciaturas, las cuales tienen sus propias competencias profesionales que las hacen distintas de las otras. Y por ello “diferentes campos profesionales y curriculares comparten determinados enfoques teóricos, metodológicos o técnicos de algún campo disciplinario, mientras difieren en otros” (Nieto, 1991: 5).

La interacción no sólo comprende las disciplinas por sí mismas, sino también al intercambio de los profesionales de la Gastronomía y Nutrición, lo que puede derivar en una relación sobresaliente y benéfica para el área de Servicio Alimentación Hospitalaria. Esto obliga a la pluridisciplinariedad, a desarrollar prácticas profesionales

diferenciadas, pero que puedan complementarse; construir un campo entre la disciplina de la Gastronomía y Nutrición donde se encuentren para un bien en común y aprovechar los conocimientos de ambas para beneficio social.

Teoría de la práctica profesional

Esta investigación se apoya en el enfoque cualitativo proporcionado por la sociología de las profesiones, campo que busca que los profesionales puedan ser considerados y analizados como un grupo en el seno de una sociedad. Identifica las funciones que cumplen las profesiones dentro de un contexto social y establece las bases conceptuales y las categorías de análisis que direccionan su estudio.

En dicho campo, el enfoque sociológico de las profesiones tiene como objetivos fundamentales analizar los fenómenos de socialización y de inclusión dentro de una determinada profesión, los procesos de asociación dentro de las categorías profesionales, así como los tipos de acción social que se generan con los roles profesionales, entre otros aspectos. Dicho enfoque, establece que la profesionalización debe ser entendida como una serie de etapas y pautas necesarias que deben cumplir las ocupaciones en la búsqueda de un estatus profesional y que correlativamente permiten o posibilitan la elevación del estatus de quienes la ejercen.

Talcott Parsons distingue dos categorías primarias de las profesiones: a) la erudición misma, investigación, fomento del saber, transmisión del conocimiento actualizado; b) la rama aplicada del conocimiento a asuntos prácticos, donde predomina lo práctico de las disciplinas y lo social; donde son los profesionales quienes dan sentido a la profesión a través de su ejercicio en un campo determinado (cit. en Velandia, 2011).

De acuerdo con el pensador francés Michael Foucault, es necesario estudiar ambas partes en conjunto porque existe una convergencia entre la parte cognitiva de las profesiones y el concepto de disciplina; “el espectro de actividades entre profesiones y disciplinas es prácticamente continuo” (Foucault, cit. en Hernández y López, 2002: 40). Es decir, los profesionales se mueven en campos de conocimiento que les son propios –y que adquieren durante su formación profesional-, pero combinan dimensiones

disciplinarias –multi, pluri o interdisciplinaria- y un ejercicio profesional, en un ámbito social específico de aplicación práctica, lo cual le otorga características propias y a la vez comunes a otras profesiones.

Las profesiones se crean para resolver necesidades que sólo un profesional puede resolver porque se ha preparado formalmente en una universidad y posee no sólo el conocimiento para resolver problemas sino que es poseedor de prestigio social y es legitimado por medio del Estado. Si existen suficientes elementos para delimitar y consolidar un saber específico que responda a necesidades disciplinarias y sociales específicas, entonces se puede entender que las profesiones no son productos de la propia institucionalización del conocimiento, sino que surgen por la fuerte relación entre sociedad y conocimiento (Mosqueda G., 2009: 41).

Entonces puede entenderse que las profesiones constituyen la mediación entre el conocimiento y las necesidades sociales, y es en el ejercicio práctico donde los conocimientos que se adquirieron en una institución educativa son empleados a modo de servicio, y donde se puede identificar y entender la posible relación multi o pluridisciplinaria entre varias profesiones involucradas o que podrían llegar a encontrarse para mejorar dicho servicio, porque es en dicha práctica o ejercicio donde la profesión se transforma, se nutre, se reinventa.

De acuerdo con la estudiante del Doctorado en Ciencias Sociales de la Universidad Autónoma Metropolitana, Claudia Mosqueda: “La práctica profesional es una producción discursiva que se interpela con todo el contexto social y debe ser desde este acto fundacional que sea la profesión misma la que genere y permita su constante actualización” (2009: 45). Es entonces que en el ejercicio cotidiano de la profesión, se van adquiriendo y desarrollando nuevas formas de aplicar el conocimiento; en el propio contexto laboral se van dando ciertas condiciones para que surja algo nuevo, siendo la relación pluridisciplinaria entre profesiones una de ellas.

Desde esta mirada, la teoría de la práctica profesional configura un discurso que se ejerce o se puede visibilizar por:

a) Las prácticas o lo que se hace en el ejercicio cotidiano, o las maneras cotidianas en que el sujeto crea los objetos producto de su saber

Para las instituciones educativas, las prácticas profesionales suelen implementarse como estrategias para el desarrollo de competencias en los estudiantes, durante su proceso de formación en el nivel superior; algunas corrientes las describen como una aplicación de conocimientos en un ámbito laboral real, para la verificación de teoría o ejercitación de conductas (López y Weiss, cit. en Macías, 2012). Otros autores como Díaz Barriga (2006: 16), afirman que las competencias sólo pueden ser adquiridas en la práctica, realizando las tareas, responsabilidades y roles requeridos en escenarios reales.

Sin embargo, cuando un alumno o egresado se inserta en un campo laboral para el ejercicio profesional, suele encontrarse con problemas o necesidades diversos de clientes, pacientes y/o ciudadanos, y con distintas formas de organización y control para ayudar a resolverlos, lo que no necesariamente ha visto o le han enseñado a hacer en la universidad. Y aun cuando lo ha aprendido, la realidad suele superar a la teoría. Es decir, que en las prácticas profesionales los alumnos se encuentran con experiencias muy concretas que normalmente son distintas cada vez, según el escenario y la persona que las genere.

Así, cada alumno o egresado siempre enfrentará situaciones diferentes que le aportarán aprendizajes también diversos; por ello es necesario conocer las distintas situaciones o las actividades generadas en un ámbito laboral específico, y lo que aprende de ellas el alumno o profesional de manera cotidiana (que le permite al mismo tiempo, adquirir un saber o una competencia determinada).

b) Los saberes referidos al conjunto de cuerpos teóricos, metodológicos, prácticos y formales propios o no de su ejercicio y que sirven de base para configurar la singularidad de la práctica

Dichos conocimientos, constituyen el *currículum* de cada carrera profesional, que suele estar plasmado en su plan de estudios, tanto en el propósito de la formación, como en

el Perfil de Egreso y en el propio mapa curricular. Los saberes teóricos en especial, son aquellos conocimientos científicos o profesionales que se adquieren en torno a la disciplina o campo profesional que se trate; fundamentan los saberes prácticos y permiten responder al ¿qué tiene que saber teóricamente el estudiante para desarrollar los saberes prácticos? (Universidad Autónoma de Nayarit, 2011).

En relación con los saberes prácticos, éstos tienen que ver con el logro de capacidades, aptitudes y habilidades para llevar a cabo procedimientos y aplicaciones en prácticas diversas. Responden a la pregunta sobre ¿qué tiene que saber hacer el alumno para desarrollar la competencia? Por su parte, los saberes metodológicos tratan de cómo se van a llevar a cabo los saberes teóricos y prácticos, es decir, bajo qué tipo de técnicas, métodos o aplicación (ibídem).

Y los saberes formativos tienen que ver con el ser y el saber convivir. Es decir, el conjunto de principios y valores que guían la conducta de los estudiantes; qué consideran bueno o valioso para hacer o llevar a cabo, y qué actitud adoptan en consecuencia para lograrlo; aun cuando dichos ejes se adquieren durante la educación en el seno familiar, la institución educativa de nivel superior constituye un espacio importante para desarrollar o encauzar los valores, especialmente aquéllos relativos a la profesión que se pretenda ejercer. Una interrogante que podría contestarse en este rubro es, ¿qué actitudes o valores se promoverán a través del aprendizaje de las habilidades (saberes prácticos) y conocimientos (saberes teóricos) previstos?

Al conjugarse los 4 saberes señalados, se estará contribuyendo a la formación integral de los estudiantes; pero en este sentido, siempre es necesario conocer cuál de todos los saberes se requieren en las prácticas profesionales, cuáles son los más demandados y qué importancia se les otorga para el ejercicio de la profesión.

c) Discursos o corrientes, estilos o tendencias

Toda institución educativa, y por consiguiente, toda carrera, lleva implícita una corriente, un estilo; existe un discurso predominante, una ideología que orienta todas las actividades, prácticas y acciones educativas. Dichas ideologías o puntos de vista

describen, explican, conducen y permiten crear y recrear los contextos sociales y pedagógicos de la escuela en función de los propósitos de la formación profesional.

Qué tipo de profesional se quiere formar, para qué ejercicio, en relación con qué ocupación o trabajo del campo laboral; es, como quien dice, la intencionalidad de la formación que igualmente viene plasmada en su *curriculum*. Porque para algunas instituciones, la formación va más allá de la capacitación o habilitación del profesional, puesto que implica procesos de mayor integración y profundidad; para otras, se debe relacionar con el desarrollo del mundo tecnificado (perspectiva técnico-instrumental). Para otras, la formación se encuentra vinculada a las demandas de la producción y para otras más, dependen de los procesos de industrialización e incluso de contextos políticos (Barrón, et. al., 1996).

Por otro lado, al hablarse de práctica profesional, debe señalarse que en ella se conjuga también la ideología de la organización, empresa o dependencia en la cual se vaya a insertar el alumno o egresado. Y en este sentido se considera importante conocerla, para determinar el perfil de profesional que se desea contratar o que es deseable que labore en el lugar elegido.

d) Enunciados y reglas

Se trata de la regulación institucional del saber, aquellas reglas que permiten la emergencia de algo nuevo en la práctica, el reordenamiento de la singularidad a partir de los acontecimientos (Mosqueda, 2009: 46-47).

Dichas situaciones de reglamentación y regulación de las instituciones, suele manifestarse en las universidades en dos niveles: en la observación y supervisión del trabajo y desempeño de los estudiantes por parte de los profesores (a través de trabajos escolares o evaluaciones, presentación de evidencias, etc.), y en un segundo nivel, los funcionarios y administradores que supervisan el cumplimiento de la norma escolar por todos los estudiantes, profesores e integrantes de una comunidad académica (Barraza, 2005).

Puede decirse que en el caso de las calificaciones, éstas permiten normalizar el conocimiento que deben poseer los estudiantes, y en cuanto a la supervisión administrativa, ésta hace posible identificar a los alumnos y profesores que cumplen con los requisitos necesarios para ingresar, permanecer y/o egresar de la institución educativa, según su papel.

En el caso de las organizaciones, empresas o dependencias donde se lleva a cabo la práctica o ejercicio profesional, también existe una serie de regulaciones, ya que se reconoce en ellas la necesidad de verificar que los objetivos propuestos se estén cumpliendo efectivamente, de forma que se puedan evaluar las acciones realizadas, y con base en dicha evaluación, implantar aquellas estrategias que permitan corregir el rumbo (García, 1997). De aquí que se considere necesario conocer cuáles son dichas directrices o políticas en relación con el reclutamiento, contratación, seguimiento y evaluación del desempeño de los empleados y/o practicantes, o bien, si existen regulaciones propias por departamento, cargo o función.

Aunque en términos cotidianos se maneja que las prácticas profesionales son aquellas que se llevan a cabo durante la formación profesional, para adquirir experiencia y que luego sea más fácil la incorporación al mercado laboral (CONACYT, 2015), o como aquellas prácticas que “constituyen un ejercicio guiado y supervisado donde se ponen en juego los conocimientos adquiridos durante el proceso formativo del estudiante. Permiten concretizar teorías aplicándolas a situaciones problemáticas reales” (IPN, 2015), en el contexto teórico que aquí se presenta es indudable su sentido en relación con el ejercicio profesional, ya sea durante o posterior al proceso de formación.

Ya que se reconoce que este ejercicio profesional, sin importar el momento en el cual tenga lugar, posibilita a los estudiantes, egresados o profesionales reconocer los límites de la teoría y acceder a los requerimientos de la realidad. Para efectos de este estudio, **las unidades de análisis que se tomarán de la teoría de la práctica profesional** formulada y basada en el saber de Foucault en relación con las profesiones, y en los elementos señalados por Mosqueda, a través de los cuales se ejerce o se puede visibilizar la pluridisciplinariedad en la práctica profesional son:

1. Las **prácticas o maneras cotidianas**, que permitirán determinar cuáles son las experiencias y competencias profesionales con las que deben contar los Licenciados en Gastronomía y Nutrición para laborar en el Servicio de Alimentación Hospitalaria.

2. Los **saberes teóricos, metodológicos, prácticos y formales** de las dos carreras involucradas, pero en relación con el Servicio de Alimentación Hospitalaria, lo que hará posible identificar las competencias profesionales que poseen o adquieren durante su formación los Licenciados en Gastronomía y Nutrición, para que pudieran laborar en el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria.

3. **Discursos o corrientes, estilos o tendencias** que permitirán identificar qué tipo de profesional se quiere formar, para qué ejercicio, en relación con qué ocupación o trabajo del campo laboral; es decir, el propósito de la formación que viene plasmada en el *curriculum* tanto de la Licenciatura en Gastronomía, como de la Licenciatura en Nutrición, para luego determinar si dicha intencionalidad se orienta de forma directa o indirecta con el Servicio de Alimentación Hospitalaria. Y por otra parte, en relación con este rubro se debe identificar también el perfil profesional que se demanda en dicho Servicio, qué tipo de alumno, practicante o empleado se desea contratar para ocupar un puesto en esta área.

4. **Enunciados y reglas**, que en relación con el ejercicio profesional ayudarán a conocer y describir lo que se demanda en términos del ingreso, seguimiento y evaluación del desempeño de los empleados y/o practicantes, o bien, si existen regulaciones propias por departamento, cargo o función relativo al área de Servicio de Alimentación Hospitalaria.

En el siguiente apartado correspondiente a Metodología, se explicarán y especificarán las formas en las cuales se observarán y se recopilarán los datos y la información relativa a las unidades de análisis enunciadas.

METODOLOGÍA

El proceso utilizado en esta investigación se fundamenta en un método cualitativo, debido a que implica adentrarse en la observación de los protagonistas que son formados profesionalmente en una disciplina y cómo se desempeñan laboralmente en un campo específico como es el ámbito hospitalario; involucra también la identificación de aquellas competencias genéricas que los estudiantes adquieren durante su formación, así como la comprensión de las necesidades en el área de servicio de alimentación en los hospitales.

Igualmente una investigación cualitativa implica la descripción y explicación de las labores que se realizan en el ámbito elegido para el estudio, así como las competencias que se exigen a las personas que trabajan en esta área, para así poder entender mejor el objeto de estudio. Pero llegar a tener este conocimiento y comprensión de los factores involucrados, implica la recolección e interpretación cualitativa de la información necesaria, que en este caso se ha recopilado a partir de la aplicación de entrevistas a profundidad a informantes clave que se encuentren laborando en el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria.

Asimismo, tiene que ver con la revisión y análisis de los dos planes de estudios, tanto de la Licenciatura en Gastronomía como el de la Licenciatura en Nutrición, para identificar sus objetivos, orientaciones, competencias profesionales que tienen o pudieran tener en común, y a un mismo tiempo, aquellos elementos que permitan que los estudiantes de ambas carreras adquieran los saberes necesarios para incursionar en el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria. Y todos estos datos, se considera que podrán ser contrastados con lo que se plantea teóricamente, en relación con la pluridisciplinariedad de estas dos disciplinas que se abordan en esta investigación.

A continuación se incluye un gráfico que permite identificar las ventajas del método cualitativo en un estudio de este tipo:

Imagen 1. Características de la metodología cualitativa.



Figura 1. Características del enfoque cualitativo de investigación.

Fuente: Monje, 2011.

En este gráfico se puede observar que la investigación cualitativa utiliza datos para localizar el escenario de donde va a partir la investigación; en este caso, se indaga en torno a las competencias profesionales compartidas por los Licenciados en Gastronomía y Nutrición de la UAEMéx, y cuáles pueden servirles para incursionar en el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria; así mismo se requiere la comprensión de estas competencias en cuanto a los beneficios que pueden aportar a dicha área gracias a la pluridisciplinariedad de las dos carreras en un ámbito específico como son las unidades médicas u hospitales, en este caso los ubicados en la ciudad de Toluca.

Como plantea el autor, se trata de un método "comprensivo", es decir, que busca conocer y entender la perspectiva de los autores involucrados en dicho ámbito desde el propio contexto en el cual se desenvuelven; de aquí que se haya considerado pertinente obtener información no sólo en el ámbito donde se desempeñan o podrían llegar a laborar los profesionales tanto de la Nutrición como de la Gastronomía, sino

también el proceso de formación profesional a través del cual se preparan los profesionales para adquirir los saberes y competencias necesarios para su actuación profesional y laboral.

Además, al ser naturalista y descriptivo, a través del método cualitativo se puede obtener la información que se requiere por medio de entrevistas y en un medio donde igualmente se pueden observar los procesos y situaciones que se desarrollan, y que arrojan también información valiosa en torno a lo que se estudia.

Como se visualiza en el gráfico, el método cualitativo permite ver y comprender la realidad que se investiga como un todo de forma holística; por ello, a través de los datos obtenidos de los informantes clave, de la comprensión de los objetivos y de las competencias plasmadas en los planes de estudio, y de la observación de cómo actúan los propios profesionales en el ámbito hospitalario que se desenvuelven, se planea alcanzar los objetivos de la investigación que se describen a continuación.

Objetivo General

Analizar las competencias profesionales que comparten las Licenciaturas en Gastronomía y Nutrición para la identificación de los beneficios de la pluridisciplinariedad en el campo laboral del Servicio de Alimentación Hospitalaria.

Objetivos Específicos

1. Identificar las competencias profesionales que adquieren durante su formación los Licenciados en Gastronomía y Nutrición, para la determinación de los saberes compartidos.
2. Determinar la relación que existe entre las competencias profesionales del Licenciado en Gastronomía con las del Licenciado en Nutrición, y las que pueden combinar para beneficio del Servicio de Alimentación Hospitalaria.

3. Describir las competencias con las que deben contar los Licenciados en Gastronomía y en Nutrición para su desempeño laboral en el Servicio de Alimentación Hospitalaria.

4. Explicar cómo se puede beneficiar el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria con la pluridisciplinariedad de las dos profesiones.

En relación con estos objetivos a alcanzar a través del método cualitativo, se han formulado algunas preguntas que pueden ayudar a orientar de manera más precisa la investigación:

Preguntas de Investigación

1. ¿Cuáles son los saberes profesionales que comparten los Licenciados en Gastronomía y en Nutrición en sus respectivas carreras?

2. ¿Cuáles son las competencias profesionales con las que deben contar los Licenciados en Gastronomía y Nutrición para laborar en el Servicio de Alimentación Hospitalaria?

3. ¿Qué beneficios obtendría el Servicio de Alimentación Hospitalaria si el Licenciado en Gastronomía laborara en conjunto con el Licenciado en Nutrición?

A través del método cualitativo, de los objetivos y preguntas formulados, se pueden observar hechos reales, describir lo más objetiva y completamente posible la realidad del servicio de alimentación hospitalaria; comprender qué competencias requieren y/o les hacen falta a los profesionales para laborar en este ámbito. Todo este proceso tiene la finalidad de dar significado al porqué del problema de investigación, y aportar posibles alternativas de solución, no solamente describir o explicar de manera general lo que se demanda en dicha área y en qué se necesita hacer énfasis en la formación de los profesionales tanto de Gastronomía como de Nutrición.

Método de Trabajo: Estudio de Casos

Para poder lograr los objetivos planteados, dar respuesta a las preguntas formuladas, y poner en marcha una serie de técnicas e instrumentos de recolección de información, se debe utilizar un método de trabajo concreto; el que se considera idóneo para esta investigación es el Estudio de Casos, el cual es un procedimiento de análisis de la realidad social utilizado frecuentemente por las ciencias humanas y sociales –como es la Gastronomía-. Comprende la selección de información acerca de la personalidad, intenciones y valores que pueden referirse a cualquier persona, institución, programa, responsabilidad, población (Soto, s/f).

Se eligió este método de trabajo debido a que el estudio se realiza en el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria de algunos hospitales específicos que se ha identificado pueden aportar mayor información; además, este método hace posible una interrelación directa entre el investigador y el sujeto /área de estudio, en este caso los responsables del área de servicio de los hospitales elegidos de la ciudad de Toluca, que sirven como informantes clave. A través del trato directo con los encargados de esta área, así como de la observación directa de este ambiente de trabajo específico, se considera que se puede obtener información directa de la realidad en cuanto a las competencias profesionales que se exigen para este campo laboral determinado.

Como lo plantea la autora Gloria Pérez Serrano (2004: 222): “La metodología del estudio de casos ofrece a los profesionales de la acción social un marco privilegiado para abordar las múltiples y complejas realidades a las que hay que dar respuesta”. Y con base en ella poder comprender e interpretar la compleja realidad dentro del Servicio de Alimentación Hospitalaria que involucra el trabajo en conjunto de los profesionales de la Gastronomía con los Nutriólogos y enriquecer sus respectivos campos profesionales.

Además se considera que este método se puede ampliar un poco si así se requiere; en palabras de la misma autora: “El estudio de casos se aplica bajo el paradigma del diseño de caso único o diseño multicaso -según sean uno o varias las unidades de análisis-” (Pérez, 2004: 226); es decir, para esta investigación se considera tomar de ejemplo un centro hospitalario. Sin embargo, como se ha identificado en un

acercamiento empírico de la investigación, existen establecimientos hospitalarios de tipo público o privado, en los cuales las condiciones y características varían.

Siguen siendo unidades médicas, que incluso son similares o representativos de otros hospitales diseminados tanto en el Estado de México como en otros estados de la República Mexicana, pero su organización administrativa les dota de una serie de peculiaridades que se considera necesario incluir o estudiar aparte, como si fueran dos casos o un “multicaso”, tal y como lo señala la citada autora. Las diferencias y características de estos centros hospitalarios, serán descritas con mayor precisión en el apartado correspondiente a “delimitación espacial”, algunas páginas más adelante.

Técnicas e instrumentos de Investigación

En esta investigación se considera fundamental identificar cómo las disciplinas de la Gastronomía y de la Nutrición pueden complementarse, hasta llegar a la pluridisciplinariedad en un ámbito específico de desempeño como es el hospitalario. Para ello se han considerado dos técnicas de recolección de información cualitativa, una referida a los documentos, que en este caso son los Planes de Estudio de la Licenciatura en Gastronomía, y de la Licenciatura en Nutrición (ambos de 2003, que se encuentran vigentes) y que se imparten en la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx), y otra de las técnicas dirigida a la recolección de información relativa a las competencias desarrolladas, o necesarias, en los profesionales en el ámbito de estudio.

La primera técnica considerada es el **Análisis de Contenido**, y la segunda es la entrevista a profundidad. En el caso de la primera, se considera que en un sentido amplio, se trata de una técnica de interpretación de textos –que pueden ser escritos, grabados, pintados, filmados-, que tienen como denominador común “... su capacidad para albergar un contenido que leído e interpretado adecuadamente nos abre las puertas al conocimiento de diversos aspectos y fenómenos de la vida social” (Andréu, 2004: 2).

Por supuesto, la revisión, reflexión y análisis del documento se lleva a cabo a través del método científico, es decir, de forma objetiva, replicable y válida; por ello se ha

considerado importante no realizar una comparación exhaustiva de los planes de estudios de las licenciaturas involucradas, ya que ambos documentos presentan, por obvias razones, diferencias muy marcadas no sólo en términos de forma (composición, redacción, elementos considerados), sino que por la propia naturaleza de cada carrera, los datos que contienen son, en su mayor parte, distintos.

Lo que se ha tratado de hacer, es la descripción y explicación general de aquellos elementos que sí están presentes en ambos documentos, como es el caso del objetivo de cada carrera, de las líneas de acentuación u orientación presentes en cada Plan de Estudios (PE); así como de las competencias profesionales –o genéricas, como se denominan en el modelo educativo basado en competencias que se lleva en la UAEMéx, y de aquellas unidades de aprendizaje que se encuentran plasmadas en sus mapas curriculares.

Por otro lado puede subrayarse que esta técnica de recolección de datos se utiliza frecuentemente en la investigación social, y permite ser combinada con otras técnicas, como es el caso de la observación y de la entrevista a profundidad, y en conjunto, hacen posible la interpretación de los datos. Se puede inferir que dichos datos pueden ser interpretados de una forma directa y manifiesta, o de una forma implícita o subyacente; por ello la mayor parte de los datos contenidos en los documentos se incluye en el apartado de anexos, para que se puedan realizar otro tipo de interpretaciones en estudios futuros o en la aplicación de un análisis de mayor profundidad, o de otros elementos que componen los citados planes de estudios.

Según Acosta (1995: 1), el análisis de contenido es: "... la técnica de investigación que examina sistemática y objetivamente las características del contenido de un texto en búsqueda de inferencias o aquello que subyace entre personas, sus propósitos y motivos" por lo que se considera que su aplicación ayudará a determinar los conocimientos que adquieren los estudiantes durante su formación, así como las competencias profesionales que se alcanzan o que por lo menos se encuentran plasmadas en los PE en términos de intencionalidad de las dos Licenciaturas. Y yendo más allá, dicho estudio permita comprender cuáles saberes y habilidades son útiles para el ejercicio en el campo laboral señalado.

De acuerdo con otro autor (Báez, 2007: 289), el análisis de contenido "... le permite al investigador llegar a conclusiones sobre los contenidos de los textos y de los mensajes que contienen", análisis que puede hacer posible llegar a la conclusión de si el Licenciado en Gastronomía tiene los conocimientos necesarios para incursionar en el Servicio de Alimentación Hospitalaria, cuáles son éstos, cuáles comparte con los profesionales de la nutrición, y cuáles requiere, todo en relación con los beneficios de la pluridisciplinariedad.

En cuanto a la **entrevista a profundidad**, se ha buscado entablar contacto directo con los responsables del Servicio de Alimentación Hospitalaria; para ello se diseñó un guión de entrevista (**ver Anexo 1**), que sirve de orientación para llevar a cabo un diálogo consensuado con un informante clave, y que aporte información relevante. El autor Julio Mejía establece que: "Las guías de entrevista son la herramienta para lograr un conocimiento en profundidad de los fenómenos sociales" (2002: 139).

La entrevista a profundidad consiste en intentar que los interrogados emitan libremente sus juicios sobre el tema, para que expresen cualquier idea que tengan las personas o el asunto que se trate (Mejía, 2002), así los responsables de dicha área pueden articular libremente y el investigador indagar en dichas respuestas del por qué y el cómo en torno a las competencias requeridas en los profesionales, en cuanto a la complementariedad entre ambas disciplinas, etc.

En el siguiente apartado se incluyen los resultados obtenidos y el análisis que se realiza con base en esta información; y se divide en dos grandes momentos: primero, en lo relativo a los Planes de Estudio, y segundo en lo relacionado con las unidades hospitalarias investigadas, y las respuestas obtenidas por parte de los informantes seleccionados.

RESULTADOS Y ANÁLISIS

Análisis de los Planes de Estudio de las licenciaturas en Gastronomía y Nutrición

Como parte de la investigación empírica y de campo relacionada con las competencias profesionales de los Licenciados en Gastronomía y en Nutrición que conforman los sujetos de estudio, se consideró pertinente realizar el análisis de los currícula¹ tanto de la Licenciatura en Gastronomía como de la Licenciatura en Nutrición que se ofertan en la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx) y que corresponden a la versión 2003 en los dos casos, para determinar cuáles son los objetivos o propósitos de la formación, así como las áreas de especialización que comprende cada carrera, expresadas por medio de líneas de acentuación u orientaciones, al igual que las competencias profesionales -en este caso las competencias genéricas- que se desarrollan durante la trayectoria de los estudiantes.

Por último, continuando con el análisis de contenido de los planes de estudio, se identificaron las unidades de aprendizaje que presentan alguna similitud en ambas licenciaturas, o bien, que comparten, así como aquéllas que se considera que deberían conocer y dominar los profesionales de la Gastronomía en relación con el campo de conocimiento de la nutrición y viceversa, para determinar si poseen las competencias requeridas para laborar en el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria.

Cabe señalar que ambas carreras tienen una duración de 5 años, es decir, diez semestres, aunque la diferencia entre ellas en cuanto a la duración, es que los Licenciados en Nutrición deben realizar un año más de Servicio Social, lo que convierte a la carrera en una de seis años. El total de créditos a cursar en la Licenciatura en Gastronomía es de 448 créditos, y en Nutrición es de 416, es decir, un número menor; por otro lado, ambas son carreras escolarizadas, y divididas en núcleos de formación (básico, sustantivo e integral). Y en el caso de Nutrición, su mapa curricular comprende

¹ Este término en educación, se utiliza para indicar el plural de la palabra *curriculum*; y en torno a éste, existen dos grandes conceptos, uno restrictivo, "... que lo definen como la formulación del plan de estudios de la institución, hasta uno más holístico que lo asumen como todo aquello que se realiza en la escuela para llevar a cabo el proceso de enseñanza-aprendizaje" (González y Flores, cit. en Buitrón, 2002). En suma, se considera el *curriculum* de una institución educativa como la formulación de su intencionalidad educativa, plasmada en un plan de estudios que contiene objetivos, perfiles de ingreso y egreso, mapa curricular, entre otros elementos esenciales.

47 unidades de aprendizaje (UA) obligatorias a cursar, y Gastronomía, 64 unidades de aprendizaje, más la Estancia Profesional que debe cursarse en el último periodo de la Licenciatura, y que se considera como una UA más.

Se resalta que una síntesis de ambos documentos se puede consultar en línea, en la página *web* de cada Facultad pero también se incluye en este documento (ver Anexo 2 y 3), así como el mapa curricular de cada carrera (ver Anexo 4 y 5). Sin embargo, en el caso de la Licenciatura en Gastronomía el texto en extenso fue solicitado a la Secretaría Académica del Organismo Académico, y en el caso de la Licenciatura en Nutrición, a la Coordinación de dicha carrera que proporcionó un material que se acostumbra difundir en el evento “ExpoOrienta” en donde se dan a conocer las características básicas de la Licenciatura de manera resumida.

De ambos textos se buscó identificar los apartados que se consideran esenciales para este análisis, así como aquéllos que tuvieran similitudes, para que pudieran ser comparados en un mismo nivel de condiciones. Por citar algunos ejemplos: en los dos textos se cita el objetivo de la profesión, por lo que dicho elemento sí se consideró para el análisis. En cambio, lo referido a “Ámbitos de desempeño profesional”, sí se menciona en el Plan de Estudios de Gastronomía, pero no se hace alusión a ello en el de Nutrición, por lo que dicho elemento no se consideró como parte de este proceso reflexivo. Entonces, los componentes de los dos planes que sí se integran en el análisis de este estudio son:

- a) Objetivos generales de ambas profesiones.
- b) Líneas de acentuación u orientaciones de ambas licenciaturas.
- c) Competencias profesionales (o genéricas, como se les denomina en ambos planes de estudio).
- d) Mapa curricular (para la identificación de unidades de aprendizaje similares o comunes a las dos formaciones).

Los resultados del análisis se incluyen a continuación, tanto en formato de tabla como de redacción para su mejor comprensión. En cuanto a los **objetivos generales** de ambas profesiones: Licenciatura en Gastronomía, Currículum 2003 que se imparte en

la Facultad de Turismo y Gastronomía, así como el de la Licenciatura en Nutrición, igualmente Currículum 2003 que se imparte en la Facultad de Medicina –las dos en la UAEMéx, como ya se ha señalado-, se establece lo siguiente:

Tabla 2. Objetivos Generales de las Licenciaturas

Objetivo General de la Licenciatura en Gastronomía	Propósito General de la Licenciatura en Nutrición
<p>El egresado de la licenciatura en gastronomía contribuirá al desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas para el fortalecimiento del turismo, de la difusión de la cultura nacional e internacional, del fomento de la investigación, del conocimiento y la aplicación de nuevas tecnologías. Proponer, aprovechar, difundir e innovar productos gastronómicos en un nivel nacional e internacional a través de la promoción, de nuevas tecnologías para el patrimonio gastronómico.</p>	<p>El estudiante; contribuirá al desarrollo de las estrategias e intervenciones para la atención de la salud nutricional, así como para la solución de problemas alimentarios y nutricionales a nivel individual, familiar y comunitario, con un enfoque biopsicosocial. Integrará sus habilidades y destrezas para el análisis e intervención de la problemática en salud nutricional, administrará programas de alimentación y educación evaluando el estado de nutrición a nivel individual y colectivo. Realizará investigación en las áreas de nutrición, salud y alimentación y normará su ejercicio profesional con base en los principios éticos, manteniendo la actitud que le permita continuar con una formación científica durante su vida profesional.</p>

Fuente: Elaboración propia, con base en UAEMéx, 2003.

Como puede observarse, la intencionalidad de la formación profesional plasmada en los planes de estudio, es que el Licenciado en Gastronomía adquiera conocimientos relacionados con el servicio de alimentos y bebidas pero en relación con el turismo, la

cultura y el patrimonio, así como que pueda innovar los productos y servicios gastronómicos aprovechando las tecnologías. Por lo tanto, se puede deducir que su ámbito de desempeño profesional se circunscribe a los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en destinos turísticos y/o espacios recreativos turísticos; así como centros de investigación relacionados con la cultura y el patrimonio gastronómico, o bien, en empresas o industrias que faciliten la producción y/o innovación de productos y servicios gastronómicos.

Pero se considera que en dicho objetivo, se está dejando a un lado el Servicio de Alimentación Hospitalaria, siendo que los profesionales podrían trabajar en los comedores de las unidades de hospitalización, atendiendo tanto a pacientes, como a personal médico, administrativo y familiares de pacientes, o público en general.

En cuanto al objetivo de la formación de los profesionales de la Nutrición puede verse que su enfoque se orienta a la alimentación pero desde el punto de vista nutricional, destacando como ámbitos de desempeño diversos sectores, tanto públicos, privados como sociales, ya que enfatiza la intervención del Licenciado en Nutrición en programas de salud de la población, así como la atención de los problemas de alimentación del entorno social y comunitario; así como la investigación para dar solución a dichos problemas, y la intervención a través de la educación. Por lo que se considera que la orientación de esta profesión se enfoca no al área de servicios ni de producción –como se considera que es el caso del profesional de la Gastronomía-, sino al área de la investigación, diseño y probable instrumentación de programas de atención y salud alimentaria de la población. Y en este caso, tampoco se hace énfasis al servicio de alimentación hospitalaria donde dicho profesional ha encontrado un mercado laboral favorable.

Es decir, los objetivos de ambos planes ponen en evidencia que no se considera –por lo menos de inicio, y en términos de intencionalidad del Plan- preparar a los dos profesionales para desempeñarse en el área de alimentación hospitalaria; sin embargo, a ambos se les proporcionan los saberes relativos a la alimentación, sólo que en el caso de los estudiantes de Gastronomía, ésta se enfoca a la producción y servicio de alimentos y bebidas, así como a su investigación e innovación, pero en entornos

determinados (como es el caso cultural, turístico y del patrimonio que ya se ha mencionado). Y en el caso de los alumnos de Nutrición, el estudio de la alimentación se orienta a dar solución a problemas nutricionales y de salud, pero en términos de investigación, administración e incluso de intervención en dichos problemas, a través del diseño y formulación de programas enfocados a ello –en lo que sí se hace énfasis-.

Así que podría afirmarse que, en cuanto a la parte de objetivos de ambas carreras, la pluridisciplinariedad se encuentra implícita y es posible, ya que ambos profesionales adquieren conocimientos relativos a la alimentación y se forman en competencias relativas a la investigación, aunque los dos en orientaciones que se consideran diferentes, pero sin duda, complementarias. Tal y como lo establece Zabala (1999), en la Tabla 1 incluida en el primer apartado de este documento, la pluridisciplinariedad consiste en que dos disciplinas no se integren, pero se enriquezcan mutuamente; en que ambas tengan un mismo campo de conocimiento –que, como ya se señaló, es la alimentación-, y en que puedan encontrar una relación entre ellas, relación que se ha ido describiendo y que se continuará explicando a través de este apartado de resultados.

Por otro lado, puede hablarse de las **líneas de acentuación u orientaciones** que existen en ambas licenciaturas; es decir, se trata de “áreas de especialidad” o experticia que los estudiantes pueden elegir durante su formación, para que cuando egresen, puedan incursionar en diferentes mercados laborales o desempeñarse en ámbitos distintos, lo que los diferencia de los demás profesionales que podrían estar cursando una carrera similar. Dichas líneas son:

Tabla 3. Líneas de Acentuación y Orientaciones de las Licenciaturas

Líneas de Acentuación en	Orientaciones en Nutrición
Gastronomía	
Cocina Internacional	Nutrición Clínica
Gastrotecnología	Administración de Servicios de Alimentación
Innovación en la Gastronomía	Nutrición Comunitaria

Fuente: Elaboración propia, con base en UAEMéx, 2003.

En la Licenciatura en Gastronomía, puede afirmarse que la línea de acentuación “Cocina Internacional” hace hincapié en el conocimiento de diferentes culturas gastronómicas como lo son la Cocina Española, Alemana, Latinoamericana; Cocina Árabe, Vegetariana, Mediterránea y Cocina del Mar, entre otras, buscándose la especialización en el dominio de las técnicas de cocción y preparación de los alimentos utilizadas en dichas culturas.

En cuanto a la línea de acentuación “Gastrotecnología”, ésta se enfoca al diseño y desarrollo de productos innovadores e incluso de nuevos procesos tecnológicos, sin dejar de lado el aspecto ecológico (cuidado del medio ambiente y aprovechamiento de los recursos locales y/o endémicos); también esta línea enfatiza la especialización en el área de evaluación sensorial para conocer las propiedades fisicoquímicas y características de los diferentes alimentos y bebidas.

La tercera línea de acentuación, “Innovación en la Gastronomía”, se basa en el desarrollo de proyectos de inversión para el financiamiento, administración y mercadotecnia de establecimientos de alimentos y bebidas, lo que implica conocimientos relacionados con la venta, promoción y administración de un servicio o producto gastronómico, cumpliendo con todas las expectativas de los clientes y/o consumidores.

En lo que respecta a la Licenciatura en Nutrición, ésta presenta 3 orientaciones que son: “Nutrición Clínica”, donde ya aparece el énfasis o especialización para el servicio y desempeño de los profesionales en hospitales; se les enseña nutrición y diversos conocimientos relativos al trato y atención de pacientes pero en relación con el diseño de una dieta adecuada para ellos, previa valoración de su estado de salud. La segunda orientación es “Administración de Servicios de Alimentación”, a través de la cual prácticamente se les enseña a los alumnos a administrar, organizar y gestionar los recursos disponibles en instituciones de salud y alimentación, pero todo en relación con la adquisición, compra, venta, desarrollo, etc., de materias primas y alimentos.

La tercera línea del Plan de Estudios, es la “Nutrición Comunitaria”, en la cual se les enseña a los profesionales a evaluar el estado nutricional de las personas tanto a nivel individual como colectivo, y en ámbitos tanto rurales como urbanos; así mismo, se les provee de los conocimientos necesarios para prevenir y tratar los padecimientos de la población en general, por medio de la identificación de problemáticas en salud causadas por una inadecuada o deficiente nutrición, al igual que actuar frente a ellas diseñando e instrumentando programas diversos.

Con base en el análisis de estas orientaciones, se considera que, sin duda, cada licenciatura tiene su propio campo de conocimiento e investigación, pero los dos son complementarios, y esto les permitiría trabajar juntos para beneficio común en el área de servicios de alimentación hospitalaria, interactuando incluso con otros profesionales provenientes de otras disciplinas como podrían ser los del área de Administración – quienes son los “especialistas” en cuestiones de planeación, organización, control y supervisión en las empresas y otras organizaciones-, los del área de Antropología – profesionales que tienen conocimientos específicos de la cultura de cada grupo de población, y por lo tanto, de sus hábitos y costumbres alimenticios en ámbitos tanto rurales como urbanos-, e incluso profesionales de la Pedagogía –quienes tienen un mayor dominio en relación con el diseño e instrumentación de programas educativos para la prevención de enfermedades y cuidado de la salud, pero todo en relación con la alimentación-.

De hecho se considera que la pluridisciplinariedad entre las disciplinas mencionadas, y en relación con la Gastronomía, abriría nuevas oportunidades de trabajo a los profesionales, ya que se podrían desarrollar acciones conjuntas, aunque cada quien desde su enfoque profesional para fortalecer lo relacionado con la alimentación, y en específico, con el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria; creando así grupos cooperativos que conjugaran e integraran todos los campos mencionados, ampliando a un mismo tiempo la posibilidad de adquirir mayores conocimientos y llevar a cabo investigaciones diversas para el avance de todas las disciplinas involucradas.

En cuanto a las **competencias profesionales** que se desarrollan durante la formación en ambas licenciaturas que se ofertan en la Universidad Autónoma del Estado de

México, ha sido posible identificar a simple vista que son muy diferentes las de un profesional y otro. Cabe señalar que en los documentos revisados, se les denomina “competencias genéricas”, y son las que se incluyen a continuación:

Tabla 4. Competencias Genéricas de las Licenciaturas

Competencias Genéricas de la Licenciatura en Gastronomía	Competencias Genéricas de la Licenciatura en Nutrición
Administrar establecimientos y/o áreas de alimentos y bebidas.	Promoción para la salud nutricional.
Preparar, manejar y diseñar alimentos y bebidas.	Protección y vigilancia específica en el campo nutricional.
Prestar servicio en establecimientos o áreas de alimentos y bebidas.	Diagnóstico del estado de nutrición.
Investigar el patrimonio gastronómico, tendencias en la gastronomía, procedimientos y técnicas culinarias.	Tratamiento nutricional.
Recuperar, conservar y promover la cultura gastronómica.	Rehabilitación nutricional.
Innovar y crear productos gastronómicos, manejar materia prima alternativa, procesos administrativos y prestación del servicio.	
Dominar el idioma inglés y contar con bases de francés.	

Fuente: Elaboración propia, con base en UAEMéx, 2003.

Se señala que en el Plan de Estudios (PE) de la Licenciatura en Gastronomía de la UAEMéx, las competencias enunciadas en la tabla se presentan tal cual, aunque acompañadas de varias subcompetencias que no se consideró pertinente incluir aquí; pero en el Plan también se incluye una explicación general que establece que el profesional de la Gastronomía contará con las competencias necesarias para:

“La administración de los establecimientos de alimentos y bebidas turísticos, hospitalarios y comedores industriales; vinculando la gastronomía y el turismo; así como para la elaboración, diseño y presentación de platillos dietéticos, nacionales e internacionales con sanidad e higiene; fomentar el patrimonio gastronómico mediante el uso de la tecnología, ingeniería de alimentos y el empleo de los idiomas básicos de la gastronomía. Asumiré basado en lo anterior, una actitud profesional, responsable y ética en la prestación del servicio, en su desempeño en el ambiente organizacional, en el cuidado del medio ambiente y su repercusión en los ecosistemas locales, regionales y universales, comprometidos con la sociedad. Deberá demostrar actitudes de servicio, conciencia ambiental, fundamentadas en valores tales como responsabilidad, honestidad, respeto y colaboración” (UAEMéx, 2003: 2).

Y esta enunciación permite identificar que sí se contempla que el profesional de la Gastronomía labore en espacios hospitalarios, ya sea llevando a cabo la administración y gestión de algún establecimiento relacionado con la elaboración, diseño y presentación de platillos dietéticos, con sanidad e higiene profesional, o bien, diseñando, preparando y presentando dichos platillos. Sin embargo, se considera necesario mencionar que durante la formación profesional como Licenciada en Gastronomía, dicha competencia no fue desarrollada al 100%, ya que las técnicas culinarias son enseñadas a través de dos unidades de aprendizaje, pero se considera que en ellas sólo se abordan ciertos temas y de forma que se considera breve, o rápida, y que no tienen impacto a largo plazo, lo que se pone en evidencia cuando se quiere incursionar en el Servicio de Alimentación Hospitalaria, donde se demanda un mayor conocimiento relacionado con la higiene e inocuidad de los alimentos, así como lo relativo a la elaboración de menús nutritivos, o al diseño de dietas.

En lo que se refiere a la formación del Licenciado en Nutrición, según lo enunciado en su Plan de Estudios de esta carrera ofertada en la Universidad Autónoma del Estado de México, el profesional contará con las competencias para: “Comprender otro idioma, como el inglés, saber utilizar la tecnología, la microelectrónica y la comunicación de tal manera que pueda acceder al manejo de los avances científicos, tener conocimiento de la administración y desarrollo de la gestión para cumplir adecuadamente con los

aspectos de la organización de recursos en instituciones de salud y alimentación” (UAEMéx, 2003).

En términos del Servicio de Alimentación Hospitalaria, se considera que los profesionales de la nutrición adquieren competencias específicas para la promoción de la salud a través de la ingesta de alimentos nutritivos, así como para la protección y vigilancia de la salud de individuos o grupos poblacionales, para diagnosticar su estado de nutrición, e incluso para proporcionar tratamiento y rehabilitación nutricional, lo que claramente los prepara para laborar en dicha área hospitalaria. Sin embargo, se considera que aun cuando los nutriólogos conocen y dominan técnicas culinarias, poseen también un saber teórico en torno a ellas, faltándoles la parte práctica y de aplicación o instrumentación de dichas técnicas. Por lo que se deduce que se encuentran más aptos para el diseño y formulación de programas nutricionales, y no tanto para su implementación o puesta en práctica.

En este caso debe mencionarse que estos comentarios que aquí se plasman, adquirirán mayor sentido y significado cuando se revise la información obtenida en las entrevistas realizadas a los jefes en turno o administradores de los comedores hospitalarios, ya que éstos afirman que en la Universidad los profesionales sólo llegan a adquirir dichos saberes teóricamente y realmente en un periodo muy corto. Y que cuando verdaderamente aprenden es a través de la puesta en práctica día con día en su labor cotidiana en los hospitales, y conforme a las normas oficiales mexicanas que establecen cómo se deben elaborar los platillos, por medio de procesos y tomando en cuenta ciertas temperaturas de los alimentos, que es igualmente una exigencia que se hace en las unidades médicas.

En cambio el Licenciado en Gastronomía adquiere dichas competencias profesionales (como diseñar, preparar y manejar alimentos así como llevar la correcta administración de cualquier tipo de establecimientos de alimentos) durante toda su formación profesional, la cual pone en práctica formando parte de las llamadas “Brigadas de Servicio” desde los primeros semestres de la carrera, donde los alumnos tienen la oportunidad de participar en diversos eventos recreativos y sociales, interviniendo en todos los aspectos relativos al servicio de alimentos y bebidas. Así mismo, los

estudiantes participan en talleres y laboratorios de cocina de manera cotidiana, poniendo en práctica estos conocimientos y utilizando materias primas, técnicas de preparación y cocción de alimentos, etc., en tiempo real, con recursos verdaderos y bajo la supervisión y evaluación de *chefs* y profesores cualificados para ello.

Con base en el análisis de las competencias genéricas plasmadas en ambos planes de estudios, puede observarse que los campos de conocimiento e investigación son muy diferentes y cada profesión exige ciertos saberes específicos, pero también resulta evidente, como se ha venido planteando, que las dos tienen un objetivo en común que es la alimentación, y que en términos del diseño y elaboración de platillos nutritivos, con calidad e higiene, los dos tipos de profesionales podrían llevar a cabo dichas tareas de manera exitosa.

Sin embargo, se considera que, como se ha señalado, en cuanto a la aplicación de ciertas técnicas culinarias, y a la presentación atractiva y con calidad de dichos platillos, los profesionales de la Gastronomía parecen tener cierta ventaja. Y en términos del diseño de menús nutritivos, tomando en cuenta las características individuales de las personas para prevenir y/o mejorar su salud a través de la comida, son los profesionales de la Nutrición quienes tienen mayores conocimientos. De aquí que se continúe reafirmando la idea que los dos profesionales se pueden apoyar mutuamente para beneficiar a los pacientes y a otros comensales en el Servicio de Alimentación Hospitalaria.

En lo que se refiere a las unidades de aprendizaje contempladas en los mapas curriculares de cada Licenciatura, puede destacarse que las 56 UA del Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía, se encuentran divididas en 8 áreas curriculares, y las 47 unidades de la Licenciatura en Nutrición, se distribuyen en 9 áreas, tal y como se puede observar en la siguiente tabla, destacando que el orden no obedece a ningún criterio particular, aunque sí se trató de dejar en el mismo nivel las áreas “comunes” a ambas carreras:

Tabla 5. Áreas curriculares de las dos carreras

ÁREAS CURRICULARES	
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	LICENCIATURA EN NUTRICIÓN
Turismo	Sin “equivalencia”
Tecnología	Ciencia de los Alimentos
	Biomédica
Servicio	Propedéutica
Producción de Alimentos y Bebidas	Ciencia de la Nutrición
	Clínica
Administración	Administrativa
Patrimonio	Nutrición comunitaria
Metodología	Investigación
Idiomas	Complementaria

Fuente: Elaboración propia, con base en UAEMéx, 2003.

Como puede observarse, no todas las áreas curriculares tienen cierta similitud o “correspondencia” en ambas licenciaturas, o bien, dicha coincidencia no resulta del todo clara, por lo que se considera necesario hacer algunas observaciones al respecto. En lo que se refiere al área curricular de Turismo, presente en la Licenciatura en Gastronomía, y que contempla unidades de aprendizaje como “Introducción al Estudio del Turismo”, “Turismo y Gastronomía”, “Tendencias de la Gastronomía y su impacto en el turismo”, y “Temas selectos de Gastronomía”, pues no tiene ningún “equivalente” en la Licenciatura en Nutrición, ya que constituye una orientación muy específica de la carrera.

En cuanto al área de Tecnología en Gastronomía, en ella se abordan unidades de aprendizaje como “Composición físicoquímica de los alimentos”, “Nutrición y Dietética”, “Conservación y mantenimiento de los alimentos”, “Gastrotecnología”; así como “Sanidad e higiene de los alimentos”, “Ingeniería de alimentos y bebidas”, “Ecología en

Gastronomía”, “Biotecnología de los alimentos”, “Evaluación sensorial en gastronomía”, entre otras (no se mencionan todas, sólo las más relevantes). Esta área puede decirse que guarda cierta similitud con las áreas de “Ciencia de los Alimentos” y “Biomédica” de la Licenciatura en Nutrición.

Las UA de Nutrición que tienen alguna similitud con Gastronomía, son “Bromatología”, “Microbiología de los alimentos”, “Conservación de los alimentos”, “Toxicología de los alimentos”, “Técnicas de producción de alimentos para el consumo”, así como “Tecnología e industrialización de los alimentos”, entre otras. En cuanto al área de “Biomédica” que forma parte de Nutrición, también presenta algunas unidades de aprendizaje de contenido parecido con Gastronomía, como “Bases moleculares de la nutrición”, “Agentes biológicos”, y “Bioquímica de la nutrición”; al igual que “Farmacología y nutrición”, y “Química Orgánica”. Se considera que esto puede observarse de forma más clara en la siguiente tabla:

Tabla 6. Unidades de Aprendizaje en común de ambas Licenciaturas, del área curricular de Tecnología /Ciencia de los Alimentos /Biomédica

Área Curricular del Plan de Estudios de Gastronomía	Unidades de aprendizaje del PE de la Licenciatura en Gastronomía	Área Curricular del Plan de Estudios de Nutrición	Unidades de aprendizaje del PE de la Licenciatura en Nutrición
TECNOLOGÍA	Sanidad e higiene en alimentos y bebidas	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	Manejo higiénico de los alimentos
	Nutrición y dietética		Producción y Consumo de los Alimentos
			Bromatología ²

² La Bromatología es la disciplina científica que estudia integralmente los alimentos. Permite conocer su composición cualitativa y cuantitativa; el significado higiénico y toxicológico de las alteraciones y contaminaciones; legislación para la protección de los alimentos y del consumidor;

	Ingeniería de alimentos y bebidas	/ BIOMÉDICA	Tecnología e industrialización de los alimentos
	Composición fisicoquímica de los alimentos		Bases moleculares de la nutrición
	Conservación y mantenimiento de los alimentos		Conservación de los Alimentos
	Biotecnología de los alimentos		Bioquímica de la nutrición
			Microbiología de los Alimentos
			Agentes biológicos
			Toxicología de los Alimentos
	Gastrotecnología		Farmacología y nutrición
	Evaluación sensorial en gastronomía		Desarrollo de Nuevos Productos
			Química orgánica
	Equipo e instalaciones en alimentos y	Técnicas de Producción de Alimentos para Autoconsumo	

métodos analíticos a aplicar para establecer su composición y determinar su calidad, entre otros aspectos (Acero, 2007, p. 2).

	bebidas		
--	---------	--	--

Fuente: Elaboración propia, con base en UAEMéx, 2003.

Se considera que el área curricular de Tecnología que se contempla en el PE de Gastronomía, puede “equipararse” de alguna forma con 2 de las áreas curriculares del PE en Nutrición, como son Ciencia de los Alimentos y Biomédica; y es aquí donde existen más unidades de aprendizaje “en común” entre ambas carreras y donde se abordan contenidos relacionados con la producción y conservación de alimentos, con la elaboración de dietas nutritivas para los individuos, así como todo lo relativo a la composición físico química de los alimentos.

En este sentido se considera que los profesionales de la Gastronomía adquieren durante su formación mayores conocimientos relativos a la elaboración y conservación de los alimentos, y los profesionales de la Nutrición aprenden más en torno a la composición de los mismos; lo que reafirma la idea en torno a que el Licenciado en Gastronomía se encuentra más apto para deleitar el paladar de los comensales a través de la exaltación de los sentidos (vista, olor, olfato, sentidos gustativos e incluso táctiles), mientras que los nutriólogos se ocupan más de los aspectos de salud de las personas, en términos biológicos y químicos. Resaltando la interacción y enriquecimiento necesario entre las dos disciplinas, y por lo tanto, entre los profesionales que se forman en ellas.

Por otro lado, se cree que los profesionales en Gastronomía adquieren más y mayores conocimientos en torno a las normas y reglamentos sobre estándares de calidad, y los relativos a la correcta manipulación de los alimentos para que siempre lleguen inocuos y en óptimas condiciones al cliente (que en este caso sería el paciente). Mientras que los profesionales en Nutrición conocen de forma superficial dicha normatividad, afirmación que se retomará más adelante, tomando en cuenta las opiniones recopiladas de diferentes entrevistados que laboran en el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria.

En relación con el área de Servicio que aparece en el Plan de Estudios de Gastronomía, en ella se incluyen UA como “Servicio de alimentos y bebidas”,

“Producción de alimentos y bebidas”, “Informática aplicada al servicio de alimentos y bebidas”, “Desarrollo Humano”, “Calidad en el servicio” y “Animación y ambientación”. Las unidades que se pueden considerar como equiparables en la Licenciatura en Nutrición, son del área Propedéutica, y corresponden a “Bases esenciales de la nutrición”, “Diagnóstico del estado de nutrición”, “Ética y humanismo”, y “Patología nutricional”; al igual que algunas unidades de aprendizaje del área clínica como “Temas selectos en nutrición clínica”, “Taller de antropometría”, “Psicología de la alimentación”. Esta información se incluye de forma más visual en la siguiente tabla:

Tabla 7. Unidades de Aprendizaje en común de ambas Licenciaturas, del área curricular de Servicio /Clínica /Propedéutica

Área Curricular del Plan de Estudios de Gastronomía	Unidades de aprendizaje del PE de la Licenciatura en Gastronomía	Área Curricular del Plan de Estudios de Nutrición	Unidades de aprendizaje del PE de la Licenciatura en Nutrición
SERVICIO	Producción de alimentos y bebidas	PROPEDÉUTICA / CLÍNICA	Patología nutricional
	Servicio de alimentos y bebidas		Bases esenciales de la Nutrición
	Calidad en el servicio		Diagnóstico en nutrición
	Informática		Temas Selectos en Nutrición Clínica
			Psicología de la Alimentación

	aplicada al servicio de alimentos y bebidas		
	Animación y ambientación		
	Desarrollo humano		Ética y humanismo

Fuente: Elaboración propia, con base en UAEMéx, 2003.

En relación con las unidades de aprendizaje que se ofertan en estas áreas, puede decirse que los cursos o UA ofertadas en el Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía relacionados con la composición y valor nutricional que aportan los alimentos realmente son pocos, los saberes que se adquieren son básicos, y como se mencionaba en el apartado anterior, se enfatiza el conocimiento en torno a la realización de platillos presentables a la vista y de un sabor agradable. Claro que no se deja de lado que dichos alimentos sean nutritivos y saludables al mismo tiempo, al igual que se aprende a crear platillos dietéticos. Sin embargo, se considera que en el PE de Gastronomía debería hacerse mayor énfasis en dichos conocimientos en torno a la dieta y nutrición de cada persona, según sus características, necesidades e incluso gustos –siendo esto último lo que más se enseña-.

Por otro lado, se considera que tanto las unidades de aprendizaje relativas a Calidad en el servicio, como Desarrollo Humano de la Licenciatura en Gastronomía, deberían tener una orientación más relacionada con el servicio y atención a los clientes, para complacerlos en todo sentido. Se considera que se trata de competencias que sí se desarrollan durante la carrera, en especial en la UA de calidad, donde se ven temas relativos a la confianza de los clientes mediante un servicio con calidez y actitud profesional. Pero la unidad relativa a Desarrollo Humano debería contemplar más los aspectos psicológicos de atención al cliente, que cuestiones de ética y moral que ahora se imparten, más en el sentido humano y no tanto en el profesional. Por supuesto que se considera necesario enseñar también dichos valores, pero podría hacerse más énfasis en la parte profesional de trato e interacción con los comensales.

El área curricular de Producción de Alimentos y Bebidas que se consigna en el Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía, comprende unidades de aprendizaje como “Materia prima vegetal”, y “Materia prima animal”, “Técnicas básicas”, y “Técnicas avanzadas de cocina”; así como diversos tipos de cocina (mexicana, francesa, italiana, contemporánea), “Panadería mexicana”, “Coctelería”, “Repostería” (básica, intermedia y avanzada), y “Principios de enología”, entre otras. En lo que se refiere al área curricular de “Ciencia de la nutrición”, que es la que se considera similar del Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición, comprende UA como “Dietoterapia de las alteraciones digestivas”, “Dietoterapia de las alteraciones sistémicas”, “Nutrición normal pediátrica”, “Nutrición del adulto y adulto en plenitud sanos” y “Nutrición en individuos con capacidades diferentes”, por citar la mayoría. Las Unidades de Aprendizaje “comunes” se pueden observar con más precisión en la siguiente tabla:

Tabla 8. Unidades de Aprendizaje en común de ambas Licenciaturas, del área curricular de Producción de Alimentos y Bebidas

Área Curricular del Plan de Estudios de Gastronomía	Unidades de aprendizaje de la PE de la Licenciatura en Gastronomía	Área Curricular del Plan de Estudios de Nutrición	Unidades de aprendizaje del PE de la Licenciatura en Nutrición
PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	Técnicas básicas de cocina	CIENCIA DE LA NUTRICIÓN	Nutrición normal pediátrica
	Técnicas avanzadas de cocina		Nutrición del adulto y adulto en plenitud sanos
	Materia Prima Vegetal		Dietoterapia de alteraciones digestivas
	Materia Prima Animal		Dietoterapia de alteraciones sistémicas

	Cocina (diversos tipos como mexicana, francesa, italiana, etc.)		Nutrición en individuos con capacidades diferentes
	Cocina mediterránea / Cocina vegetariana /Cocina del mar		
	Repostería básica		
	Panadería mexicana		

Fuente: Elaboración propia, con base en UAEMéx, 2003.

Debe señalarse que se considera que el área curricular de “Clínica” de la Licenciatura en Nutrición que contempla las unidades de aprendizaje de “Taller de antropometría”, “Nutrición y deporte” y “Psicología de la alimentación”, entre otras, y que ya fueron mencionadas en la tabla anterior equiparándolas con el área curricular de Servicio de la Licenciatura en Gastronomía, también podrían ser consideradas en este rubro, ya que son similares al servicio y atención que se debe ofrecer a los individuos con capacidades diferentes, o con necesidades específicas como es el caso de los infantes, niños, y adultos mayores.

La “equivalencia” entre las UA de Nutrición y Gastronomía de dichas áreas podría estar en las unidades relativas a todo tipo de cocinas, ya que en ellas se aprende gran parte de la cultura de diversos países, así como tipos específicos de cocinas, tales como la mediterránea, vegetariana y cocina del mar cuyo conocimiento se relaciona precisamente con los gustos y preferencias, así como tradiciones y costumbres culinarias en diversos países del mundo, y en relación con distintos grupos de población con necesidades variadas y de toda clase.

Con base en una observación general de las UA cursadas por ambos profesionales, podría decirse que los alumnos en formación de la carrera de Nutrición se enfocan más

en los perfiles y características personales de ciertos sectores o grupos de población, cuidando los aspectos nutricionales y de salud, mientras que los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía se preocupan más por la correcta preparación, elaboración, presentación y distribución de los alimentos aprovechando todo su potencial, y con base en las características culturales de las distintas cocinas del mundo; sí cuidando aspectos nutritivos pero haciendo énfasis en el sabor y presentación agradables. Lo que se considera una “laguna” o carencia en la formación de los nutriólogos (observación que se reforzará más adelante con base en las opiniones de los informantes clave entrevistados) es el aprendizaje de las técnicas básicas de cocción o técnicas avanzadas de cocina, que no se contempla en el PE de Nutrición, y en lo que sí se hace hincapié durante toda la formación de los alumnos de Gastronomía (incluso en todos los talleres y laboratorios correspondientes a las diversas cocinas, no solamente en las UA denominadas específicamente “Técnicas básicas”, y “Técnicas avanzadas de cocina”).

En lo que respecta al área curricular de Administración de la carrera gastronómica, ésta integra unidades de aprendizaje como “Contabilidad básica” y “Contabilidad aplicada”, “Compras y almacén”, “Costos y presupuestos en alimentos y bebidas”, “Introducción a la administración”; así como “Administración de empresas gastronómicas”, “Administración de recursos humanos en alimentos y bebidas”, “Introducción a la mercadotecnia”, “Desarrollo empresarial” y “Finanzas aplicadas a la Gastronomía”, por mencionar casi todas. Las que se puede considerar como “homologables” del Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición, y de la misma área –sólo que en dicha carrera se le llama Administrativa-, son las UA “Programa emprendedor”, “Calidad”, “Gestión y normatividad en el área de la salud y la alimentación”, “Temas selectos de administración en servicios de alimentación”; al igual que “Administración aplicada a la alimentación”, “Mercadotecnia y comercialización de los alimentos”, “Administración de servicios de alimentación colectiva” y “Planeación estratégica y desarrollo organizacional”. La tabla incluida a continuación permite observar esto más claramente:

Tabla 9. Unidades de Aprendizaje en común de ambas Licenciaturas, del área curricular de Administración

Área Curricular del Plan de Estudios de Gastronomía	Unidades de aprendizaje del PE de la Licenciatura en Gastronomía	Área Curricular del Plan de Estudios de Nutrición	Unidades de aprendizaje del PE de la Licenciatura en Nutrición
ADMINISTRACIÓN	Introducción a la administración	ADMINISTRATIVA	Administración Aplicada a la Alimentación
	Contabilidad Básica		Administración de Servicios de Alimentación Colectiva
	Contabilidad Aplicada		Temas Selectos de Administración en Servicios de Alimentación
	Compras y almacén		Gestión y Normatividad en el Área de la Salud y la Alimentación
	Finanzas aplicadas a la Gastronomía		Mercadotecnia y comercialización de los alimentos
	Costos y Presupuesto de Alimentos y Bebidas		Calidad
	Administración de Empresas Gastronómicas		Planeación Estratégica y
	Administración de Recursos Humanos		

	en Alimentos y Bebidas		Desarrollo Organizacional
--	------------------------	--	---------------------------

Fuente: Elaboración propia con base en UAEMéx, 2003.

Ésta es otra de las áreas curriculares que se visualiza guardan estrecha relación entre ambas carreras; si bien es cierto que en la Licenciatura en Nutrición se abordan dichas unidades de aprendizaje de manera más global o abarcadora (se estudian contenidos relativos a la administración en general, en diversas UA), y en la Licenciatura en Gastronomía, por el contrario, dichos contenidos se distribuyen o desglosan de forma más específica en varias Unidades de Aprendizaje, se puede inferir que sin importar si los conocimientos se enseñan de manera concreta en una carrera, y de forma general en otra, los profesionales llegan a obtener dichos saberes. Por lo que se encuentran bien preparados en términos administrativos, o de control, dirección y supervisión de empresas relacionadas con la alimentación.

El área curricular del Plan de la carrera de Gastronomía denominada Patrimonio, integra las unidades de aprendizaje de “Historia de la gastronomía”, “Patrimonio gastronómico prehispánico”, “Patrimonio gastronómico virreinal”, “Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo”, y “Geografía gastronómica” (sólo estas 5 unidades). Y se considera que el área curricular de Nutrición comunitaria en la Licenciatura en Nutrición, es la más parecida, ya que comprende UA como “Antropología de la alimentación”, “Educación en nutrición”, “Nutrición comunitaria”, “Programas de alimentación comunitaria”, “Sociología de la alimentación” y “Economía y política alimentaria”, por mencionar únicamente las que se consideran más cercanas a las mencionadas en la carrera de Gastronomía, tal y como se puede observar en la siguiente tabla:

Tabla 10. Unidades de Aprendizaje en común de ambas Licenciaturas, del área curricular de Patrimonio / Nutrición Comunitaria

Área Curricular del Plan de Estudios	Unidades de aprendizaje de PE de la	de del	Área Curricular del Plan de Estudios	Unidades de aprendizaje del PE de la Licenciatura
--------------------------------------	-------------------------------------	--------	--------------------------------------	---

Gastronomía	Licenciatura en Gastronomía	Nutrición	en Nutrición
PATRIMONIO	Historia de la Gastronomía	NUTRICIÓN COMUNITARIA	Educación en Nutrición
	Patrimonio Gastronómico Prehispánico		Nutrición comunitaria
	Patrimonio Gastronómico Virreinal		Programas de alimentación comunitaria
	Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo		Sociología de la alimentación
	Geografía gastronómica		Economía y política alimentaria
			Antropología de la alimentación

Fuente: Elaboración propia con base en UAEMéx, 2003.

Se considera que esta área curricular de Patrimonio que se contempla en el PE de Gastronomía, comprende unidades de aprendizaje similares al área de Nutrición Comunitaria que se aborda en la Licenciatura en Nutrición. Aunque la denominación sea diferente, se puede inferir que los contenidos son parecidos u homologables en las dos carreras.

Se hace la observación que en el caso de las dos áreas curriculares restantes, relativas a Metodología y al área curricular Complementaria, se consideró innecesario incluir información visual a través de tablas, como se hizo con las demás, ya que la información es muy similar, o bien, resulta escasa. Metodología se denomina el área curricular del PE de Gastronomía, mientras que en Nutrición se llama Investigación; pero en ambas carreras las unidades de aprendizaje se relacionan con los métodos y

técnicas de investigación, con taller o seminario de investigación y/o titulación, así como saberes relativos a estadística.

Similar caso ocurre con el área de Idiomas llamada así en el Plan de Estudios de Gastronomía, y área curricular Complementaria en el caso de la Licenciatura en Nutrición. En ambos casos se contemplan las unidades de aprendizaje de idioma Inglés, sólo que en el caso de la primera carrera se agrega el idioma francés; destacando que en Nutrición sólo llevan dos niveles de idioma Inglés (C1 y C2), mientras que en Gastronomía, por el carácter cultural e internacional de la carrera, se exigen 4 niveles de Inglés, y 4 de Francés.

Se observa que un número mayor de UA en otros idiomas, otorga a los profesionales de la Gastronomía una amplia ventaja sobre los nutriólogos. Ya que hoy en día, el conocimiento de dos o más lenguas suele exigirse en casi todos los empleos; además de que el manejo de ellas, les aporta a los profesionales una cultura general y una visión más amplia del mundo y del contexto en el cual se desenvuelve.

En el caso de la carrera ofertada en la Facultad de Medicina, el área Complementaria también comprende unidades de aprendizaje como “Cultura universal”, “Computación”, “Taller de Autoestudio, Lectura y Redacción”, “Computación aplicada a la Nutrición” y “Sexualidad Humana”, algunas de las cuales también se ofertan en la Facultad de Turismo y Gastronomía, pero no en la Licenciatura en Gastronomía, sino en la Licenciatura en Turismo, y que se consideran como optativas (como es el caso de “Historia del Arte”, “Lectura y Redacción”, “Diseño y aplicación de Base de Datos”, “Tecnologías aplicadas al turismo”, etc.). Por lo tanto, no se pueden considerar como equivalentes en el Plan de Estudios de Gastronomía.

Hasta ahora se han presentado las Unidades de Aprendizaje (UA) que, primero, se considera que son comunes o parecidas en ambas Licenciaturas; y segundo, que de alguna forma tienen relación con el Servicio de Alimentación Hospitalaria. Sin embargo, si se requiere realizar un análisis más profundo, o bien, únicamente mayor información en torno a las demás unidades de aprendizaje, su propósito y contenido, en primera instancia se puede revisar el Anexo 4 y 5 donde se incluyen los mapas curriculares de

las dos licenciaturas, y después, tendría que procederse a la revisión de los programas de estudio por carrera, y por unidad de aprendizaje, alcance que no tiene esta investigación.

En este sentido debe destacarse también que las unidades de aprendizaje de las áreas curriculares relacionadas con Tecnología (en Gastronomía) y Ciencia de los Alimentos (en Nutrición); con Administración (en ambas carreras), y con Patrimonio (en la Licenciatura en Gastronomía) y Nutrición Comunitaria (en la carrera de Nutrición), son aquéllas que presentan más similitudes en términos de la formación de ambos profesionales. Lo que significa que tanto quienes estudian Gastronomía como quienes estudian Nutrición se encuentran mejor preparados en términos históricos y culturales, ya que conocen la historia de los alimentos, su contexto político y económico, así como algunas condiciones geográficas y culturales relacionadas con ellos.

Igualmente, los profesionales formados en Gastronomía y en Nutrición, con base en lo que puede deducirse del análisis de contenido de sus respectivos planes de estudio, también se encuentran preparados para administrar y gestionar los recursos de establecimientos de alimentos y bebidas, optimizando todos los recursos materiales como podría ser el caso del Servicio de Alimentación Hospitalaria.

También destaca su formación para producir y conservar los alimentos y generar nuevos productos alimenticios. Y en términos de la alimentación de los pacientes, lo que se considera relevante de dichos conocimientos que serían aplicables a los diferentes puestos que podrían estar ocupando en los hospitales, son aquellos saberes relativos a la administración, y a la producción de alimentos con características de calidad e higiene. Sin embargo, pareciera haber cierta ausencia de saberes compartidos en relación con el diseño de menús nutritivos, pero al mismo tiempo agradables a la vista y al paladar, área de oportunidad para la pluridisciplinariedad de la Gastronomía y la Nutrición.

Pero se cree pertinente enfatizar que, como se ha venido estableciendo, las dos licenciaturas comparten más conocimientos y desarrollan diversas competencias en los alumnos en formación, resaltando que no sólo es la alimentación como objeto de

estudio lo que une a las dos carreras, sino buena parte de la orientación de las dos licenciaturas, especialmente en lo relativo a la administración, a la producción de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología, y cuestiones patrimoniales y/o comunitarias, por lo que la pluridisciplinariedad no sólo es evidente en la intencionalidad de la formación profesional plasmada en los planes de estudio sino también a través de las diferentes unidades de aprendizaje analizadas.

Se considera también que la integración y complementariedad de las disciplinas es posible observarla claramente en el ámbito de desempeño de los profesionales, en el área del Servicio de Alimentación Hospitalaria, tal y como se verá a continuación por medio de la descripción y explicación de las unidades de hospitalización analizadas. Por tanto, se puede concluir en relación con la formación profesional, que aun cuando las profesiones estudiadas, Gastronomía y Nutrición son dos carreras con diferentes objetivos, perspectivas y visiones, sin duda los egresados y titulados de ellas bien pueden trabajar juntos para beneficio de la sociedad.

Descripción de las unidades de hospitalización visitadas

Para efectos de este estudio, se procedió primero a la identificación de los hospitales que se encuentran ubicados en la ciudad de Toluca, como una primera delimitación espacial de la investigación, ya que como puede inferirse existen múltiples centros de salud tanto de carácter público como privado que sería imposible analizar de manera individual, y más difícil aún si se ampliara el radio de búsqueda. Tan sólo en la capital del Estado de México, a través de la revisión de diversos directorios y otras fuentes de información documental como la página *web* de la Secretaría de Salud del Gobierno del Estado de México (ISEM, 2016), del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) y del ISSEMYM (Instituto de Seguridad Social del Estado de México y Municipios), se pudieron identificar diversos centros médicos, hospitales, sanatorios, clínicas y unidades médicas, tanto públicas como privadas, que se irán comentando en este apartado.

De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI, 2005, p. 3), las instituciones de salud se clasifican en seis grandes niveles: a) Instituciones de salud del sector público; b) instituciones de salud del sector privado; c) aseguradoras, bancos y otras instituciones de prepago de servicios médicos; d) instituciones de salud del resto del mundo; e) descripciones para no derechohabiente; f) derechohabiente no especificada. Para efectos de esta investigación, se incluyen y describen las instituciones mencionadas en los dos primeros incisos.

En México se han identificado 21 subclases de servicios y centros médicos (INEGI, 2005, pp. 4-5) otorgados por los diferentes tipos de instituciones de salud públicas y privadas que brindan servicios a la población derechohabiente y no derechohabiente entre los que se cuentan los ya mencionados como el ISEM, IMSS, ISSSTE, ISSEMYM y otros más como los que brinda la SEDENA (Secretaría de la Defensa Nacional), PEMEX (Petróleos Mexicanos) y DIF (Desarrollo Integral de la Familia) entre los más conocidos. Siguiendo con las categorías y niveles, se reconocen 45 tipos de unidades médicas que han sido agrupadas en tres grandes rubros de acuerdo al nivel de atención que brindan: las unidades, clínicas o centros de salud que corresponden al primer nivel de atención de la salud; los hospitales y centros médicos que son las unidades médicas de segundo y tercer nivel de atención de la salud, y otro tipo de descripciones de unidades médicas que no es posible ubicarlas en los dos niveles anteriores.

En el caso de las instituciones de salud públicas, cada una establece su propia estructura, y asigna un nombre, clave y descripción de acuerdo con su organización y los servicios que ofrece; y aunque en términos generales son parecidos, algunas denominaciones pueden variar. Para efectos de esta investigación, se toma la clasificación del ISSEMYM, que se considera la más clara y completa.

De acuerdo con el tipo de unidad médica, existen los llamados **“de Primer Nivel”**, que son los **consultorios, clínicas o unidades de consulta externa** donde se otorga atención médica y se puede canalizar al paciente ya sea a un médico y/o consultorio de especialidad o a un hospital o centro médico. Los de **“Segundo Nivel”** ya hace referencia a los **hospitales y sanatorios**, y los de **“Tercer Nivel”**, se refiere a los

centros médicos donde se pueden brindar servicios de salud tanto hospitalaria como de alta especialidad. Cabe señalar que también existen las llamadas “unidades móviles” que se trasladan a diferentes localidades de la región y en donde se pueden hacer exámenes y diagnósticos de forma más rápida y expedita en el lugar (ISSEMYM, 2015).

Como puede observarse, las denominaciones varían de acuerdo con los gobiernos estatales, así como el nivel y los servicios que se pueden ofrecer en cada uno; por eso se considera necesario hacer algunas precisiones en las definiciones, que permiten identificar por qué se sirven alimentos en algunas unidades médicas, y en otras no, ya que la infraestructura no lo permite.

Un **Centro de Salud**, es “el edificio o establecimiento que cuenta con un consultorio en el cual atienden padecimientos que no requieren hospitalización, con manejo de educación y prevención de enfermedades frecuentes de la región, atención de urgencias, referencia de pacientes, programas de participación comunitaria, educación para la salud, acciones de saneamientos básico, y vigilancias del comportamiento de las enfermedades en el área de responsabilidad del centro” (SSEP, 2014). Igualmente en estos lugares se puede brindar orientación en general, consulta externa, aplicación de sueros y vacunas, atención de enfermedades crónico degenerativas, consulta odontológica además del otorgamiento de métodos de planificación familiar entre otras (ISEM, 2016).

En estos lugares suelen encontrarse como parte del personal, un médico general, una enfermera que realiza actividades dentro de las instalaciones (clínica) y otra que realiza actividades fuera de ella (campo). Algunos centros médicos pueden ofrecer además servicios de laboratorio clínico y diagnóstico de imagenología; así como procedimientos quirúrgicos de baja complejidad. Igualmente la denominación puede variar según el número de personas que pueda atender; un centro médico en general, suele tener capacidad para la atención de 20 a 30 mil habitantes.

El Centro de Salud es considerado dentro del tipo de unidades médicas de primer nivel, se atiende a la demanda del 70-80% de la población ya que la severidad de los

problemas de salud que se presentan son de baja complejidad, por lo que se requiere una menor especialización y tecnificación de recursos, tratándose necesidades de salud más frecuentes y enfatizándose la promoción y prevención de la salud (Hurtado, 2012).

Por su parte, **un hospital general** es (SSEP, 2014): “el establecimiento de atención médica y hospitalaria que se localiza en zonas urbanas y atiende consulta externa de especialidad, diagnóstico y tratamiento de la especialidad con base en la demanda de la población, con la finalidad de atender pacientes que hayan sido valorados por los servicios de menor complejidad” (como pueden ser los centros médicos o de salud y hospitales comunitarios).

Los hospitales se encuentran dentro de las llamadas unidades médicas de segundo nivel, y ofrecen servicios de atención general y de especialidades básicas. Se realiza un diagnóstico y tratamiento de problemas de salud de mayor complejidad de la población, hay atención de urgencias, manejo y referencias de las mismas, pero el internamiento del paciente suele ser de corta estancia.

En lo que respecta a los **centros médicos**, éstos son también hospitales pero de alta complejidad; en ellos se atienden pacientes y problemas con patologías complejas por lo que se requieren equipos e instalaciones especiales. Normalmente son únicos en una región o incluso en una zona donde tienen alta influencia (Hurtado, 2012). Suelen contar con institutos descentralizados y servicios especializados como consultorios, farmacia, laboratorios, espacios quirúrgicos; equipo y personal de alta especialidad, centro de investigación, docencia y/o capacitación, y diversos servicios relacionados con las especialidades a las que se encuentre orientado.

El proceso que suele seguirse en relación con el diagnóstico e identificación de la necesidad de hospitalización es el siguiente (ISSEMYM, 2015):

- a) De acuerdo con molestias o síntomas físicos que se presentan, la persona decide acudir a un médico a consulta; por supuesto, también puede hacerlo por razones de cuidado y prevención. La elección de la unidad de salud a la cual acude, dependerá del sistema al cual se encuentre afiliado, que en el caso de

nuestro país puede ser del IMSS –Instituto Médico de Seguridad Social-; del ISSSTE -Instituto de Seguridad y Servicios Sociales para los Trabajadores del Estado-, del ISSEMYM –Instituto de Seguridad Social del Estado de México y Municipios- o del ISEM –Instituto de Salud del Estado de México-.

- b) Se solicita una cita en la unidad que se trate; el sistema o proceso puede variar, pero suele consistir en acudir físicamente al lugar a pedir un “ticket” o “ficha” que se reparte diariamente entre las personas que lo requieren. Normalmente se otorga un número determinado de fichas, según la capacidad de la unidad médica, y el paciente debe acudir a consulta en el día y la hora indicados en ella, con su credencial de afiliación.
- c) Ya en la consulta, y con base en las molestias y síntomas, el médico tratante (también llamado “médico general” o “familiar”) emite un diagnóstico y explica los cuidados para el tratamiento del paciente, las medidas higiénicas y dietéticas a seguir, las medicinas a tomar, etc. En este último caso, envía al paciente a la farmacia ubicada en la misma unidad médica, donde se suministran los medicamentos señalados en la receta prescrita.
- d) En caso de así considerarlo, el médico puede “referir” (canalizar) mediante una hoja de Referencia al paciente, a la unidad médica de primer, segundo o tercer nivel de atención que cuente con el médico especialista requerido. Cuando el médico tratante lo considera, da orden de internar al paciente en un hospital u hospitalizarlo: “Servicio destinado al internamiento de pacientes, previa autorización del médico tratante, para establecer un diagnóstico, recibir tratamiento y dar seguimiento a su padecimiento. Las Clínicas Regionales, Hospitales Regionales y Hospitales de Especialidad, cuenta con el servicio” (ISSEMYM, 2015).

La hospitalización puede hacerse también a través del servicio de “Urgencias”³, al cual puede llegar la persona cuando considera que sus síntomas así lo ameritan –pero debe

³ En el caso de los servicios de salud del ISSEMYM, cuando un paciente acude al área de “Urgencias” recibe la llamada atención en el TRIAGE, que es la primera valoración y clasificación que se hace al paciente; posteriormente se determina la prioridad para atención de los pacientes de acuerdo a la patología que presenten, con base en la siguiente codificación: A) VERDE, no grave, requiere atención y tratamiento del médico familiar, en la Clínica de Consulta Externa (adscripción). B) AMARILLO, delicado,

ir acompañado de un familiar-, o bien, por medio de la citada canalización por parte del médico, a dicho servicio. En la ciudad de Toluca existe un mínimo de 15 hospitales privados de cierto reconocimiento y prestigio en la localidad, entre los que pueden contarse: el “Sanatorio Florencia”; el “Sanatorio Toluca”, “Sanatorio Tollocan”, “Hidalgo”; “Santa Cruz”, “Venecia”; “Sanatorio Galenus”, “Médica San José”, “Sanatorio de Cristo” y “Clínica Médica París”, entre otros.

Entre los hospitales públicos, se reconocen: “Hospital General Toluca”, del ISSSTE, el cual se encuentra ubicado en la Colonia Jiménez Gallardo de esta ciudad. El “Centro Médico” del ISSEMYM; el “Hospital General Dr. Nicolás San Juan” del ISEM –Instituto de Salud del Estado de México-, así como 5 unidades del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), aunque cuatro de ellas corresponden a “unidades de medicina familiar” (o de consulta externa), y sólo uno es el “Hospital General Regional 220” (ubicado en Paseo Tollocan). Según la Secretaría de Salud del Gobierno del Estado de México, el ISEM cuenta con 40 unidades de consulta externa, y con 2 unidades de hospitalización: el “Centro Médico Lic. Adolfo López Mateos”, y el “Hospital Materno Perinatal Mónica Pretelini Sáenz”; y el Hospital General “Dr. Nicolás San Juan”.

Para efectos de esta investigación, se eligió tomar como muestra de estudio a 3 hospitales, cuyos datos generales pueden observarse en las siguientes tablas (ver Tablas 11 y 12); se consideraron uno correspondiente al servicio médico de atención de segundo nivel, y dos pertenecientes al tercer nivel, sólo que uno general y otro de alta especialidad. Como parte del servicio médico de segundo nivel se seleccionó un hospital privado, el “Centro Médico Toluca”; y del tercer nivel, se eligió uno público, como es el caso del Centro Médico “Lic. Adolfo López Mateos y el Centro Médico de alta especialidad es el Centro Oncológico Estatal del ISSEMyM, los cuales se describen ampliamente en el siguiente apartado.

Tabla 11. Datos de hospitales públicos visitados considerados en la muestra del estudio

requiere valoración médica para descartar problemas que puedan complicarse, en un Hospital o en la propia área de urgencias. C) ROJO, muy Grave, el paciente requiere atención médica inmediata, la vida está en peligro y la atención urgente debe ser en el Hospital o área de urgencias (ISSEMYM, 2015).

Nombre de la Institución	ISEM			ISSEMYM			
	Instituto de Salud del Estado de México			Instituto de Seguridad Social Del Estado de México y Municipios			
Nombre de la Unidad	H.G. DR. NICOLÁS SAN JUAN	CENTRO MÉDICO LIC. ADOLFO LÓPEZ MATEOS	HOSPITAL MATERNO PERINATAL MÓNICA PRETELINI SÁENZ	Centro Oncológico Estatal	Centro Médico ISSEMYM	Policlínica Lic. Juan Fernández Albarrán	Hospital Materno Infantil
Domicilio	Privada Nicolás San Juan, Toluca	Nicolás San Juan esquina Ganadería Parque Rancho Cuauhtémoc, Toluca	Paseo Tollocan esquina Mariano Matamoros, Toluca	Av. Solidaridad Las Torres No. 101, Esq. Prolongación Benito Juárez. Col. Del Parque, Toluca	Av. Baja Velocidad # 284 Km. 57.5 Carr. Mex/Tol San Jeronimo Chichahuaco, Metepec	Ezequiel Ordóñez # 100. Col. Centro, Toluca	Alfredo del Mazo Esq. Tomás Alva Edison. S/N Col. Científicos, Toluca
C.P	50010	50010	50130	50180			
Teléfono	(722)2720314, 2720736	(722)2760860	(722)2765540	(01 722) 210 70 26, 210 71 21, 210 71 45 y 210 70 34 ext. 4444	2756300, 2756334, 2756301 y 2756317	214-96-78, 2149777 y 2149754	272-63-69, 272-61-78, 272-63-00 y 2-72-63-71
Tipo de Unidad	Unidad de Hospitalización	Unidad de Hospitalización	Unidad de Hospitalización	Unidad de Hospitalización	Unidad de Hospitalización	Unidad de Hospitalización	Unidad de Hospitalización
Tipología	Hospital General	Hospital General y Especializado	Hospital Especializado	Hospital Especializado	Hospital General	Hospital General	Hospital Especializado
Responsable	Dr. Jorge Cruz Borromeo	Dr. José Rogel Romero	Dr. José Pablo Rueda Villalpando	Dr. Jose Luis Barrera Franco	Dr. Gustavo Adolfo Barrera Echeverri	Dra. Rosa Martha Medina Peñaloza	Dr. Fausto Manuel Pinal González

Fuente: Elaboración propia con base en directorios diversos consultados en fuentes de información electrónicas.

Tabla 12. Datos de hospitales públicos y privados visitados considerados en la muestra del estudio.

IMSS			ISSSTE	Privado
Instituto Mexicano del Seguro Social			Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado	
HOSPITAL DE GINECO OBSTETRICIA HGO 221	HOSPITAL GENERAL REGIONAL HGR 220	HOSPITAL GENERAL REGIONAL (HGR) 251	HOSPITAL GENERAL	CENTRO MEDICO DE TOLUCA, S.A. DE C.V.
JOSÉFA ORTÍZ DE DOMÍNGUEZ ESQUINA AVENIDA JOSÉ MARÍA MORELOS COL. SANTA CLARA, Toluca	PASEO TOLLOCAN NO. 620 ORIENTE COL. VÉRTICE, TOLUCA	ÁRBOL DE LA VIDA NO. 501 SUR, METEPEC	Francisco Patiño esq. Daniel Espinosa s/n, Col. Jesús Jiménez Gallardo, METEPEC	BENITO JUAREZ GARCIA NO. 341 NORTE, COL. BARRIO SAN MATEO, METEPEC
	50140	52148	52167	52140
214 14 41; 279 89 00 EXT 1301	214 54 46; 217 07 33 EXT 208; 225	2 35 10 42		(01722) 2 32 22 22
Unidad de Hospitalización	Unidad de Hospitalización	Unidad de Hospitalización	Unidad de Hospitalización	Unidad de Hospitalización
Hospital Especializado	Hospital General	Hospital General y Especializado	Hospital General	Hospital General y Especializado
Martín Rodríguez Roldán			Roberto Sanchez Suarez	

Fuente: Elaboración propia con base en directorios diversos consultados en fuentes de información electrónicas.

Se destaca que el criterio principal para elegir las unidades de hospitalización mencionadas, fue que contaran con un servicio de alimentación hospitalaria (comedor); en segundo término, que los responsables de dicha área estuvieran dispuestos a responder las preguntas diseñadas para tal fin, a través de una entrevista, y otro criterio más, que por su tamaño e importancia representaran los diferentes niveles de atención (segundo y tercer nivel) ya señalados (recordando que las unidades médicas de primer nivel no ofertan servicio de alimentación).

La primera unidad de hospitalización que se visitó fue el Centro Oncológico Estatal del Instituto de Salud de Seguridad Social del Estado de México y Municipios (ISSEMyM), la cual se encuentra ubicada en la Avenida Solidaridad Las Torres No. 101, Esq. Prolongación Benito Juárez. Col. Del Parque, en Toluca, Estado de México. Sus derechohabientes son servidores Públicos del Gobierno del Estado de México y de los HH. Ayuntamientos así como trabajadores de las diferentes instituciones y organismos coordinados y descentralizados de carácter estatal. La unidad médica de servicio público cuenta con la especialidad de oncología, rama de la medicina especializada en el diagnóstico y tratamiento de células cancerígenas en el ser humano⁴.

En relación con los posibles obstáculos o dificultades que podrían haberse presentado para recabar la información necesaria en este Centro, debe señalarse que no se tuvo ningún problema para ingresar al área de servicio de alimentación, ni para llevar a cabo las entrevistas correspondientes al personal encargado, con base en el guión de entrevista diseñado para ello (**Ver Anexo 1**).

Se consideró oportuno realizar una visita preliminar para averiguar si era necesario hacer una cita con el personal encargado, o llevar a cabo algún tipo de proceso administrativo para recopilar información o para tener acceso a la unidad hospitalaria.

⁴ Fue inaugurado en agosto de 2005, debido a la alta incidencia de pacientes con cáncer detectada en la región; hasta agosto de 2015 había atendido a más de 18 mil pacientes. Este centro de alta especialidad atiende tanto a derechohabientes del ISSEMyM como a pacientes de Seguro Popular en el Estado, con lo que se coloca como un centro único en su tipo, que cuenta con una certificación otorgada por el Sistema Nacional de Certificación de Establecimientos de Atención Médica (SiNaCEAM). (Rosas, 2015).

Sin embargo, aun cuando era la primera vez que se visitaba el hospital, no hubo ningún problema para ubicar la caseta de seguridad que se encuentra en la entrada. En ella el personal encargado únicamente solicitó una identificación, y ofreció el nombre y los datos necesarios para ubicar a las personas encargadas del área de comedor.

El comedor del Centro Oncológico Estatal del ISSEMyM está administrado por dos personas, una que labora en el turno matutino y otra en el turno vespertino, y ambos superiores de esta área, son Licenciados en Nutrición. Con base en la entrevista personal realizada con dichos mandos ninguno cuenta con alguna especialidad relacionada con sus funciones, sólo cuentan con la experiencia laboral que han ido adquiriendo con la práctica y los años de trabajo en el área. En palabras de una de estas personas encargadas del comedor: “A todos nos enseñan algo teórico en la escuela, pero finalmente esas cosas se aprenden más en la práctica” (jefe de turno, 2015).

A dichos responsables del área de alimentos se les expuso el motivo de la visita y el propósito de la entrevista: Determinar los saberes que debe tener el personal que labore en el área de Servicios de Alimentación Hospitalaria para la identificación de las competencias necesarias para su desempeño. Y fue la jefa en turno quien amablemente se ofreció a ser entrevistada en ese momento, sin poner ningún obstáculo para la obtención de la información. Claro que al principio del diálogo, la profesional de la Nutrición se portó seria y autoritaria, pero conforme se avanzaba en las preguntas, la conversación se desarrolló con mayor confianza, lo que permitió indagar más a fondo en el tema de esta investigación.

En cuanto a la información obtenida con base en la observación y la entrevista realizada, puede destacarse que las dimensiones de la unidad de hospitalización del Centro Oncológico se consideran moderadas, es decir, de tamaño mediano, debido a que sólo se atiende una especialidad; pero se consideran suficientes para el número de pacientes hospitalizados. Esta unidad cuenta con un comedor que da servicio tanto a los pacientes hospitalizados como al personal que labora en dicho nosocomio, el cual es administrado por la misma entidad estatal (ISSEMyM). Debe señalarse que el

Instituto tiene su propia matriz que se encarga de generar las llamadas “minutas” para atender el servicio de alimentación del hospital.

Las “minutas” son dietas clínicas con menús específicos para cada tipo de paciente; en ellas se señalan la cantidad de aporte energético que contienen, los gramajes, las porciones y horarios específicos en los que se debe proporcionar comida a cada persona que se encuentre internada en el hospital. Esto implica que el menú es similar en todas las unidades de hospitalización del Instituto de Salud de Seguridad Social del Estado de México y Municipios, donde se reciben y se supervisa la producción de cada minuta en todas las unidades médicas.

En términos gastronómicos, la llamada “minuta” es similar a un recetario que contiene todo el compendio de recetas con costos, con el número de calorías, pesos en gramos y porciones que contiene cada platillo o dieta, así como un manual de tiempos y movimientos para planear las salidas de los alimentos. Para una mejor comprensión de los términos que aquí se incluyen relacionados con el vocabulario técnico propio de la disciplina gastronómica, se considera necesario incluir a continuación algunos conceptos relacionados y que se han ido adquiriendo a lo largo de la formación profesional.

Se entiende por alimento o platillo toda sustancia que ha sufrido una transformación, media transformación o se sirve de manera “bruta” (al natural) y que se destina al consumo humano. Así mismo con dicho alimento se puede crear una receta, la cual consiste en una lista detallada de cantidades e ingredientes que contiene el platillo, así como el procedimiento específico de cada técnica que se va utilizar durante la producción. Hoy en día los profesionales de la gastronomía elaboran recetas más sofisticadas, agregando los costos por unidad de medida, tiempos de cocción, recomendaciones de todo el proceso, fotografías; así como precio unitario del platillo e incluso una lista del equipamiento de cocina requerido para la preparación del plato.

En relación con dicha alimentación, se emplea con mucha frecuencia el término “dieta”, que en la disciplina gastronómica se considera así al conjunto y cantidades de alimentos que se consumen diariamente; se piensa erróneamente que una dieta es

sólo para personas que no se encuentran bien de salud, o para personas sanas que les gusta equilibrar sus nutrientes, pero realmente esto se refiere a lo que comemos a diario, y que se traduce en un régimen de vida individual. En términos de nutrición, una dieta “es aquella manera de alimentarse que aporta alimentos variados en cantidades adaptadas a nuestros requerimientos y condiciones personales” (Torres Aured, 2007: 5). Y la dieta se encuentra asociada al consumo equilibrado de nutrientes; no se trata de ingerir mucha comida, sino cuidar la calidad y cantidad de la misma, variando dichos alimentos en sabores, olores y aromas para tener una vida sana.

De aquí que se considere que la gastronomía y la nutrición tienen su punto de encuentro en las dietas y en las recomendaciones dietéticas cotidianas para cada persona; y que en el caso de los pacientes de un hospital adquieren mayor relevancia la orientación que se les pueda dar en torno a la cantidad y tipo de alimentos que deben consumir, de acuerdo con cada dolencia y característica particular del individuo; y por supuesto, el conocimiento y seguimiento de las mencionadas “minutas”.

Las tareas cotidianas que se realizan a diario en el área de un comedor hospitalario, tienen que ver prioritariamente con la administración de los insumos, ya que se tiene que supervisar que se dé el uso adecuado a los mismos, evitar pérdidas, solicitar la compra y/o adquisición de los insumos necesarios, o bien, supervisar la existencia de los mismos en el almacén. Otra tarea importante es la organización de los empleados en cada una de las áreas específicas de la cocina y del comedor hospitalario, para dar el “flujo de salida” a los alimentos.

En este sentido se destaca que para agilizar dicho flujo, existe en todas las áreas relacionadas con la preparación de alimentos, un manual de “tiempos y movimientos”; se trata de una herramienta que facilita el trabajo diario agilizando las actividades de todos los trabajadores dentro de la jornada laboral. Este manual también contiene los tiempos exactos y la descripción de las actividades específicas a realizar durante un periodo establecido, hasta llegar al objetivo deseado. Es decir, en estos manuales se plasma todo el procedimiento que implica la elaboración de un platillo hasta que sale a la llamada “barra de servicio”, que es cuando ya se encuentra listo para ser entregado al paciente o comensal.

En relación con las personas que apoyan en la elaboración de alimentos en esta área, los responsables de los comedores de hospitales entrevistados comentaron que suelen tener practicantes de la Licenciatura en Nutrición, quienes le ayudan en las tareas cotidianas al jefe en turno. El jefe en turno se encarga del departamento de Recursos Humanos del área de alimentación hospitalaria, y en dos de los tres hospitales estudiados, este responsable cuenta con un auxiliar o persona que le asiste, y que suele ser un practicante de la Licenciatura en Nutrición, quien apoya en el llenado de formatos como lo son requisiciones de insumos, elaboración de “minutas” –dietas clínicas- y nóminas de los trabajadores, por citar algunos ejemplos.

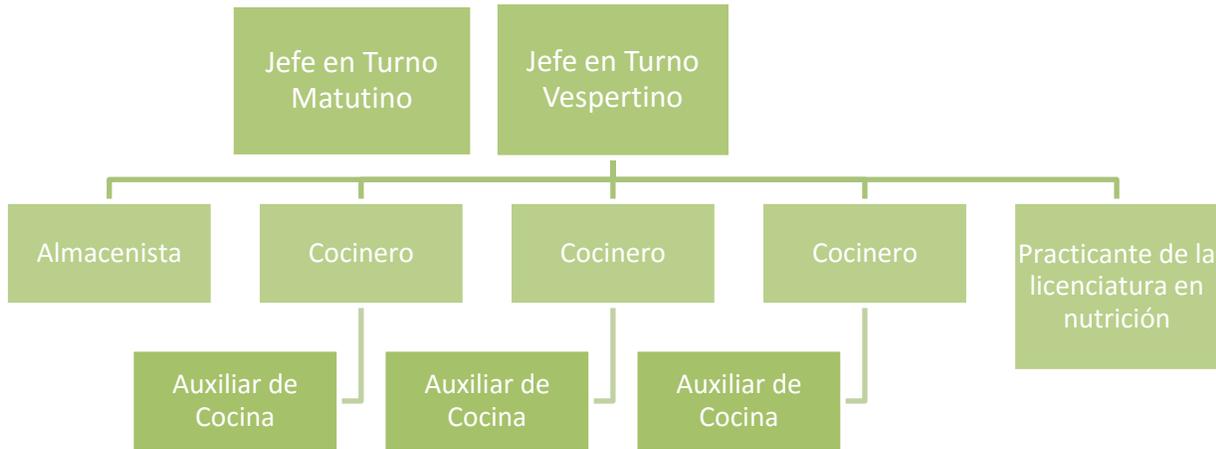
Cabe señalar que dentro del organigrama del comedor sólo existen las dos figuras mencionadas que fungen como los responsables del área; las demás personas que laboran en el comedor del hospital son cocineros *amateurs* (que no tienen estudios profesionales o una capacitación específica para ello); éstos son apoyados por los llamados “auxiliares” que suelen ser 6, más 1 almacenista, y 1 practicante que normalmente suele pertenecer a la carrera de nutrición, tal y como ya se ha venido mencionando. En total, 10 personas son quienes trabajan en esta área, y se considera que dicho personal puede abastecer adecuadamente la unidad médica debido a su tamaño reducido, en comparación con otros nosocomios más grandes que suelen tener como mínimo 25 personas como parte del personal de comedor.

Cabe señalar que las tareas cotidianas que desempeñan los cocineros *amateurs* tienen que ver con la preparación, correcta cocción y presentación de los alimentos, tratando de cuidar el “sazón” y que dichos platillos sean apetecibles a los pacientes. Los auxiliares de cocina son quienes se encargan de realizar el llamado *mise in place*, es decir, la recolección de todos los insumos necesarios para la elaboración y producción de los alimentos, en apoyo al cocinero. Realizan labores de limpieza y desinfección de dichos insumos, organización y ubicación de los utensilios de la cocina, hasta tareas como pelar, cortar, guardar y conservar los insumos involucrados en la preparación.

Por su parte, el almacenista es quien organiza y selecciona los insumos, supervisando de forma constante y continua la existencia de los insumos en el almacén, así como sus fechas de consumo preferente, caducidad, condición de los alimentos, etc. A

continuación se incluye un organigrama de esta unidad de hospitalización, para ilustrar mejor los cargos del personal que labora en la cocina y comedor del hospital.

Imagen 2. Organigrama del comedor Centro Oncológico Estatal del ISSEMyM



Fuente: Elaboración propia con base en investigación de campo, diciembre 2015-enero 2016.

La segunda unidad de hospitalización que se visitó fue el Centro Médico “Licenciado Adolfo López Mateos” del Instituto de Salud del Estado de México (ISEM), el cual se encuentra ubicado en la calle Dr. Nicolás San Juan, Ex-Hacienda La Magdalena, en el municipio de Toluca, Estado de México. Dicha unidad médica beneficia tanto a los habitantes del Valle de Toluca como a todos los ciudadanos mexiquenses que no cuentan con seguridad social. Hoy en día, este Centro cuenta con más de 31 especialidades y 200 camas (120 destinadas a pacientes que se someten a alguna cirugía, y 80 para personas que acuden a tratamientos de medicina interna) por lo que lo posiciona como un nosocomio de Tercer Nivel de Atención a nivel estatal y nacional.

Para el caso de la recopilación de información en este hospital, debe señalarse que aquí tampoco se tuvo ningún obstáculo para ello. Se acudió por vez primera a dicho Centro, e igualmente en la caseta de seguridad se obtuvo la información necesaria para poder ingresar y llevar a cabo las entrevistas requeridas. El personal de la caseta

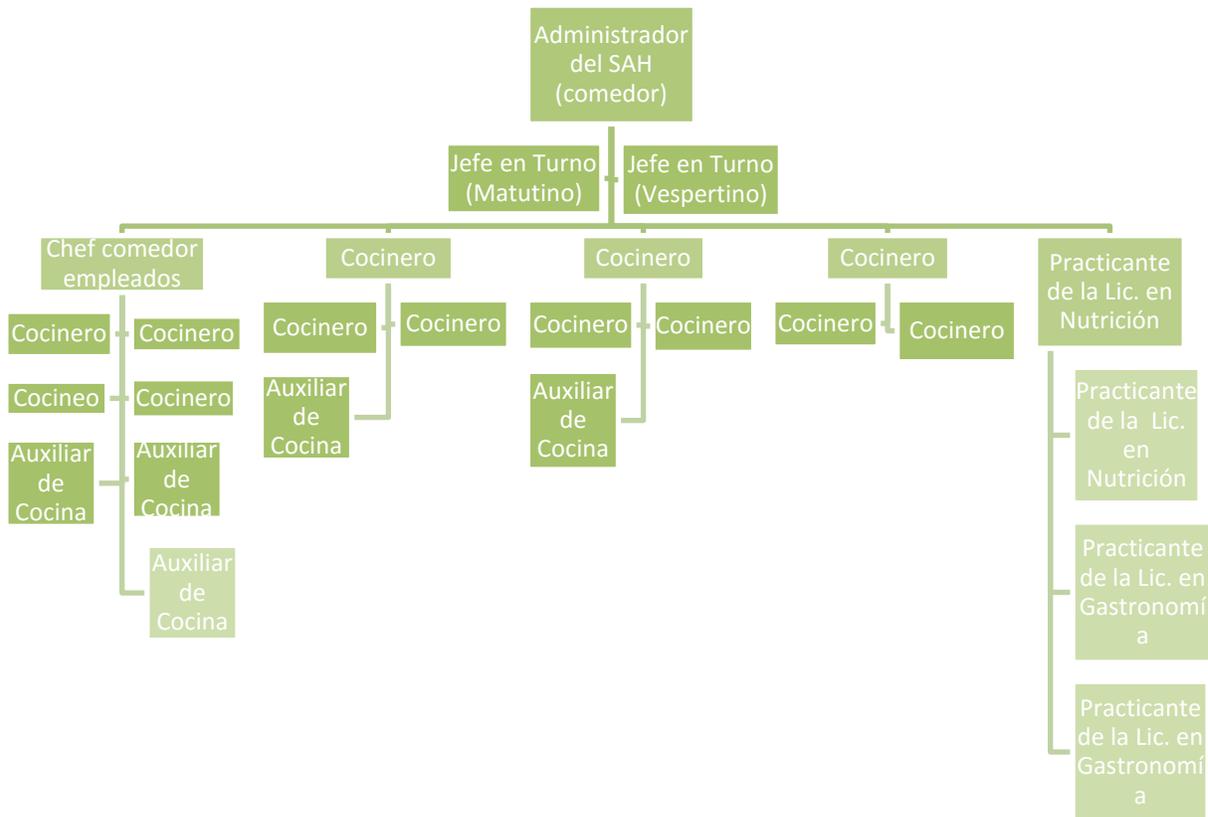
dio indicaciones para acudir a la puerta de “Urgencias”, que es donde ingresan los empleados del hospital. Cabe señalar que se encuentra ubicada en la parte trasera del nosocomio donde se dejó una identificación y se recibió una explicación más detallada para llegar directamente al área de comedor.

En esta zona se encontró al jefe en turno a quien se le expusieron los motivos y la finalidad de la visita, teniendo como respuesta que sin problema alguno podría responder las preguntas contenidas en el guión de entrevista preparado para tal fin. Únicamente se señaló que en ese momento el administrador del comedor no se encontraba, pero que no tardaría en llegar y que sería conveniente esperarlo ya fuera para entrevistarlo a él directamente, o para solicitar su permiso para ello. Durante los 15 minutos de espera se pudo observar cómo era la cocina, cómo trabajaban los empleados; cómo auxiliaba el jefe en turno al personal de servicio, así como las certificaciones otorgadas al hospital.

Lo que se observó y que se considera pertinente consignar aquí como parte de los resultados de la investigación, es que la cocina de este hospital es de grandes dimensiones, aproximadamente de 10 metros por 15, y que cuenta con equipo mayor (como estufas, parrillas, plancha; hornos, marmitas, cámaras frigoríficas, mesas de trabajo, anaqueles, etc.). Igualmente cuenta con equipo menor (olla exprés, sartenes, cuchillos de diferentes tamaños y funciones, tablas para cortado y picado, cristalería, losa, etc.), lo que sin duda facilita y agiliza el trabajo de todo el personal.

Así mismo se pudo observar cómo trabajaban los empleados, de manera tranquila y ordenada a pesar de su gran número (25 aproximadamente), lo que se puede notar en la Imagen 2 relativa al organigrama de este espacio. Cada empleado parecía saber su rol específico en la cocina, por lo que cada quien llevaba a cabo sus tareas precisas, las cuales –según se comentó durante la entrevista- son debidamente asignadas por el jefe en turno. También pudo notarse que el personal de servicio se auxiliaba entre sí debido a que se acercaba la hora de emplatar las dietas de los pacientes y “darles salida” en el horario estipulado.

Imagen 3. Organigrama del comedor Centro Médico “Licenciado Adolfo López Mateos” (ISEM)



Fuente: Elaboración propia con base en investigación de campo, diciembre 2015-enero 2016.

Otro de los hallazgos identificados a través de la investigación de campo, fue la observación de las diversas certificaciones otorgadas a este hospital: cuenta con reconocimientos como el “Distintivo H”, certificado que otorga la Secretaría de Turismo a los establecimientos de alimentos y bebidas fijos que promueven y llevan a cabo una cultura de calidad, higiene y seguridad en la preparación de sus productos; y este centro hospitalario cuenta con diversos distintivos, cada uno de años distintos ya que los ha ido renovando y conservando.

Durante, la entrevista, el jefe en turno comentó que el administrador llegaría más tarde, pero que él me ayudaría con gusto. El diálogo se desarrolló en el área de comedor de los médicos, y los datos que aquí se incluyen son parte de lo observado y de aquello

que el personal informó durante dicha entrevista, la cual se llevó de manera amena y agradable por las facilidades prestadas por el jefe del comedor.

En cuanto a las instalaciones del Centro Médico, debe señalarse que éstas se consideran extensas debido a la capacidad que tiene el hospital para albergar a los pacientes internos y además ofrecer consultas externas; debido a estas dimensiones, el hospital cuenta con una empresa de *outsourcing*⁵ llamada “Jagusa S.A., de C.V. (Sociedad Anónima de Capital Variable), para brindar el servicio de comedor tanto a médicos y empleados del Centro, como a los pacientes que se encuentran internados, y que a diario son alrededor de 150. Igualmente se atiende, por lo menos en cuestión de alimentación que es el tema que nos ocupa, a todas aquellas personas que llegan al área de urgencias y que tienen que permanecer varias horas, e incluso días en el hospital, mientras reciben diagnóstico, tratamiento y son “dados de alta”, o bien, “canalizados” al piso y a la cama que corresponda, en calidad de pacientes internos.

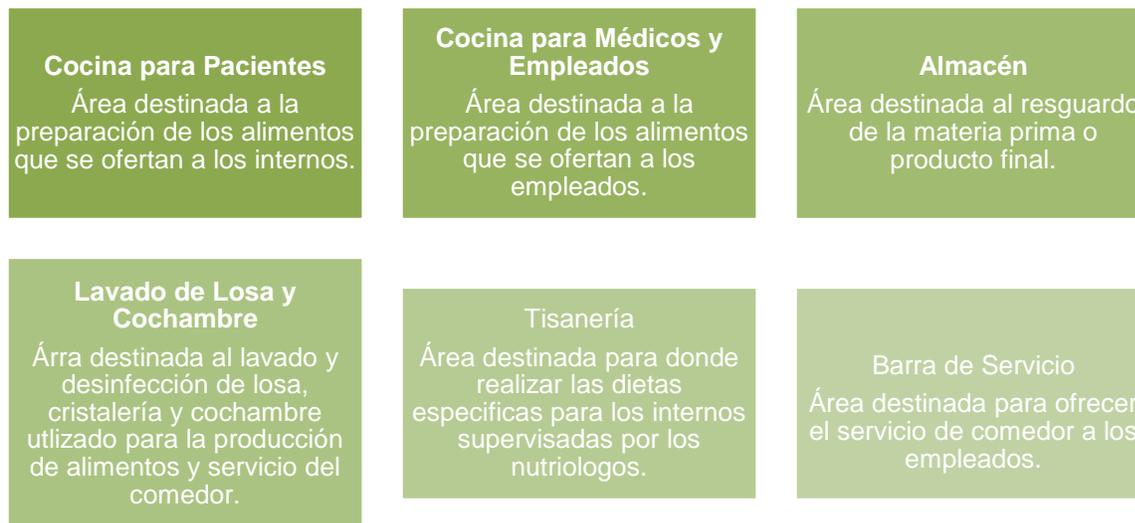
Como se ha venido señalando, el comedor de este centro hospitalario cuenta con un administrador y dos jefes de comedor, uno en el turno matutino y otro en el vespertino; ambos jefes son Licenciados en Nutrición, y uno de ellos, de acuerdo con los datos recabados en la entrevista, cuenta con una Maestría en Dirección Estratégica de Organizaciones de Salud. Como parte del personal a su cargo, se encuentra un *chef* que exclusivamente se encarga de elaborar el menú para el personal tanto administrativo, como médico; dicho personal médico se clasifica en tres tipos: doctores adscritos al hospital (que cuentan con “base” o “planta”), médicos residentes (quienes se encuentran temporalmente practicando su especialidad), y médicos internos (quienes realizan prácticas igualmente temporales, como parte de su formación profesional).

De acuerdo con uno de los jefes en turno entrevistados, y en relación con la labor del *chef*: “le da otra imagen al comedor, ya que platica con los comensales y les explica cuál es el menú del día, cuidando además la presentación de los platillos”. Cabe señalar que dentro del comedor de este hospital existen 6 áreas, las cuales son: cocina

⁵ *Outsourcing* es una estrategia de administración por medio de la cual una empresa delega la ejecución de ciertas actividades a empresas altamente especializadas (Flores, 2011).

para los pacientes, cocina para el personal médico; almacén, lavador de loza, cochambre, tisanería (donde se realizan las dietas supervisadas por los nutriólogos), así como personal que atiende en barra, tal y como se puede observar en la siguiente imagen.

Imagen 4. Áreas del comedor del Centro Médico “Licenciado Adolfo López Mateos” (ISEM)



Fuente: Elaboración propia con base en investigación de campo, diciembre 2015-enero 2016.

Debido al número de pacientes y personal que tiene el Centro Médico “Licenciado Adolfo López Mateos”, el jefe en turno suele tener a su cargo alrededor de 23 empleados (similar número en el turno matutino que en el vespertino). Entre ellos se encuentra el *chef*, cocineros, auxiliares de cocina, e incluso estudiantes de gastronomía que realizan su Servicio Social (SS) así como estudiantes de la Licenciatura en Nutrición quienes también se encuentran haciendo sus prácticas profesionales o su SS. Como se pudo observar, este comedor exige un mayor número de empleados para poder satisfacer las necesidades fisiológicas ya sea de paciente o personal médico y administrativo.

El “Centro Médico de Toluca, S.A. de C.V.”, ubicado en la calle Benito Juárez García 341 Norte, Barrio de San Mateo, fue la tercera unidad hospitalaria que se visitó, como parte de la investigación de campo para recopilar información relevante relacionada con este estudio. Cabe señalar que como institución de salud, este Centro pertenece a la Asociación Nacional de Hospitales Privados, y cuenta con instalaciones modernas y equipo médico con tecnología de vanguardia. Su infraestructura hospitalaria se compone de cuatro edificios: Edificio de Hospitalización con 100 camas; Torre Médica de Especialidades I, Torre Médica de Especialidades II y Edificio de Servicios Especializados que albergan más de 155 consultorios.

Por el carácter privado de este hospital, se pensó que tal vez sería necesaria la presentación de algún documento institucional solicitando permiso para ingresar, o una previa cita para el acceso; sin embargo, como en los otros dos casos, esto no fue necesario. El primer vínculo que se tuvo fue con el personal en la ventanilla de información donde se expusieron los motivos de la visita y el objetivo de la entrevista; la persona encargada señaló que los permisos para el acceso tendrían que darse a través del Departamento de Promoción del hospital, donde se pondrían en contacto con el área de nutrición. Ahí se corroboró si se encontraba la Nutrióloga a cargo del comedor, ya que ella sería la persona entrevistada. El único requisito solicitado fue una identificación -como en los demás centros hospitalarios- y se pudo ingresar al área de nutrición señalada.

La Licenciada en Nutrición que concedió la entrevista funge como administradora del comedor, y cuenta con una Especialidad en Nutrición Clínica; cabe señalar que a pesar de que se acercaba la hora del servicio de comida y la “carga de trabajo” se hacía más intensa, la encargada de esta área accedió amablemente a conceder la entrevista, que se desarrolló de forma amena y cooperativa con las respuestas solicitadas.

Por ser el objetivo de este estudio en general, conocer cuáles son las competencias profesionales del Licenciado en Gastronomía y del Licenciado en Nutrición que se exigen para el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria, de este Centro Médico que cuenta con varios edificios y torres, únicamente se visitó el edificio de hospitalización que exige contar con un área de comedor. Con base en la información

recabada, puede decirse que en este hospital existe un Departamento de Nutrición, del cual depende el comedor para los pacientes; se considera que las dimensiones de dicha área son medianas, en comparación con las otras dos unidades hospitalarias que ya han sido descritas.

La administradora –la profesional en nutrición- es quien se encarga de supervisar a todo el personal que labora en dicha área, y cuenta con un auxiliar o asistente que le ayuda en sus tareas cotidianas. A su cargo se cuentan aproximadamente 10 cocineros o auxiliares de cocina por turno, ya sea matutino o vespertino, y aquí cabe resaltar que de todo el personal del comedor, esta administradora es la única figura profesional, ya que el resto del *staff* no cuenta con estudios formales o profesionales. Actualmente (enero de 2016), en este hospital se encuentra una estudiante de gastronomía que está realizando su Servicio Social, y que además, está auxiliando a la administradora en la realización de un proyecto que consiste en la estandarización de las recetas del comedor.

Se entiende por estandarización, como el proceso de probar y comprobar varias veces una sola receta para obtener un producto final de buena calidad, de acuerdo con el número y tamaño de la porción deseada; claro tratando de conservar el mismo sabor y calidad, independientemente del personal que llegue a realizar dicho platillo. Una receta estandarizada consta de la lista de los ingredientes que se van a utilizar, así como los gramajes y unidades de medida de cada insumo, número de porciones, paso a paso del procedimiento de la preparación así como temperaturas a las que se desea llegar; así mismo, unas incluyen el costo de producción que deriva al costo por porción.

Para realizar la estandarización de recetas, se considera que tanto los Licenciados en Gastronomía como los Licenciados en Nutrición son capaces de llevar a cabo este procedimiento, pero también se cree que los de Gastronomía tienen cierta ventaja debido a que la mayoría de las preparaciones conllevan procedimientos de técnicas básicas o avanzadas de cocción y dicha competencia la adquiere o desarrolla durante su formación profesional, mientras que el profesional en Nutrición sólo puede adquirir dicha competencia en el campo laboral o a través de cursos de capacitación

extracurriculares, tal y como se puede observar en el comparativo de los planes de estudio de ambas carreras.

De acuerdo con información obtenida en la entrevista realizada a la responsable del área de comedor de este hospital, aunque todavía no cuentan dentro de su personal con un profesional de la gastronomía, están buscando a uno que tenga dicho perfil profesional –Licenciado en Gastronomía- o un Chef que puede apoyarle para mejorar la calidad del servicio de alimentación, especialmente en términos de la presentación y sabor de los menús, ya que considera que esto igual beneficiaría a los pacientes. Ya que en esta área buscan satisfacer todas las expectativas de los pacientes, porque en este hospital, al ser privado, se cobra una remuneración por todos los servicios que se ofrecen, y la calidad de éstos sin duda generan una buena imagen de la empresa hospitalaria.

Se resalta que el servicio de comedor del “Centro Médico Toluca” se ofrece exclusivamente a los pacientes, porque para el personal administrativo y médico, sólo se cuenta con un área donde pueden sentarse a degustar sus alimentos ya sea traídos de casa o comprados en los alrededores; en esta zona sólo se ofrece a los trabajadores el equipo necesario (hornos de microondas) para calentar sus alimentos.

Explicación de los resultados por unidad de análisis

A lo largo de este estudio, se ha venido planteando que los profesionales tanto de la Gastronomía como de la Nutrición poseen o deben adquirir una serie de competencias que podrían complementarse para beneficio del Servicio de Alimentación Hospitalaria, ya que, como se ha venido afirmando, las dos licenciaturas tienen el mismo fin en común que es la alimentación. Sin embargo, poco se conoce en torno a qué competencias profesionales adquieren durante su carrera los estudiantes que los habilitan para laborar en dicha área, y cuáles otras tendrían que dominar para trabajar de manera pluridisciplinaria.

Entonces, para poder alcanzar el objetivo general de esta investigación, que es analizar las competencias profesionales que comparten las Licenciaturas en Gastronomía y

Nutrición para la identificación de los beneficios de la pluridisciplinariedad en el campo laboral del Servicio de Alimentación Hospitalaria, se ha tomado como fundamento la Teoría de la Práctica Profesional, la cual establece que una profesión es un tipo de acción social a través de la cual se comparten y se aplican una serie de conocimientos que le otorgan al profesional cierto status o reconocimiento en el ámbito en el que se desenvuelve.

Igualmente esta Teoría dice (como ya se explicó en su momento, en el primer apartado de esta investigación) que para obtener dicha posición social, los profesionales requieren de la profesionalización, es decir, de un proceso de formación profesional conformado por una serie de etapas y pautas necesarias que se deben cumplir; y una de ellas es la aplicación de los conocimientos prácticos, ya que se considera que los profesionales dan sentido a la profesión a través de su ejercicio en un campo determinado. Para poder observar y hacer tangible la Teoría de la Práctica Profesional en el marco de la alimentación hospitalaria, se determinaron algunas unidades de análisis que son elementos menores que componen la teoría, y que permiten ver y explicar de manera más precisa el comportamiento de los aspectos, cualidades o valores estudiados, unidades que se exponen y explican a continuación, de acuerdo con los resultados de la investigación de campo desarrollada en los centros hospitalarios que ya fueron descritos en el apartado anterior.

Unidad de Análisis I: PRÁCTICAS O MANERAS COTIDIANAS

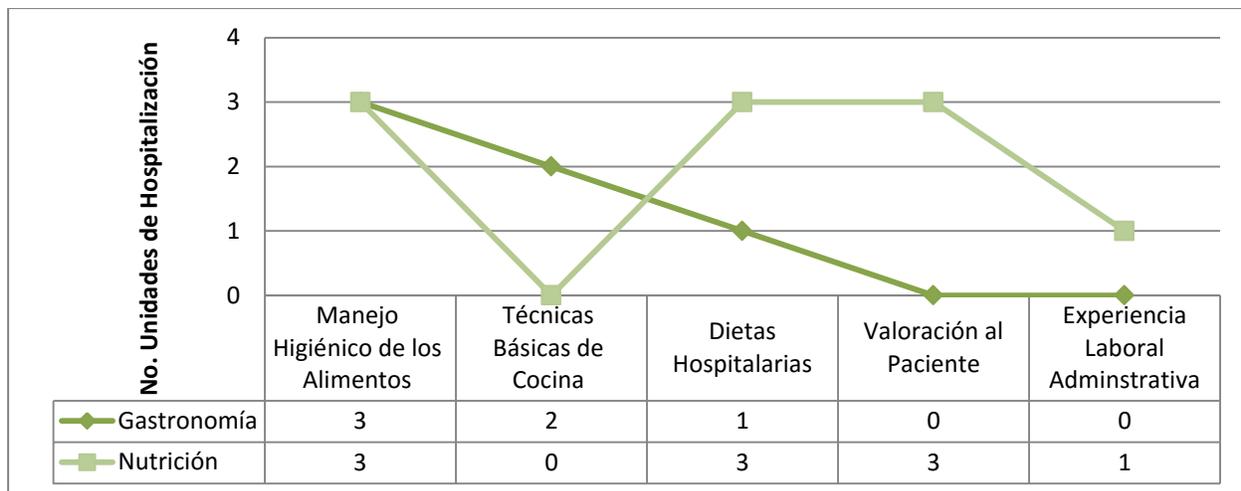
La primera unidad de análisis abordada, son las prácticas o maneras cotidianas de actuación; como se explicó al principio de este texto, algunos autores establecen que todos los alumnos que cursan una carrera profesional requieren llevar a la práctica todo aquello que aprenden. Es decir, que su formación debe incluir la aplicación de conocimientos en un ámbito laboral real, para la verificación de la teoría o ejercitación de ciertas conductas.

Porque se parte del supuesto que la realidad suele superar a la teoría; y es durante el acercamiento a ella, que los alumnos se encuentran con experiencias muy concretas

según el escenario y la persona que las genere; para ello, las prácticas profesionales suelen ser los recursos más efectivos para propiciar este conocimiento de lo que ocurre en situaciones reales. Para poder determinar lo que se exige durante el ejercicio profesional en el ámbito del servicio de alimentación hospitalaria, y las circunstancias que suelen enfrentar los “practicantes”, se formularon diversas preguntas relacionadas con esta unidad de análisis, las cuales se presentan, explican e ilustran a continuación.

1. *¿Qué clase de experiencia profesional o laboral considera que debe tener una persona que desee trabajar en el área de Servicios de Alimentación Hospitalaria?*

Gráfica 1. Saberes necesarios para laborar en el área de Servicios de Alimentación Hospitalaria



Fuente: Elaboración propia, con base en las respuestas obtenidas en las entrevistas realizadas a los responsables de los comedores de las unidades de hospitalización.

Como se puede observar en la gráfica 1, los encuestados coincidieron en que tanto los profesionales de la Gastronomía como de la Nutrición, deben conocer y aplicar cotidianamente el correcto manejo higiénico de los alimentos así como de los utensilios e implementos de trabajo que se utilizan durante la producción del platillo final; porque esto garantiza la inocuidad del alimento que se brinda al paciente. Asimismo, la adecuada higiene tiene que enseñarse y desarrollarse en todos los comensales, pacientes, médicos y personal administrativo; porque aun cuando el profesional que se

encargue de la elaboración de los platillos siga todas las normas de higiene, si los consumidores no conocen o poseen tales hábitos de todas formas se pueden enfermar o propagar distintas enfermedades relacionadas con dicha falta de limpieza o aseo. Por ello las buenas prácticas de higiene deben ser una costumbre para todos aquéllos que ingresen a un comedor hospitalario.

Otro de los saberes prácticos que deben dominar los profesionales, son las técnicas básicas de cocina (blanquear, al vapor, estofar, asar, hornear, los más recurrentes dentro de los comedores de las unidades de hospitalización); los Licenciados en Gastronomía ya las dominan o tienen conocimiento de ellas porque forman una parte importante de su PE; sin embargo, a los Licenciados en Nutrición no se les exige ese tipo de experiencia.

El conocimiento de dichas técnicas es sin duda un saber teórico que se considera que los profesionales de la Nutrición deben conocer debido a que constituyen la base para llevar a cabo el diseño y seguimiento de las dietas, ya que la correcta cocción de los alimentos es indispensable para contribuir a la rápida recuperación de un paciente. Y el hecho de que dichos profesionales estén a cargo de una cocina donde todo el tiempo se lleva a cabo la producción de alimentos con base en las técnicas señaladas, pues constituye una buena razón para que estén preparados en ello, como es el caso de los Licenciados en Gastronomía quienes sí dominan todas estas técnicas, lo que igualmente se ha comentado en el apartado anterior relativo al análisis de contenido de los planes de estudio de las dos carreras.

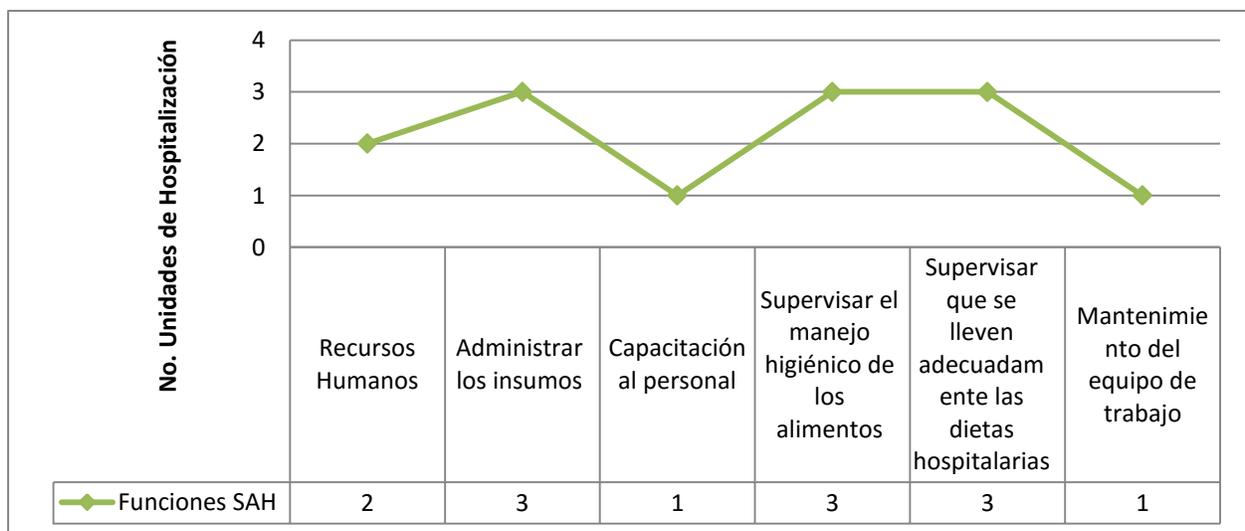
Las dietas hospitalarias⁶ y valoración del paciente para determinar el tipo de alimentación idóneo para contribuir a su sanación o mejora, igualmente se valoró como importante por todos los entrevistados, especialmente en relación a los saberes específicos de los profesionales de la Nutrición; en relación con los profesionales de la Gastronomía, dicho conocimiento no se visualiza como importante, porque en todos los centros hospitalarios se suele proporcionar capacitación constante, o bien, las recetas

⁶ Tal y como se explicó previamente, las dietas hospitalarias son el soporte nutricional de la alimentación de cada pacientes, ya que son diseñadas específicamente para determinado tipo de padecimientos, y tiene el propósito de facilitar su pronta recuperación.

estandarizadas para cierto tipo de pacientes. Por lo que se considera que un Licenciado en Gastronomía podría adquirir dichos conocimientos o reforzarlos a través de estos medios de adquisición de conocimientos, y no necesariamente durante su formación profesional, resaltando el carácter específico de estos saberes.

2. *El encargado del área de Servicio de Alimentación Hospitalaria, ¿qué funciones específicas desempeña cotidianamente, o tendría que cumplir durante su trabajo diario?*

Gráfica 2. Funciones específicas de los encargados del Servicio de Alimentación Hospitalaria.



Fuente: Elaboración propia, con base en las respuestas obtenidas en las entrevistas realizadas a los responsables de los comedores de las unidades de hospitalización.

Cabe señalar que los encargados del Servicio de Alimentación Hospitalaria llevan a cabo todo lo referente a los Recursos Humanos que laboran en su área, y de quienes están a cargo, como son la definición de sus horarios, la integración de las nóminas para asignación de salarios y pagos por servicios prestados, e incluso algunas veces tienen la libertad de contratar al personal.

Esta contratación que se puede hacer “libremente”, se refiere al caso de los auxiliares del comedor, por lo que los criterios no son tan específicos, ni el proceso es tan exigente; los mismos jefes en turno pueden tomar la decisión. Cuando se trata de un

puesto de mayor responsabilidad, el encargado o jefe en turno quien está a cargo del servicio de comedor y lo que rodea a dicha área se hace responsable de este proceso, que suele ser más específico porque ya se tiene un perfil definido para los candidatos; incluso en algunos casos ya se pasa por todos los requisitos que exige la jurisdicción de Recursos Humanos –como ocurre en el caso de cualquier empresa u organización-.

Por otro lado, dichos encargados señalan también que la administración de los insumos dentro del comedor es de suma importancia debido a que se deben hacer las requisiciones para generar la orden de compra y así tener sus suministros en tiempo y forma; de la misma manera existe una estrecha comunicación entre los jefes en turno y los proveedores para llegar a un mutuo acuerdo en cuanto a las características de los insumos requeridos, el costo de mismos, plazos y condiciones de entrega, etc.

En las tres unidades de hospitalización consideradas para este estudio, se coincidió en que es necesario llevar a cabo una supervisión estrecha de los empleados que laboran en el área, para garantizar el correcto manejo higiénico de los alimentos dentro de la cocina. De igual forma la supervisión en la preparación y producción de las “minutas” específicas (dietas hospitalarias) se visualiza como una responsabilidad cotidiana de vigilancia y seguimiento.

Por otra parte, debe mencionarse que sólo en una unidad de hospitalización se hizo hincapié en que el equipo y mobiliario de trabajo debe encontrarse en perfectas condiciones, así como darle el mantenimiento adecuado. Especialmente se considera un punto muy importante anticiparse para que el equipo no se dañe y se encuentre en óptimas condiciones para su uso en tiempo y forma, ya que un programa de mantenimiento garantiza una vida más útil y larga en dichas herramientas de trabajo.

Como se pudo observar en esta unidad de análisis se corroboró que los puestos de administradores de comedores o jefes en turno son ocupados por Licenciados en Nutrición, quienes conocen y dominan el área de nutrición clínica y administración aplicada a este tipo de establecimientos de alimentos y bebidas; aunque varios de los entrevistados afirmaron que lo aprendido durante su formación profesional en relación con la parte administrativa, no coincide en general con la realidad, y que han aprendido

más llevando dichos conocimientos específicos a la práctica. En este sentido, se considera que en términos de formación profesional, tal y como se señaló en su momento en el análisis de los planes de estudio, ambos profesionales podrían desarrollarse eficiente y adecuadamente en puestos administrativos, ya que dominan dichos saberes.

Sin embargo, también debe señalarse que los perfiles profesionales del Licenciado en Gastronomía y del Licenciado en Nutrición se encuentran bien diferenciados en este campo laboral; en palabras de uno de los supervisores entrevistados: “el nutriólogo llega a ‘pesar’ más que el profesional de la gastronomía en el área de alimentación hospitalaria”, aun cuando en las tres unidades de hospitalización hubo coincidencia al reconocer que si un profesional de la gastronomía estuviera laborando en esta área, le daría otro sabor, calidad, y presentación a los platillos que se ofrecen en el comedor, tanto para personal médico, administrativo, como para pacientes. Y en este sentido relativo a la producción y servicios de los alimentos y bebidas, se hizo el señalamiento que aun cuando los nutriólogos cuenten con mucha experiencia en el ámbito laboral nunca podrán competir con un Licenciado en Gastronomía.

Se enfatiza igualmente esta observación debido a que resulta claro que para el servicio de alimentación de los hospitales, y en específico para la atención de los pacientes, los nutriólogos son los profesionales idóneos, y tal vez se privilegiaría su contratación, por encima de los Licenciados en Gastronomía, ya que el campo de conocimiento e investigación de aquéllos es la alimentación idónea de las personas, a través de la evaluación, diagnóstico y tratamiento de los problemas nutricionales para las diferentes etapas y circunstancias que el ser humano atraviesa. Es decir, el nutriólogo sabe de forma específica qué nutrientes necesita un paciente para prevenir enfermedades o permanecer sano durante su vida.

Pero como se viene señalando en este estudio, la figura del profesional de la Gastronomía resulta igualmente importante para transformar el sabor y la apariencia de los platillos, hacerlos más apetitosos al gusto y a la vista, resaltando a un mismo tiempo todos los sentidos. Ya que puede otorgar una mejor imagen y gusto al platillo que se sirve debido a que son competencias profesionales que se adquieren durante las horas

prácticas en los múltiples talleres de cocina que se cursan durante la carrera. Lo que lleva a deducir también que dicho profesional puede complementar la labor del nutriólogo en relación con el diseño de las “minutas” o de la dieta específica de los pacientes –donde entraría la pluridisciplinariedad de la formación-, así como en el servicio de alimentos en comedor, para la atención del personal médico y de los acompañantes y/o familiares de los pacientes. Por lo que se considera que sí se podría considerar, e incluso priorizar la contratación del Licenciado en Gastronomía, por encima del profesional de la nutrición, aunque siguiendo el mismo criterio de pluridisciplinariedad o combinación de saberes para no dejar fuera ninguna de las dos figuras.

En cuanto a la Teoría de la Práctica Profesional, y su relación con esta unidad de análisis que se refiere a las prácticas y maneras cotidianas de actuación de los profesionales, puede decirse en general que en términos de la sociología de las profesiones, se busca que todos los profesionales puedan ser considerados como un grupo que aporte y ayude a la sociedad. Por esto todas sus funciones se encuentran definidas y delimitadas, y se reconoce que los profesionales cumplen un papel relevante dentro de su contexto social.

Con base en lo observado, puede afirmarse que la profesión de la nutrición es un campo de conocimiento con objetivos y funciones propios, distintos a los de la profesión en gastronomía pero complementarios; resulta evidente que cada una ha ido estableciendo su *status* en los diferentes ámbitos laborales en los que se desenvuelven, y que cada una tiene su propio reconocimiento dentro de la sociedad, sin haber llegado a interactuar ni colaborar en beneficio del propio grupo social, hasta el momento, aunque podría hacerse por las razones ya descritas.

Por otro lado, debe decirse que dentro del enfoque sociológico de las profesiones, se establece que éstas deben tener como parte de sus objetivos fundamentales la socialización e inclusión de sus miembros en relación con determinadas profesiones; es decir, que dentro de ciertas categorías profesionales, los profesionales deben socializar, interactuar y generar diversos tipos de acción social para que a través de dichos roles y de su integración, pueda enriquecerse y mejorarse la función profesional

que se trate. Y se considera que éste es el caso de las profesiones que se estudian, la nutrición y la gastronomía, las cuales podrían interrelacionarse, por lo menos en cuanto al servicio de comedor en los hospitales se refiere, ya que tienen diversas competencias en común, o que podrían integrar para mejorar dicho servicio.

Si se lograra esta socialización de las citadas profesiones, sin duda el área de alimentación en los hospitales se vería beneficiada, ya que precisamente tienen un objetivo en común que es el alimento desde diferentes enfoques o puntos de vista; claro, sin perder la esencia de cada una pero ambas con miras a generar un bien común.

Por otra parte, la teoría de la práctica profesional establece que las prácticas o las maneras cotidianas en que el sujeto crea los objetos producto de su saber, se mejoran o pueden verse enriquecidas a través, precisamente, de las llamadas “prácticas profesionales” que se promueven en las instituciones educativas, ya que constituyen una estrategia para que los estudiantes en formación generen y desarrollen competencias en escenarios reales y pongan a prueba los conocimientos adquiridos dentro del aula de clase. Sin embargo, como se señaló en el apartado teórico, existen autores que afirman que es únicamente en el campo laboral donde se pueden crear estas competencias.

Pero como puede observarse a través de la opinión de los entrevistados, en el desempeño de los puestos de trabajo relacionados con el servicio de alimentación hospitalaria, se requieren ambos tipos de saberes: los conocimientos adquiridos en la universidad, durante la formación profesional, ya que éstos hacen posible obtener un puesto de trabajo; y aquellas competencias que se adquieren en el campo laboral. Porque los conocimientos que se desarrollan en algunas instituciones educativas suelen ser superficiales, y es en la práctica y a través de la experiencia en una situación real, cuando se ponen en marcha dichas competencias, y cuando se puede observar si realmente se adquirieron o desarrollaron adecuadamente en la carrera.

Entonces hubo consenso en relación con la práctica cotidiana: se aprende más llevando a la práctica diaria la teoría vista en la escuela; e inclusive, que existen

competencias que únicamente se adquieren ya estando en un puesto de trabajo específico, pero que no podrían entenderse y tampoco desarrollarse de igual manera, si no se tuvieran conocimientos previos relacionados con ellas. Y que aun cuando existen algunos saberes que nunca se vieron durante la formación en la universidad, ésta sigue siendo necesaria para dar una base o fundamento a aquello que se aprende durante la práctica. Es decir, ambos saberes, los profesionales y los labores, se interrelacionan y se complementan, especialmente en el campo de la alimentación hospitalaria.

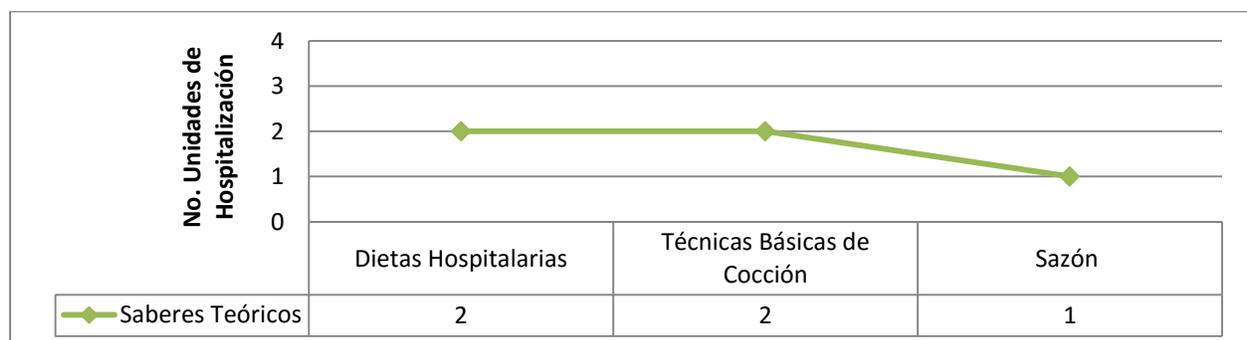
Unidad de Análisis II: SABERES TEÓRICOS, METODOLÓGICOS, PRÁCTICOS, FORMALES

Para tener información relativa a los saberes con los que ya cuentan los profesionales de la nutrición y de la gastronomía, y de aquéllos que les hacen falta para laborar en el área de servicios de alimentación hospitalaria, se formularon las interrogantes que se presentan a continuación, acompañadas de un gráfico para su mejor comprensión, y del análisis de la información obtenida.

3. Voy a comentarle algunos **saberes específicos**, y usted me dice, por favor, cuáles son los **que considera más relevantes**, y que debe dominar la persona que trabaje en el área de Servicios de Alimentación Hospitalaria:

En cuanto a los saberes teóricos: *¿Qué lenguaje debe dominar, o qué conocimiento general debe tener, aunque no lo lleve a la práctica, quien trabaje en esta área?*

Gráfica 3. Saberes teóricos que debe dominar quien trabaje en esta área



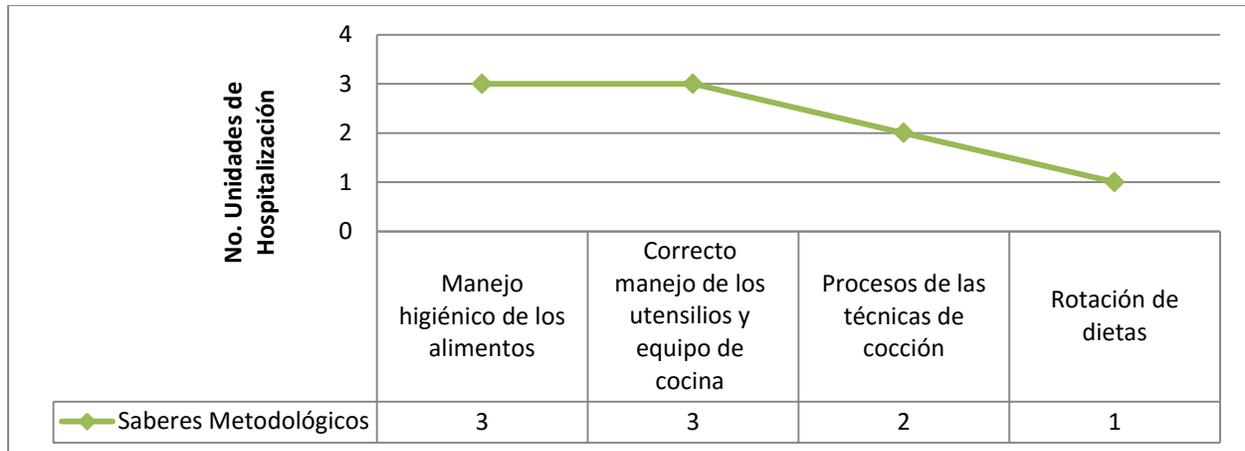
Fuente: Elaboración propia, con base en las respuestas obtenidas en las entrevistas realizadas a los responsables de los comedores de las unidades de hospitalización.

Los saberes teóricos son aquellos conocimientos científicos o profesionales que se adquieren en torno a la disciplina o campo profesional que se trate; en este caso, los saberes predominantes que se buscan en los comedores de servicio de alimentación hospitalaria son el conocimiento concreto en torno a las diferentes dietas hospitalarias, así como de la clasificación de las mismas. Cabe señalar que dichas dietas llegan a variar entre las unidades de hospitalización debido a que son de diferente categoría o especialidad y van dirigidas hacia pacientes con patologías específicas.

Sin embargo, los encargados de los comedores hicieron hincapié que a los profesionales de la Gastronomía que han llegado a laborar en esta área, se les ha tenido que dar una previa capacitación acerca del conocimiento de las dietas hospitalarias; por el contrario, los Licenciados en Nutrición ya las dominan, debido a que es parte intrínseca de su función y de su campo de conocimiento. Por otro lado, las técnicas de cocción básicas constituyen un campo de conocimiento propio de los Licenciados en Gastronomía y que también se considera un saber esencial para laborar en esta área de servicio. Por ello a los Licenciados en Nutrición se les tiene que proporcionar dicha capacitación para que conozcan la correcta cocción de los alimentos, a diferencia de quienes estudian gastronomía.

En relación con los saberes metodológicos: *¿Qué procedimiento, método o técnica considera usted esencial que debe conocer la persona que labora en el área?*

Gráfica 4. Saberes metodológicos que debe conocer la persona que labora en el área



Fuente: Elaboración propia, con base en las respuestas obtenidas en las entrevistas realizadas a los responsables de los comedores de las unidades de hospitalización.

En cuanto a los saberes metodológicos, debe recordarse que éstos tratan acerca de cómo se van a llevar a cabo los saberes teóricos y prácticos, es decir, bajo qué tipo de técnicas, métodos o aplicación. En el caso del profesional que desee incursionar en el servicio de alimentación hospitalaria, los entrevistados señalaron que todos deben conocer, dominar y aplicar el correcto manejo higiénico de los alimentos dentro del comedor, y sería adecuado que extendieran dicho conocimiento a su propio hogar y cuidado personal.

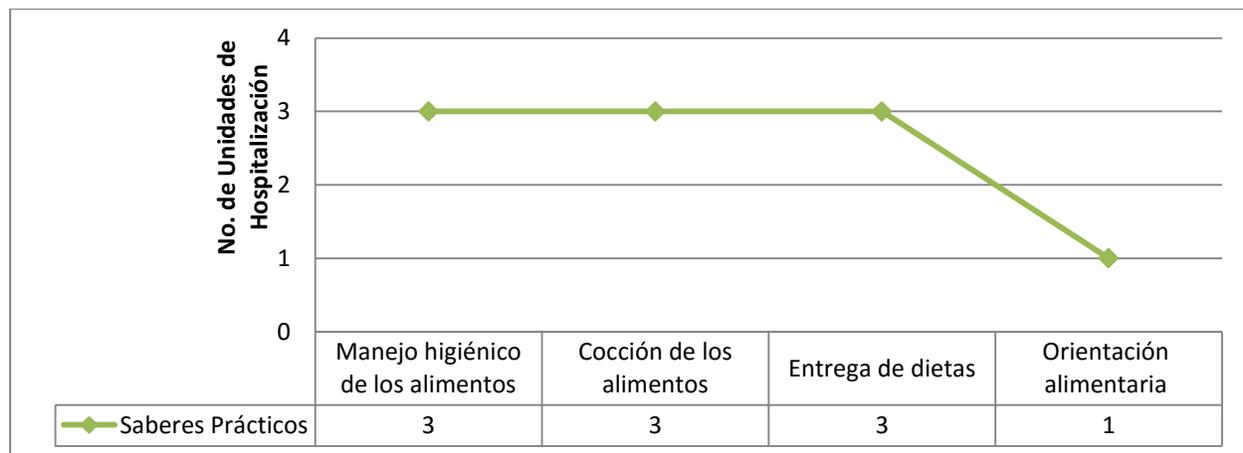
En este rubro debe señalarse que en la mayoría de las unidades de hospitalización se proporciona una capacitación constante en relación con el manejo higiénico de los alimentos ya sea a través de empresas externas que se contratan para ello, o por medio de los mismos jefes en turno quienes se encargan de impartir dichos cursos y de garantizar que todas las normas y orientaciones se lleven a cabo.

De igual manera se exige que los profesionales sepan dominar el equipo y mobiliario propio de los comedores hospitalarios, y que le den un correcto uso a los utensilios y herramientas que se utilizan cotidianamente; asimismo, que sepan dar un mantenimiento constante al equipo mayor y menor para que todos estos recursos

físicos tengan una larga vida y por supuesto, contribuyan al ahorro o disminución de costos por este concepto en las unidades médicas.

En cuanto a los saberes prácticos: *¿Cuál es la tarea o labor que mayormente se realiza en esta área, la que se tiene que llevar a cabo todos los días de manera práctica?*

Gráfica 5. Saberes prácticos que se exigen cotidianamente en esta área.



Fuente: Elaboración propia, con base en las respuestas obtenidas en las entrevistas realizadas a los responsables de los comedores de las unidades de hospitalización.

Los saberes prácticos tienen que ver con el logro de capacidades, aptitudes y habilidades para llevar a cabo procedimientos y aplicaciones en prácticas diversas; en este sentido los entrevistados señalaron que las tareas que se realizan a diario dentro del comedor se relacionan de forma directa con el manejo higiénico de los alimentos, proceso que abarca desde la recepción de la materia prima –que llega a través de los proveedores o de las personas encargadas de compras-, hasta su almacenamiento ya sea frío (lo cual implica refrigerado o congelado) o a temperatura ambiente; así como hace referencia al lavado y desinfección de la materia prima, cocción adecuada de los alimentos, hasta llegar a la presentación del producto final al paciente o comensal (que en este caso son los médicos y/o el personal administrativo).

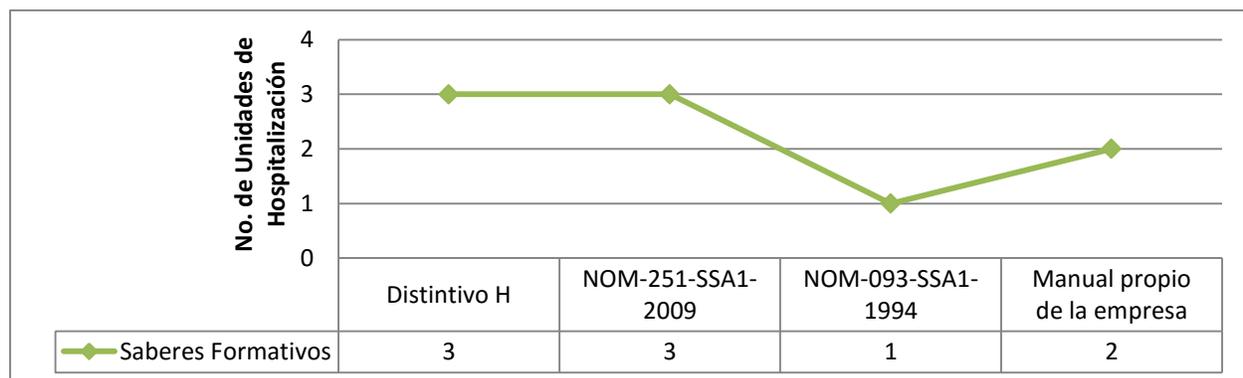
Como ya se ha señalado en el apartado anterior relativo al análisis de contenido de algunas unidades de aprendizaje comprendidas en los planes de estudio de las dos

carreras consideradas, se puede observar que la cocción de los alimentos es una práctica diaria esencial en el servicio de comedor, la cual incluso es estrictamente supervisada porque se tiene que garantizar que las preparaciones alcancen las temperaturas exactas de cocción para cada tipo de alimento; a veces el mismo personal o empresa externa es quien diseña y coloca etiquetas indicando las temperaturas adecuadas según el tipo de alimento, para que el producto final llegue inocuo al paciente o comensal. Conocimientos que, como ya se ha comentado, suelen dominar los profesionales de la Gastronomía, pero no los de Nutrición quienes desarrollan estas competencias mediante la experiencia laboral.

Otra de las tareas diarias que se consideran importantes, y que se ejecutan durante toda la jornada, es el correcto lavado de manos que es supervisado por los jefes en turno, lo cual constituye un requisito indispensable a la hora de entrar a laborar en el comedor. También se obliga a realizar dicho lavado cada determinado tiempo durante la jornada de trabajo para asegurar que los alimentos estén libres de micro organismos, práctica que se considera fundamental en un ambiente hospitalario y en cualquier establecimiento que se preparen alimentos y bebidas.

En relación con los saberes formales: *¿Qué información propia del hospital o del área de Servicios de Alimentación Hospitalaria debe conocer la persona que aquí trabaje? (algún manual específico, reglamento, norma, etc., propia del hospital que se trate).*

Gráfica 6. Saberes formativos que debe conocer la persona que labore en esta área



Fuente: Elaboración propia, con base en las respuestas obtenidas en las entrevistas realizadas a los responsables de los comedores de las unidades de hospitalización.

En la gráfica se puede observar que las unidades de hospitalización consideradas para esta investigación se rigen por las Normas Oficiales Mexicanas de la Comisión Federal elaboradas por el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, las cuales establecen las reglas, especificaciones, atributos, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación, así como aquellas relativas a terminología, simbología, embalaje, marcado o etiquetado y las que se refieran a su cumplimiento o aplicación en materia de control y fomento sanitario.

Las normas mayormente mencionadas durante las entrevistas realizadas son: la NOM-251-SSA1-2009: prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-093-SSA1-1994: prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos. En cuanto a otro tipo de regulaciones, se hizo mención al “Distintivo H”, certificado que otorga la Secretaría de Turismo a los establecimientos de alimentos y bebidas fijos que promuevan y lleven a cabo una cultura de calidad, higiene y seguridad en la preparación de sus productos.

Cabe señalar que igualmente los establecimientos que ofrezcan alimentos deben cumplir con las disposiciones técnicas de calidad e higiene establecidas en la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004 (Alimentos-Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H) y ratificar su inclusión en la lista de verificación de la propia norma.

Por último, en relación con esta unidad de análisis, debe destacarse que sólo dos comedores hospitalarios de los considerados cuentan con un manual propio, como es el caso del ISSEMyM que cuenta con una dependencia específica en su organigrama para generar dicho manual referente al correcto manejo higiénico de los alimentos. En el caso de Centro Médico “Lic. Adolfo López Mateos” éste cuenta con una empresa *outsourcing* denominada Jagusa, S.A. de C.V. que es la encargada de realizar los

manuales para sus comedores, y también a través de ella se realiza la capacitación del personal para que conozcan y dominen las normas señaladas en su manual.

En base a lo señalado, puede afirmarse que los saberes específicos que deben tener los profesionales, ya sean teóricos, metodológicos, prácticos y formales constituyen una parte muy importante para su desempeño laboral, y deben ser adquiridos durante la formación profesional. En este ámbito laboral se resalta que es requisito indispensable conocer, aplicar y dominar el correcto manejo higiénico de los alimentos debido a que los comensales principales son los pacientes, y tiene que contribuirse a su mejora, sanación y pronta recuperación. Por ello todos los alimentos que ingieren deben llegar inocuos no sólo para el beneficio de su salud sino también para no contribuir a la enfermedad o malestar de dichas personas.

Se considera que la conjugación de los 4 saberes señalados es esencial en cualquier profesional; pero resulta necesario conocer en específico cuál de todos los saberes se requieren no sólo para realizar prácticas profesionales en el área de servicios de alimentación hospitalaria, sino también para laborar en los comedores de dichas unidades médicas. Por esto aquí se resaltan cuáles son los más demandados por los empleadores, y qué importancia se les otorga para el ejercicio de la profesión.

Aquí se considera pertinente retomar el análisis hecho en el apartado anterior relativo a la revisión de las unidades de aprendizaje “comunes” a los dos planes de estudio revisados. Ya se ha señalado que en el caso de la Licenciatura en Gastronomía que se imparte en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, sí se obtiene el conocimiento relativo a la calidad en el manejo higiénico de los alimentos; de hecho, estos contenidos se abordan en dos unidades de aprendizaje relativas a las Normas Oficiales Mexicanas, mientras que en la Licenciatura en Nutrición, sólo se lleva una UA relacionada con esto. Por ello se hace hincapié en que los alumnos de ambas carreras no sólo deben conocer dichas normas, sino también aplicarlas a lo largo de toda su formación.

Y aun cuando los profesionales de la Gastronomía tienen una ventaja relativa en este aspecto, porque adquieren mayores conocimientos relativos a las normas, también es

cierto que existe una distancia muy grande entre dicho conocimiento y su aplicación, especialmente en un ámbito específico como lo es el área de comedor, y no solamente de los hospitales a los cuales se hace referencia. Por ello se considera que lo ideal sería que no sólo se abordara el tema de las normas y del manejo higiénico de los alimentos durante toda la carrera, sino que también se llevara a la práctica en contextos reales, debido a que su observancia es necesaria en toda producción de alimentos en cualquier tipo de establecimiento de alimentos y bebidas.

3. Se nombrarán 3 saberes teóricos, 3 saberes prácticos, 3 saberes metodológicos y 3 saberes formativos para determinar cuáles se conocen, cuáles se dominan y cuáles aplica un encargado del área de servicio de alimentación hospitalaria

Tabla 13. Saberes Específicos que conoce, domina y aplica el encargado del Servicio de Alimentación Hospitalaria

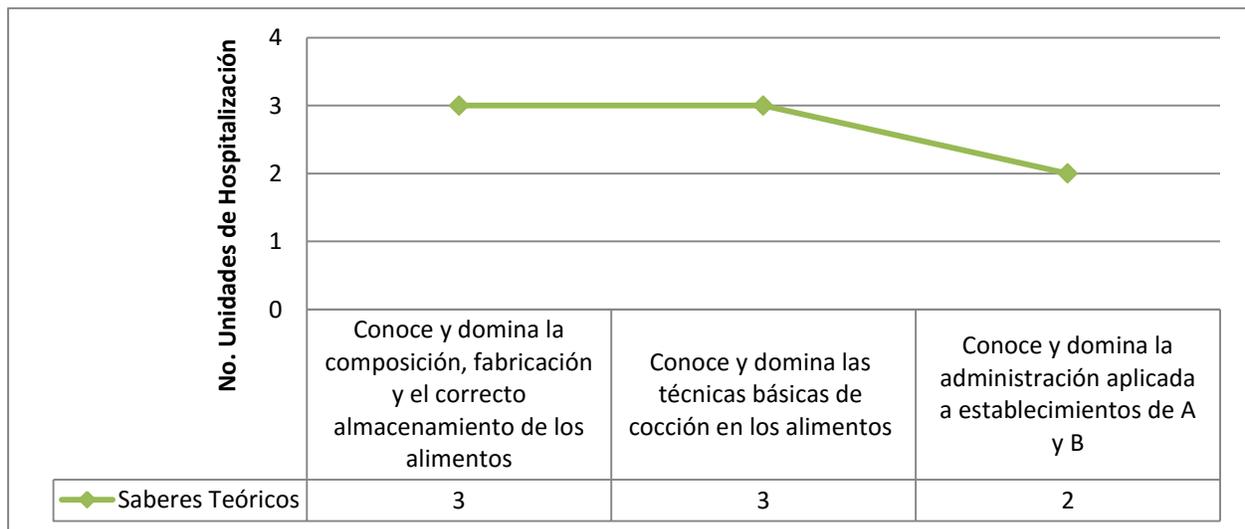
Saberes Específicos

Teóricos	Prácticos	Metodológicos	Formativos
Conoce y domina la composición, fabricación y el correcto almacenamiento de los alimentos	Aplica buenas prácticas de higiene para el proceso de alimentos	Aplica la normatividad que regulan los establecimientos de A y B	Promueve la nutrición
Conoce y domina las técnicas básicas de cocción en los alimentos	Establece y aplica estandarización y costeo de recetas	Calcula mediante un análisis las calorías que contiene un platillo	Trabaja en equipo
Conoce y domina la administración aplicada a establecimientos de A y B	Establece y aplicar dietas clínicas específicas a pacientes	Aplica procesos de almacenamiento e inventario	Pluridisciplinario (Trabajar con otros profesionales de distinto campo de conocimiento)

Fuente: Elaboración propia, con base a los planes de estudio de los *curriculum* de las licenciaturas en Gastronomía y Nutrición por parte de la Universidad Autónoma del Estado de México.

El listado que se mostró o se comentó a los entrevistados, fue integrado con base en los saberes teóricos, prácticos, metodológicos y formativos identificados en los Planes de Estudio de cada una de las licenciaturas estudiadas. Los encargados del Servicio de Alimentación Hospitalaria (SAH) eligieron aquéllos que con base en su experiencia se aplican durante la jornada laboral y cuáles no, y a continuación se presentan de forma separada en las diferentes gráficas.

Gráfica 7. Saberes teóricos que el encargado del SAH conoce, domina y aplica.



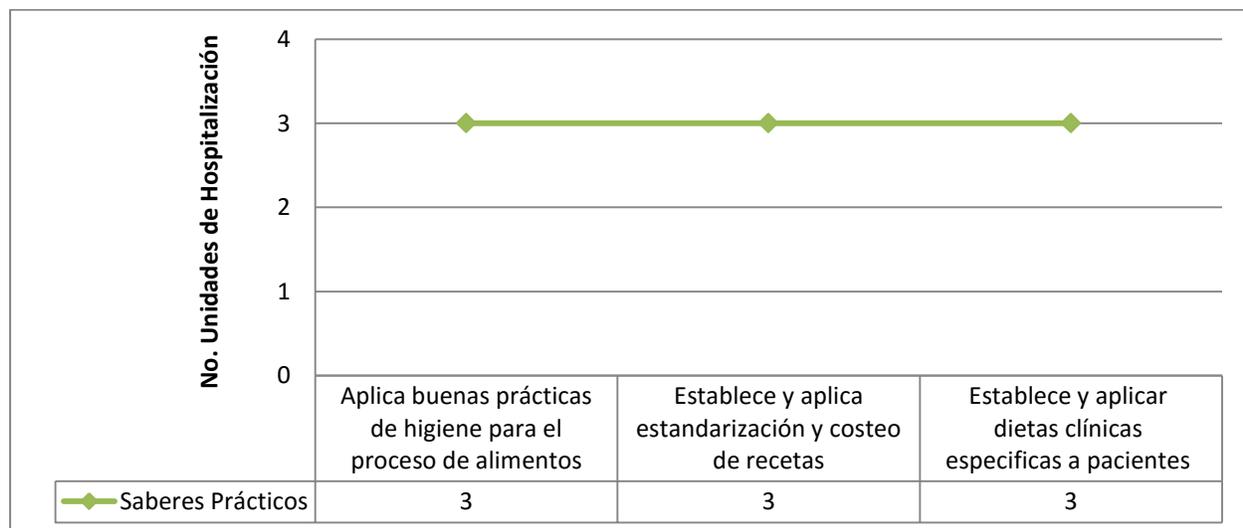
Fuente: Elaboración propia, con base en las respuestas obtenidas en las entrevistas realizadas a los responsables de los comedores de las unidades de hospitalización.

Como se muestra en la gráfica, los dos saberes teóricos que se mencionaron más, fueron el conocimiento y dominio en el almacenamiento de los alimentos, así como el de las técnicas básicas de cocción, los cuales sin duda el encargado del comedor o el jefe en turno tiene que dominar. Además, se trata de conocimientos que sí se encuentran plasmados en el Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía los cuales son dominados debido a que es el campo de conocimiento específico de estos

profesionales, lo que se considera una ventaja sobre los nutriólogos. Porque en el PE de la Licenciatura en Nutrición dichas técnicas culinarias no son enseñadas durante la formación.

Lo que se pudo entender con base en los resultados obtenidos, es que el aprendizaje y aplicación de las técnicas por parte de los nutriólogos que laboran en los comedores de hospitales, se van “adquiriendo sobre la marcha”, es decir, a través de la experiencia laboral que van obteniendo. Y en algunos casos, se considera que el dominio de dichas técnicas no es esencial en estos profesionales, porque llegan a ocupar puestos relativos a los mandos medios o gerenciales (de jefes de turno y/o supervisores), donde no se requiere la aplicación cotidiana de estos saberes procedimentales. Y como fue resaltado por los entrevistados, estas competencias pueden adquirirse con la experiencia laboral donde se conocen y pueden llegar a dominarse, o bien, mediante cursos de capacitación.

Gráfica 8. Saberes prácticos que el encargado del SAH conoce, domina y aplica

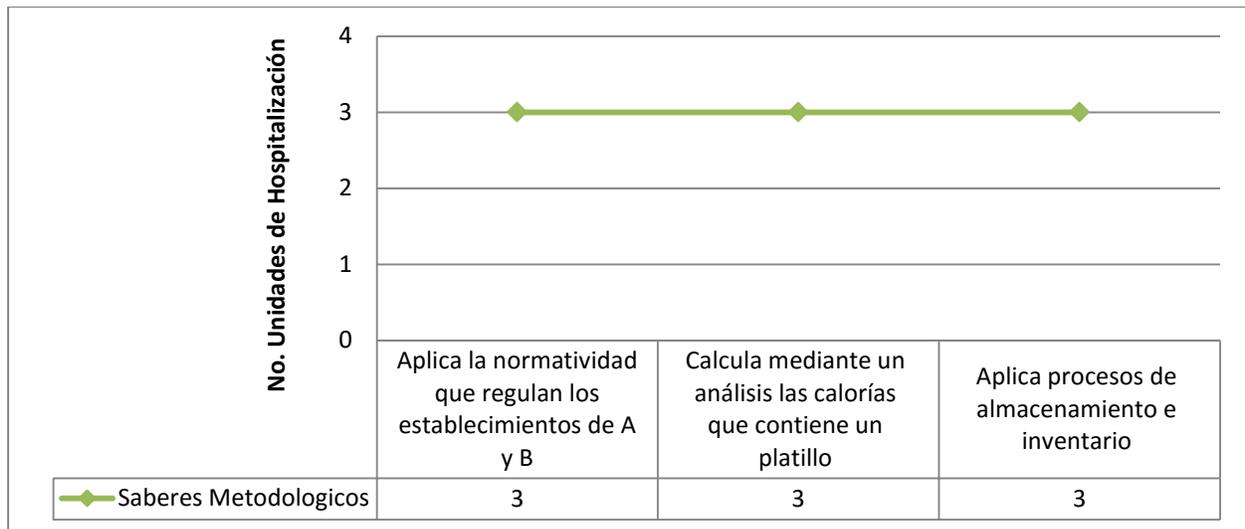


Fuente: Elaboración propia, con base en las respuestas obtenidas en las entrevistas realizadas a los responsables de los comedores de las unidades de hospitalización.

Los encargados del servicio de alimentación hospitalaria son quienes deben conocer, aplicar y supervisar que los empleados lleven a cabo los saberes prácticos de manera correcta y apliquen las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos. En

cuanto el saber acerca del costeo de recetas, también se visualiza como indispensable, a pesar de que, como ya se había mencionado antes, tanto el ISSEMyM como la empresa *outsourcing* “Jagusa” que está al servicio del Centro Médico “López Mateos” cuentan con el servicio que se encarga de llevar a cabo este proceso. Pero los jefes en turno entrevistados mencionaron que algunas veces ellos mismos tienen que hacer esto de manera inmediata debido a cambios repentinos de menú. En el caso del “Centro Médico de Toluca”, al estar en proceso de estandarización de sus recetas, pues dicho conocimiento resulta ahora indispensable para el personal que aquí labora.

Gráfica 9. Saberes metodológicos que el encargado del SAH conoce, domina y aplica.



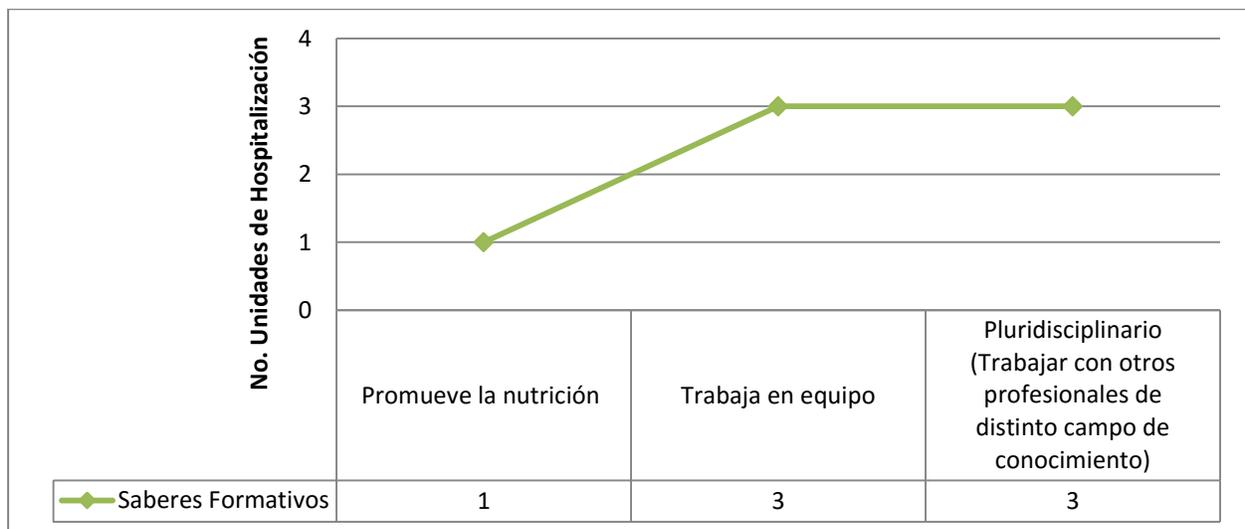
Fuente: Elaboración propia, con base en las respuestas obtenidas en las entrevistas realizadas a los responsables de los comedores de las unidades de hospitalización.

Como ya se ha mencionado, cada hospital se rige con sus propios manuales, elaborados siguiendo los lineamientos de las Normas Oficiales Mexicanas y del “Distintivo H”; estos documentos contienen métodos y procesos para las buenas prácticas de higiene en la producción de los alimentos, así como para calcular las calorías de un platillo, y el adecuado almacenamiento de los productos entre otros lineamientos. Por lo tanto, se considera que dichas formas de llevar a cabo las tareas

cotidianas deben conocerse, practicarse y aplicarse como una forma de demostrar de manera visible que se cumple con los requisitos de los documentos normativos.

Además, la aplicación de las normas garantiza que las acciones necesarias se implementan y operan de forma eficaz, y que se puede cumplir en tiempo y forma con lo necesario; esto a su vez, hace posible la certificación de la calidad de procesos, productos y servicios. En este rubro los entrevistados afirmaron que en los comedores hospitalarios se siguen puntualmente los procesos para realizar inventarios en almacén, como una forma de evitar pérdidas y reducir costos en la materia prima, lo que cualquier empresa privada considera prioritaria, y en el caso de las organizaciones públicas, les es exigido.

Gráfica 10. Saberes formativos que el encargado del SAH conoce, domina y aplica.



Fuente: Elaboración propia, con base en las respuestas obtenidas en las entrevistas realizadas a los responsables de los comedores de las unidades de hospitalización.

En el campo laboral del servicio de alimentación hospitalaria, los entrevistados manifestaron –aunque no con dichas palabras–, que existe la pluridisciplinariedad debido a que quienes laboran en dicha área tienen contacto directo con personas formadas en diversas profesiones, aunque todas relacionadas con el ámbito de la salud como son: médicos (quienes pertenecen al campo de la medicina en sus diversas

ramas), enfermeras, terapeutas, psicólogos, y claro, con profesionales de los campos de la Gastronomía y de la Nutrición, lo que reafirma la idea de que en las unidades de hospitalización existen relaciones pluridisciplinarias, o bien, pueden entablarse entre todos los profesionales siempre y cuando trabajen en conjunto o formando equipos de trabajo para el bien común –ya sea de los pacientes, de sus familiares o de los médicos y/o personal administrativo que requiere de los servicios de alimentación hospitalaria.

Por lo tanto, se enfatiza el hecho que el trabajo en equipo es otro saber relacionado con la parte actitudinal y valorativa que debe desarrollar cualquier individuo; porque sin un objetivo claro, y sin la ayuda de todos los miembros involucrados, que deben trabajar unidos para lograrlo, difícilmente se podrá hacerlo. En el caso de esta área, es el jefe en turno del comedor quien coordina y organiza las tareas específicas a realizar por cada empleado (para evitar duplicar el trabajo, tiempo o esfuerzo desperdiciado), pero dichas tareas tienen el propósito final de tener listos todos los platillos del menú – ya sea aquéllos que son parte de la dieta hospitalaria, o aquéllos que se sirven en comedor-, en un tiempo específico.

Por último, otro de los saberes formativos que se les mencionó a los entrevistados para determinar si los profesionales que trabajan en esta área lo poseen, fue la promoción de la nutrición fuera de las horas y lugar de trabajo; todos coincidieron en que no, que hasta donde se sabe, las buenas prácticas de higiene en la producción de los alimentos en dichos hospitales, no suele aplicarse después. Y aun cuando se hace hincapié a los empleados que se trata de normas que no sólo deben adoptar durante el trabajo sino también en la vida diaria en casa, son medidas que cada quien decide si las aplica o no.

Del otro lado se encuentra la promoción de la salud nutricional fuera de la empresa o lugar de trabajo; porque resulta práctica frecuente que quienes se dedican a la preparación de platillos nutritivos, a pesar de que conocen sus valores nutricionales y calóricos; aun cuando tienen pleno conocimiento de cuáles son aquéllos ingredientes más saludables que otros, las cantidades ideales de ingesta, etc., se trata de prácticas que tampoco aplican en su vida personal y/o con sus familias, por lo que existe coincidencia entre los entrevistados en torno a que se tiene que trabajar más en la

concientización de los empleados para convertir dichas normas y orientaciones en parte de su estilo de vida.

Unidad de Análisis III: DISCURSOS O CORRIENTES, ESTILOS O TENDENCIAS

Para averiguar lo relacionado con la ideología de la organización, empresa o dependencia en la cual se inserta el alumno para realizar sus prácticas profesionales, o hacer una estancia, o bien, en donde se emplea el egresado para trabajar, se formularon las siguientes preguntas que pretenden determinar si la administración de los hospitales considera necesaria la contratación de un profesional, o bien, qué tipo de universitario requiere reclutar.

5. ¿Considera necesario contratar a un profesional, a alguien que tenga un título universitario para desempeñar las funciones requeridas en dicha área? Si es así, ¿por qué lo considera necesario? O SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA, ¿por qué no considera necesario contratar a un profesional?

Los entrevistados hicieron hincapié en que para el servicio de alimentación hospitalaria sólo se requieren profesionales para supervisar y cumplir el cargo de jefe en turno, ya que se trata de un mando medio que sí exige una formación profesional y una mayor experiencia en el campo; y en este caso, especialmente en el campo de la nutrición. También hubo coincidencia en la calidad del servicio que se debe otorgar a los pacientes, y que quienes estudian una carrera suelen tener conocimiento o conciencia de este aspecto.

En lo que se refiere a los demás puestos del área, como es el caso de los auxiliares o de los cocineros *amateurs*, éstos pueden ocuparse por quienes posean una formación técnica, o bien, por quienes sólo demuestren cierta experiencia en el área, aun cuando no hayan cursado estudios formales o de nivel superior. Incluso practicantes de diversas disciplinas pueden ocupar dichos puestos.

Cabe señalar que en el Centro Médico “Lic. Adolfo López Mateos” labora un chef quien se encuentra a cargo únicamente del comedor de médicos, y aun cuando no tuvo

estudios formales pertenece al campo de la Gastronomía; sin embargo, el encargado jefe de turno en este lugar, es decir, el superior del chef, pertenece al área de la nutrición.

6. En caso de que tuviera que contratar a un profesional para laborar en el área de Servicios de Alimentación Hospitalaria, ¿contrataría a quien tuviera un perfil profesional en Nutrición, un perfil en Gastronomía, y por qué preferiría a uno u otro?

Los entrevistados coincidieron en que un Licenciado en Nutrición es el candidato idóneo para cubrir este puesto de trabajo, debido a que es su campo de conocimiento específico; además, así está marcado en la reglamentación de estos hospitales, que el profesional a reclutar debe ser un profesional de dicha área. En este sentido, uno de los jefes en turno encuestados afirmó que existe la falsa creencia de que el nutriólogo es el único profesional que debe estar a cargo de la cocina y servicios de comedor, porque es quien tiene el dominio y conocimiento de las dietas hospitalarias; sin embargo, reconoció que un profesional de la gastronomía puede estar llevando a cabo las mismas labores e incluso darle un *plus* a los servicios del comedor, pero que se tiene poco conocimiento en torno a ello, y las personas en general ignoran cuál es el propósito de los profesionales de la Gastronomía.

A raíz de los cuestionamientos hechos en la entrevista, los entrevistados pudieron ir reconociendo que sí se podría y debería contratar a un profesional de la Gastronomía para realizar las labores de supervisión de la cocina, del manejo higiénico de los alimentos y que incluso podrían mejorar la presentación de los platillos, y que la calidad y el servicio también podría mejorar día tras día con la ayuda de los gastrónomos.

Como parte de esta unidad de análisis también se indagó en torno a lo que buscan las empresas u organizaciones hospitalarias para contratar a un profesional; qué perfil buscan y qué conocimientos constituyen un requisito a cubrir para su rápida contratación. Y tal como ya habían señalado de alguna forma, los entrevistados, afirmaron que sin duda un Licenciado en Nutrición sería la primera opción; que si se tuviera que elegir entre alguien del campo de la nutrición y otro aspirante de la disciplina gastronómica, siempre ocuparía el puesto el primer perfil profesional.

Se reflexionó en torno a que socialmente, se desconocen las funciones de quienes estudian Gastronomía como carrera profesional, y que por otra parte, se piensa erróneamente que un Licenciado en Gastronomía sólo puede incursionar en la cocina, y en puestos operativos relacionados con ella. Durante el diálogo sostenido con los entrevistados, se les hizo la observación que quienes estudiamos Gastronomía cursamos diversas unidades de aprendizaje relacionadas con la administración de establecimientos de alimentos y bebidas, con la producción y conservación adecuada de los alimentos, con la generación de nuevos productos gastronómicos, temas que también se abarcan en la formación de los profesionales de la nutrición, relacionados con los servicios de alimentación.

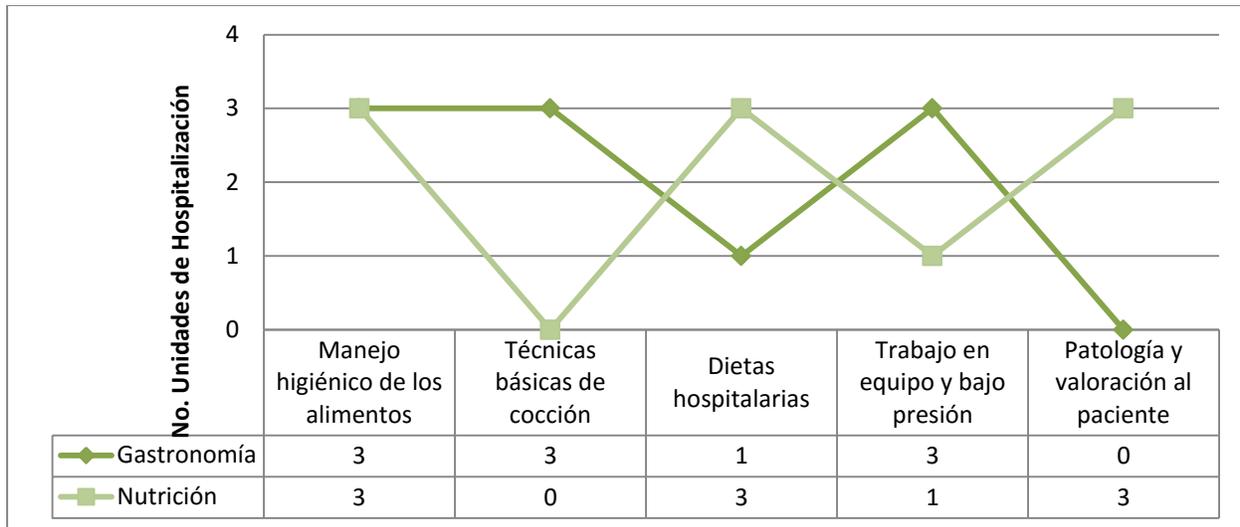
Entonces, puede afirmarse que tal y como se aborda en la teoría de la práctica profesional planteada, en la realidad se puede observar que la formación debe estar vinculada a las demandas de la producción y de los empleadores; y en este caso, lo que se exige en el área de servicio de alimentación hospitalaria, son profesionales con una sólida formación en el campo de la nutrición. Y que aun cuando haya ciertas competencias que se les pueden exigir a quienes deseen ocupar estos puestos de trabajo, la mayor parte de ellas pueden irse adquiriendo a través de la práctica profesional y de la experiencia.

Unidad de Análisis IV: ENUNCIADOS Y REGLAS

Para conocer acerca de las directrices o políticas que establecen las empresas u organizaciones hospitalarias en relación con el reclutamiento, contratación, seguimiento y evaluación del desempeño de los empleados y/o practicantes, o bien, si existen regulaciones propias por departamento, cargo o función, se formularon los siguientes cuestionamientos cuyas respuestas se presentan tanto de manera gráfica como descriptiva, para su mejor comprensión.

7. ¿Cuáles son los requisitos para el ingreso de los empleados y/o practicantes en el área de Servicios de Alimentación del hospital, qué se les exige?

Gráfica 11. Requisitos para el ingreso de empleados al área de Servicio de Alimentación Hospitalaria (SAH)



Fuente: Elaboración propia, con base en las respuestas obtenidas en las entrevistas realizadas a los responsables de los comedores de las unidades de hospitalización.

Como se puede observar en el gráfico, para los profesionales de la Gastronomía es un requisito indispensable dominar el manejo higiénico de los alimentos así como las técnicas básicas de cocción para producción de los alimentos que se exigen durante la jornada laboral de los hospitales; asimismo, el conocimiento de las dietas hospitalarias es una obligatoriedad, aunque los entrevistados reconocen que estos requerimientos pueden cubrirse a través de cursos y programas de capacitación que las propias empresas u organizaciones hospitalarias ofrecen, aunque todos estos conocimientos se relacionan más con el área de la nutrición.

Otro requisito que se visualiza como indispensable es el trabajo en equipo, ya que como se ha comentado en otros apartados, en los puestos relacionados con la cocina y el comedor, resulta indispensable que todos colaboren para alcanzar el objetivo deseado. Por otro lado, trabajar bajo presión es sin duda una competencia laboral exigida y para la cual los aspirantes a estos puestos deben estar preparados, haciendo la aclaración que se trata de un saber que puede ser adquirido a través de la experiencia en el campo laboral y con el paso del tiempo.

Uno de los entrevistados aclaró que a los Licenciados en Nutrición que se contratan, se les exige como requisito imprescindible conocer las patologías (síntomas y enfermedades) más comunes en la región, para así poder diseñar y preparar dietas hospitalarias adecuadas a cada tipo de pacientes, y que incluso dominar la reglamentación relacionada con el manejo higiénico de los alimentos es también un requerimiento que tiene un peso considerable en el reclutamiento y contratación de personal, aunque reconoce que en las entrevistas que forman parte de dicho proceso, no se indaga mucho en torno a las técnicas de cocción.

8. ¿Qué tipo de supervisión o seguimiento se le da a quien labora en dicha área?

En torno a esta pregunta, los jefes en turno entrevistados afirmaron que a diario se hace una evaluación y retroalimentación en torno a las debilidades observadas durante la jornada laboral, con el fin de poder solventar los errores y de identificar aquellas áreas de oportunidad, como es el caso de las tareas que deberían ser básicas e incluso desarrolladas de manera automática como es el caso del correcto lavado de manos, o del ajuste de termómetros para la cocción adecuada, al igual que el lavado y desinfección de los insumos así como de los utensilios utilizados en la producción de los alimentos.

Así como se refuerzan a diario las tareas básicas mencionadas, también se ofrecen cursos y programas de capacitación continua, ya sea cada mes o cada tres meses dependiendo de las políticas de cada unidad de hospitalización. Dichos cursos abarcan las Normas Oficiales Mexicanas, el “Distintivo H”, la elaboración de manuales para fortalecer los distintos procedimientos que se llevan a cabo durante la jornada. También se ofrece capacitación en torno a las dietas hospitalarias, su clasificación y tipos, así como aquellas específicas que se implementarán en el hospital o centro médico que se trate. En el caso de los Licenciados en Nutrición que laboran en el área, se les ofrece por lo menos una vez al año algún diplomado o curso de actualización para fortalecer su campo de investigación y que puedan seguir aportando nuevos conocimientos en beneficio a la sociedad. Sin embargo se subraya que la cantidad y tipo de cursos varía dependiendo de cada unidad de hospitalización.

9. *¿Cómo se evalúa el desempeño de los empleados en el área de Servicios de Alimentación Hospitalaria?*

En esta interrogante dos de los entrevistados respondieron que se lleva a cabo un *Check list* (o lista de cotejo) de buenas prácticas hospitalarias, lo que sirve como base para la evaluación del desempeño de los empleados; en dicha valoración del desempeño también se incluyen aspectos relacionados con el correcto manejo higiénico de los alimentos, la vestimenta de cada empleado (se revisa que se encuentre en buen estado y limpia, durante toda la jornada laboral). En algunos casos, la valoración de ciertos aspectos –como el del uniforme- se realiza diariamente; en otros, cada mes y en otro caso, de forma trimestral. La valoración diaria suele ser realizada por los jefes de turno del área de servicio de alimentación hospitalaria, y las demás evaluaciones, normalmente son llevadas a cabo por personal del departamento de Recursos Humanos. Por supuesto, aspectos como la asistencia y puntualidad de los empleados, son también considerados como parte del seguimiento del desempeño del personal.

Como puede observarse, en esta unidad de análisis relacionada con las orientaciones, políticas y normatividad de los hospitales, la información recopilada se refiere a los requisitos de contratación de personal, que ya están previamente definidos en los departamentos de selección y reclutamiento de personal de las unidades hospitalarias, y que suele preferirse el perfil profesional de los nutriólogos para ocupar los puestos de jefes de turno o de supervisión, no así los roles operativos.

También se pudo identificar que la capacitación en el ámbito laboral juega un papel muy importante debido a que permite reforzar los conocimientos de los empleados y a subsanar las debilidades; y se considera que debe ser un proceso constante y precisar en lo relacionado con aquellos puntos críticos que puedan identificarse en la práctica cotidiana. Porque se reconoce que los cursos de actualización y programas de capacitación contribuyen a mejorar el desarrollo personal, a crear nuevas competencias laborales y a mantener a los empleados a la vanguardia en su campo, saberes que son indispensables hoy en día.

Igualmente se detectó que cada empresa u organización hospitalaria tiene sus propias políticas, objetivos y normas, por lo que es indispensable que el profesional que aspire a laborar en ellas, o bien, que los empleados que ya estén insertos en dichos centros de salud, conozcan cuáles son dichas directrices, porque sin ellas difícilmente podrán cubrirse los objetivos propuestos. Así mismo, se pudo confirmar que se instrumentan diversas formas de evaluación y seguimiento del desempeño de los empleados, y que con base en los resultados de dicha valoración, se pueden implantar aquellas estrategias que permitan corregir el rumbo.

CONCLUSIONES

Esta investigación surge de la necesidad de conocer cuáles son las competencias profesionales que desarrolla durante su formación profesional el Licenciado en Gastronomía y que le podrían servir para incursionar en el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria; esto para determinar qué competencias se exigen en el ámbito laboral, cuáles tienen en común con el Licenciado en Nutrición y cómo podrían llegar a relacionarse ambas carreras para contribuir a la pluridisciplinariedad.

Para ello se consideró necesario hacer un análisis de contenido de los planes de estudio de las dos licenciaturas involucradas, con el fin de determinar los saberes que adquieren los profesionales durante su formación; así como llevar a cabo entrevistas a profundidad a informantes clave, que en este caso, son los empleadores –quienes contratan a los profesionales en el mercado laboral- que dirigen y/o supervisan las labores en el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria, y que fueron cuestionados en torno a los conocimientos que exigen para contratar profesionales que se desempeñen en puestos de trabajo de este ámbito.

Porque es un hecho que los conocimientos que los profesionales adquieren durante su formación, no son necesariamente los exigidos en el campo laboral; y aun cuando sí obtuviera dichos saberes en la Universidad, resulta relevante conocer cuáles de estos saberes sí posee, cuáles requiere y cuáles no resultan relevantes o significativos para el desempeño de un puesto en el área de la alimentación hospitalaria. Y por otro lado, este estudio permite también identificar por qué en dichos puestos se prioriza la contratación de un profesional de la Nutrición, y no de la Gastronomía. Partiendo de la premisa que ambos profesionales podrían y deberían trabajar colaborativamente y de manera pluridisciplinaria para el beneficio de la sociedad, que en este caso, se encuentra conformada por los pacientes, sus familiares, y el personal médico y administrativo que se concentra en las diversas unidades médicas que existen en el Estado.

Para determinar todo esto, durante el desarrollo de la investigación se describieron y explicaron diversos conceptos relacionados con las competencias: es decir, con las

habilidades y capacidades que debe tener toda persona para afrontar ciertas actividades complejas. En algunos casos, dichas capacidades son adquiridas durante una formación profesional, por lo que son conocidas como **competencias profesionales** (las desarrolladas mediante una formación escolar en las Universidades, que habilitan a los estudiantes para el ejercicio de una profesión). En otros casos, las competencias son desarrolladas a través de la experiencia laboral, cuando se ocupa un puesto de trabajo –independientemente de que haya habido o no una formación profesional- y por ello se le llaman **competencias laborales**.

Y en otros casos más, existen otras competencias que son denominadas **sociales** y que llegan a complementar tanto las profesionales como las laborales, y que pueden ser adquiridas por diversos medios y en contextos distintos, durante toda la vida; debido a que son habilidades para interactuar y socializar con las demás personas, competencias indispensables para el trabajo en equipo, la toma de decisiones y el desarrollo del liderazgo, saberes actitudinales y relacionados con los valores que debe también dominar cualquier profesional.

Por otro lado, en el primer apartado de esta investigación también se consideró pertinente incluir información relativa a la pluridisciplinariedad, entendiendo ésta como la relación que puede establecerse entre dos disciplinas para complementarse y enriquecerse mutuamente, pero sin llegar a fusionarse o integrarse en una sola. Porque se considera que, por lo menos para el caso del Servicio de Alimentación Hospitalaria, se requiere de dicha pluridisciplinariedad entre las carreras de Gastronomía y Nutrición para el beneficio común, ya que entre las dos disciplinas y las competencias profesionales que se desarrollan a través de ellas, y desde sus diferentes perspectivas de aplicación en otros ámbitos –por medio de las competencias tanto laborales como sociales- podría ampliarse y mejorarse el campo de conocimiento que es la alimentación.

Dicha pluridisciplinariedad obviamente se estaría buscando en favor de las necesidades sociales, ya que se considera –como se expuso en el apartado de la fundamentación teórica- que las profesiones constituyen el proceso idóneo de mediación entre el conocimiento y dichas necesidades, y es en el ejercicio práctico de

la profesión donde los saberes adquiridos en una institución educativa son empleados a modo de servicio comunitario, a través del desempeño de un puesto en el mercado de trabajo.

Y es durante la experiencia laboral donde se puede identificar y entender la posible relación multi o pluridisciplinaria entre varias profesiones involucradas o que podrían llegar a encontrarse en un ámbito específico –como es el Servicio de Alimentación Hospitalaria- para mejorar dicho servicio. Es en la práctica o ejercicio cotidiano donde la profesión se transforma, se nutre, se reinventa; es en el ámbito laboral donde se van adquiriendo y desarrollando nuevas formas de aplicar el conocimiento y donde se van dando ciertas condiciones para que surja algo nuevo, siendo la relación pluridisciplinaria entre profesiones una de ellas. Y todo esto de acuerdo con la Teoría de la Práctica Profesional, que da sentido y fundamento a este trabajo de investigación.

Para poder cumplir con el objetivo general de esta investigación, que es “Analizar las competencias profesionales que comparten las Licenciaturas en Gastronomía y Nutrición para la identificación de los beneficios de la pluridisciplinaria en el campo laboral del Servicio de Alimentación Hospitalaria”, se utilizó una metodología de corte cualitativo, ya que se considera que ésta permite comprender mejor la sociología de las profesiones, la Teoría de la Práctica Profesional, así como su contexto laboral.

Cabe señalar que dicho método cualitativo implica adentrarse en la observación de los sujetos de estudio y de las situaciones en las cuales se desenvuelven –los profesionales de la Gastronomía y de la Nutrición en el ámbito de las unidades hospitalarias-; en la comprensión de las necesidades concretas del campo -el servicio de alimentación hospitalaria-, así como en el análisis de los saberes adquiridos por los profesionales –a través de la revisión de los planes de estudio de las carreras involucradas-, que en conjunto conforman el objeto de estudio de esta investigación.

Como método de trabajo se utilizó el Estudio de Casos, considerado idóneo para esta investigación por ser un procedimiento específico de análisis de la realidad social que en esta situación se enfocaba a las unidades hospitalarias donde se ofreciera el servicio de alimentación, y donde podrían estar laborando profesionales de la

Gastronomía y/o nutriólogos. Como técnicas de recopilación de información, se aplicó el análisis de contenido (para los planes de estudios), y se diseñó un guión con preguntas que sirvió de orientación para llevar a cabo una entrevista a profundidad a los encargados del Servicio de Alimentación Hospitalaria de tres centros ubicados en la ciudad de Toluca, delimitación espacial descrita y explicada ampliamente en el apartado correspondiente.

Así, con base en la observación de la realidad, en el análisis de los planes de estudio de las dos carreras involucradas y en la aplicación de las entrevistas a profundidad, se pudieron responder a las interrogantes que guiaron este trabajo de investigación. En relación con la primera pregunta, ¿cuáles son los saberes profesionales que comparten los Licenciados en Gastronomía y en Nutrición en sus respectivas carreras?, por medio del análisis del objetivo de formación profesional se pudo determinar que las dos carreras, la Licenciatura en Gastronomía y la Licenciatura en Nutrición que se ofertan en la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx), tienen en común la necesidad de proporcionar el servicio de alimentación a las personas, aunque ambas carreras lo hacen desde diferentes perspectivas, aunque complementarias entre sí.

En la Facultad de Turismo y Gastronomía se le otorga mayor peso a los saberes relacionados con la cocina (producción y servicio de alimentos), con la administración de establecimientos de alimentos y bebidas, y con la tecnología de alimentos (composición físico química y propiedades biológicas de los mismos). Esto a través de tres diferentes líneas de acentuación que se orientan a la “especialización” de los alumnos en ciertas áreas, con base en sus intereses y habilidades dichas líneas son: Cocina Internacional, Innovación en la Gastronomía (administración) y Gastrotecnología.

En el caso de los profesionales en Nutrición, en la Facultad de Medicina de la UAEMéx donde se ofrece dicha licenciatura, la alimentación se aborda desde la perspectiva de la salud y nutrición de la población. Las 3 líneas de acentuación que contempla la carrera son: Nutrición Clínica, Nutrición Comunitaria y Administración de los Servicios de Alimentación. Con base en los resultados obtenidos del análisis de los planes de estudio, puede concluirse que las diferencias más marcadas entre ambos, se

relacionan con aquellos saberes profesionales orientados, en el caso de la Gastronomía, al turismo; y en el caso de la Nutrición, lo relativo a la nutrición clínica, “traducida” en unidades de aprendizaje (UA) relacionadas con el diagnóstico de las características y necesidades de alimentación de los individuos, la identificación de patologías derivadas, así como la dietoterapia (adaptación de los alimentos al metabolismo de una persona enferma).

Sin embargo, dicho análisis también permitió identificar más coincidencias que divergencias en la formación profesional, como es el caso del área curricular administrativa, presente en ambos Planes de Estudio (PE) mediante la cual se prepara a los futuros profesionales para organizar, supervisar, dirigir y gestionar establecimientos o empresas relacionados con la alimentación. Así mismo, se pudo determinar que otras dos áreas curriculares también se encuentran integradas en los PE, como el área de la ciencia y tecnología (denominada Tecnología en la Licenciatura en Gastronomía, y Ciencia de los Alimentos en la carrera de Nutrición), así como el área de patrimonio –llamada así en Gastronomía, y Nutrición comunitaria en la otra carrera estudiada-.

Entonces, los profesionales de la Gastronomía y de la Nutrición comparten las áreas administrativa, científica y tecnológica, así como la patrimonial o comunitaria a través de diversas unidades de aprendizaje que podrían considerarse como “equivalentes” u “homologables”, observables mediante el análisis de los respectivos mapas curriculares. Y se enfatiza que dichas UA tienen la intencionalidad de dotar a los estudiantes en formación de los saberes profesionales relativos a la administración de establecimientos y empresas asociados con la alimentación, al conocimiento de los procesos de producción y servicio de alimentos, y al desarrollo de saberes relativos a la historia, evolución social y cultura alimentaria de la población.

En relación con otra de las preguntas de investigación formuladas al inicio de esta investigación, que gira en torno a: ¿Cuáles son las competencias profesionales con las que deben contar los Licenciados en Gastronomía y Nutrición para laborar en el Servicio de Alimentación Hospitalaria?, para poder responderla, se recurrió a la aplicación de entrevistas a profundidad a informantes clave que laboran en diversos

centros hospitalarios de la ciudad de Toluca, Estado de México, y que funcionan como administradores de comedores o jefes en turno en el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria.

En tales entrevistas se pudo corroborar que los puestos relacionados con este servicio se encuentran ocupados prioritariamente por Licenciados en Nutrición, cuyos empleadores asumen que conocen y dominan el área de nutrición clínica y poseen competencias para la administración de este tipo de comedores. También se pudo detectar que los dos tipos de profesionales, aunque comparten múltiples similitudes en términos de la formación universitaria, en el ámbito laboral hospitalario se consideran figuras muy diferentes, llegando a ignorar al Licenciado en Gastronomía como una persona idónea para ocupar cargos en este campo, y priorizándose la contratación de los profesionales de la Nutrición.

Y esta “jerarquización natural”, no se debe tanto al hecho de que se haya constatado que los profesionales de la Gastronomía no son los adecuados para el puesto, o que carecen de competencias profesionales y laborales específicas para su desempeño; sino se debe sobre todo al desconocimiento que existe por parte de los empleadores, de las capacidades e incluso potencialidades de los egresados y/o titulados de una carrera gastronómica, y de lo que podrían aportar en relación con el servicio de alimentación en los hospitales.

Durante el desarrollo de esta investigación pudo obtenerse la respuesta a otra de las interrogantes planteadas, que fue: ¿Cuáles son las competencias profesionales con las que deben contar los Licenciados en Gastronomía y Nutrición para laborar en el Servicio de Alimentación Hospitalaria? Resaltando el trabajo, la conformación de grupos multidisciplinarios (trabajar con otros profesionales de distinto campo de conocimiento), así como la promoción de la nutrición. Esto, porque se comprobó que en las unidades hospitalarias existen relaciones pluridisciplinarias entre diversos profesionales que ahí laboran, o bien, pueden entablarse entre todos los empleados, supervisores y/o jefes de comedor.

Comúnmente se requiere de trabajo colaborativo y de la conformación de equipos de trabajo para el logro del bien común tanto en el área de cocina, donde se producen y elaboran los alimentos, como en el área de servicio en sí, donde, como el término lo indica, son servidos y presentados los platillos en tiempo y forma; y dicho servicio de alimentación puede ser ofertado tanto a pacientes, a sus familiares, como al personal médico y administrativo y al público en general que visita los hospitales.

Se considera que en especial la pluridisciplinariedad se puede dar de manera fácil propiciando la interrelación y/o socialización de los profesionales de la Gastronomía y Nutrición; ya que como se ha establecido en el apartado de resultados, los nutriólogos conocen y dominan lo relativo al diseño de dietas y menús saludables propios para los pacientes; pero quienes estudian Gastronomía pueden muy bien enriquecer dichas dietas y “minutas” por medio de la producción de platillos apetitosos, agradables y atractivos para todos los sentidos. Esto, porque se considera una problemática común y ampliamente difundida, las quejas recibidas frecuentemente en los centros hospitalarios, en torno a lo insípida e incluso mala o escasa que resulta la comida de los hospitales.

En relación con la tercera y última pregunta planteada para guiar la investigación, ¿qué beneficios obtendría el Servicio de Alimentación Hospitalaria si el Licenciado en Gastronomía laborara en conjunto con el Licenciado en Nutrición? Se considera que si se combinaran los conocimientos y capacidades de ambos profesionales, bien podría mejorarse el servicio de los comedores hospitalarios e igualmente podrían abarcarse o atraerse a los diferentes comensales que acuden a dichos lugares, y cuya demanda no se circunscribe únicamente a los pacientes; para cuya atención los nutriólogos llevan la ventaja, tal y como se ha constatado en las entrevistas realizadas en este campo laboral.

En cuanto a la obtención de los conocimientos que les hacen falta a los dos tipos de profesionales, los encargados de los comedores que fueron entrevistados, coincidieron en que durante la práctica cotidiana se puede aprender mucho; sin importar que quienes laboren en estos lugares no hayan obtenido los saberes propios de la profesión durante su formación profesional, éstos los pueden adquirir con base en la

experiencia, o a través de cursos de capacitación. O bien, todo aquello que se aprende en teoría en las universidades, siempre será más útil y provechoso si se lleva a la práctica, por lo que se resalta la necesidad de que los estudiantes en formación, adquieran dicha experiencia por medio de la práctica profesional en unidades médicas, durante toda su carrera. Sin esperar a egresar, o a que dichos conocimientos le sean exigidos.

De hecho, también hubo coincidencia en manifestar que existen competencias que únicamente se pueden adquirir desempeñando un puesto determinado, y que incluso se desconocen porque se relacionan con necesidades o requerimientos específicos que surgen en el campo de trabajo; y dichos saberes no podrían enseñarse en las escuelas, ni entenderse si sólo se abordaran de forma teórica, así como tampoco desarrollarse de igual manera, si no se vivieran, o si no se contara con saberes previos asociados a ellas.

Igualmente se afirmó, por parte de los entrevistados, que sin duda un Licenciado en Nutrición sería la primera opción a contratar para ocupar un puesto en el área de encargado del Servicio de Alimentación Hospitalaria; pero con base en la información proporcionada, se reconoce que sí se podría y debería contratar a un profesional de la Gastronomía para realizar las labores de supervisión y administración de la cocina de un hospital, ya que los Licenciados en Gastronomía cuentan con las habilidades gerenciales, de organización y gestión de establecimientos; con los conocimientos relativos al manejo higiénico de los alimentos, de las técnicas tanto básicas como avanzadas de cocción, y con las destrezas necesarias para mejorar la presentación de los platillos, siendo estas tres últimas las debilidades manifiestas más relevantes en términos de la formación de los nutriólogos.

Otro aspecto a resaltar en cuanto a los resultados obtenidos en la investigación, es la necesidad de actualización y capacitación constante por parte de los profesionales; ya que la adquisición de nuevos aprendizajes y la preparación continua juegan un papel muy importante en este ámbito laboral, debido a los rápidos avances científicos y tecnológicos que se relacionan con el área de la medicina, de la mejora en la salud y el bienestar físico de la población, a través de la alimentación. Y se considera que debe

ser un proceso constante, especialmente cuando se han identificado puntos críticos en la práctica o desempeño cotidiano del profesional, ya sea de la Gastronomía o de la Nutrición.

En relación con la actualización y capacitación, se considera oportuno mencionar que tanto los planes de estudio de las Licenciaturas en Gastronomía y en Nutrición que se ofertan en la UAEMéx, están siendo revisados y reestructurados (periodo 2015-2016) en términos de satisfacer las demandas del mercado laboral, y aquellas exigencias identificadas también en el ámbito de cada profesión.

Por otro lado, a través de la observación empírica y de las respuestas obtenidas en las entrevistas, se pudo confirmar que en las unidades hospitalarias, tanto públicas como privadas, se instrumentan diversas formas de evaluación y seguimiento del desempeño de los empleados; y que con base en los resultados de dicha valoración, se pueden diseñar e implementar aquellas estrategias que permitan corregir el rumbo, dependiendo de las políticas y reglamentos de cada empresa o unidad médica. Lo que viene a reforzar las necesidades de actualización y capacitación continua de los empleados.

Por último, se vislumbra como necesario en la actualidad el hecho que los profesionales (de cualquier formación) adquieran y se nutran de otros saberes multidisciplinarios –provenientes de múltiples disciplinas-; ya que es un hecho que anterior al inicio de este siglo, los saberes propios de un campo profesional específico resultaban suficientes para atender las necesidades sociales. Pero en la actualidad, existe la posibilidad de entablar relaciones y contacto directo con otras profesiones, y con quienes ejercen la profesión en un ámbito laboral determinado.

Por lo que los sujetos, antes aislados, ya fuera pro convicción u obligación, ahora se ven forzados a compartir, combinar, e incluso intercambiar competencias en un tiempo y espacio determinado donde convergen, en una interrelación cotidiana que bien podría llamarse “pluridisciplinar”. En resumen, dicha relación pluridisciplinar se vislumbra como esencial entre un Licenciado en Gastronomía y un profesional de la Nutrición para el área de Servicio de Alimentación Hospitalaria, para el logro de un beneficio social, ya

que como se ha puesto en evidencia a lo largo de este estudio, ambos profesionales pueden intervenir desde su campo de experticia, a la aportación de soluciones concretas para resolver o evitar los problemas alimenticios que aquejan hoy en día a la humanidad.

Así mismo, dichos profesionales pueden lograr un buen balance de los saberes con los que cuenta el profesional de la Nutrición, como es el caso de los nutrientes que día a día necesita el ser humano para crecer saludable; y el profesional de la Gastronomía cuenta con la ventaja de dominar técnicas básicas y avanzadas de cocina, para que un platillo sea sano, balanceado pero a un mismo tiempo apetitoso, logrando así mejorar las dietas de las personas, haciéndolas más amenas, atractivas y saludables, para beneficio del Servicio de Alimentación Hospitalaria.

PROPUESTAS

La relación pluridisciplinaria entre profesiones como la Gastronomía y Nutrición ha sido poco estudiada y explorada, a pesar de que su formación profesional comparte el objetivo de las carreras, algunas de sus orientaciones, así como ciertas competencias profesionales y laborales que las hacen tener en común múltiples saberes que les podrían ayudar a incursionar en el área del Servicio de Alimentación Hospitalaria, o bien, consolidar su posición y/o puesto de trabajo en dicho ámbito.

Sin embargo, se considera que para establecer dicha relación pluridisciplinaria, resulta necesario definir estrategias concretas que hagan posible dicha conexión, con el fin de que ambos profesionales puedan interactuar, socializar, colaborar y trabajar en equipo en un mismo ámbito laboral, como es el caso que se ha expuesto en esta investigación. Algunas de las estrategias que se proponen para impulsar la pluridisciplinaria en favor del beneficio común, son:

- Se debe exigir al alumno de la Licenciatura en Gastronomía que cursa sus estudios en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx, la realización de prácticas profesionales continuas y permanentes durante toda su formación profesional. Y no esperar a adquirir o desarrollar ciertas competencias profesionales, laborales y sociales necesarias hasta su egreso de la carrera, o hasta el último periodo en el cual cursa su Estancia Profesional. Se considera que dichas prácticas pueden ser planeadas, desarrolladas y distribuidas durante toda la carrera, y en ámbitos de trabajo específicos –como puede ser el Servicio de Alimentación Hospitalaria-.
- Se debe determinar de manera frecuente, a través de estudios diagnósticos, de empleadores, de seguimiento de egresados o de investigaciones relacionadas, cuáles son las competencias que se exigen en las empresas u organizaciones relacionadas con la alimentación, para facilitar la inserción de los profesionales en el ámbito laboral. Ya que se considera que dichos requerimientos se encuentran en una dinámica de cambio continuo, debido a los rápidos avances en los campos científicos y tecnológicos con los que se encuentra íntimamente

relacionado el campo de estudio de la alimentación, y en específico, el ámbito gastronómico, en el cual constantemente se están innovando y generando nuevos productos y servicios gastronómicos.

- Se deben incorporar a los planes de estudio de las carreras tanto de Gastronomía como de Nutrición, unidades de aprendizaje relacionadas específicamente con el desarrollo de capacidades actitudinales y valorativas en los estudiantes en formación, como es el caso del trabajo en equipo, de la toma de decisiones, liderazgo y autocrítica o evaluación personal, para aprender a valorar el desempeño individual.
- Integrar a la formación profesional de los Licenciados en Gastronomía, mayores conocimientos relacionados con los aportes nutritivos de cada alimento, ya que se considera que en la actualidad, dichos profesionales se preocupan más por la estética y sabor de un platillo, que por sus valores nutricionales. Por lo que se vislumbra como necesario el desarrollo de competencias que abarquen saberes relativos a la dietética y dietoterapia, que permitirían calcular, por ejemplo, las kilocalorías, gramos y porcentajes de macronutrientes ingeridos o a ingerir, para así poder crear dietas y programas saludables con ayuda del nutriólogo. O bien, para poder diseñar dietas hospitalarias o las llamadas “minutas”, como parte de la responsabilidad que ambos profesionales tienen de trabajar en favor de la salud poblacional, atendiendo a los problemas urgentes que hoy en día se han incrementado y que se relacionan con una mala o deficiente alimentación, tales como la obesidad, la diabetes y la hipertensión, entre otros.
- Desarrollar una campaña permanente de concientización y sensibilización desde el primer año en los estudiantes, en torno al manejo higiénico de los alimentos; para que los alumnos no solamente conozcan, sino que lleguen a dominar el tema tanto en teoría como en la práctica; y no sólo lo apliquen durante el desarrollo de los talleres de cocina sino y sobre todo lleguen a incorporarlo como un hábito personal, en favor de la higiene y salud tanto individual como colectiva. Esto en conjunto con las normas mexicanas, los reglamentos y las “Buenas Prácticas de Manufactura” (BPM) que permiten orientar en torno a la adecuada

producción, manipulación y presentación de los alimentos, garantizando así su manejo higiénico y su calidad.

- Conocer más el campo laboral de los Servicios de Alimentación Hospitalaria, a través de prácticas profesionales, estancias o visitas de familiarización a diversas unidades hospitalarias, con el fin de adquirir o desarrollar las competencias profesionales requeridas en dicho ámbito, el cual se considera poco atendido y explorado por los profesionales de la Gastronomía.
- Desarrollar proyectos colaborativos conjuntos así como “intercambios académicos” y prácticas profesionales en la Facultad de Medicina para los Licenciados en Gastronomía, y en la Facultad de Turismo y Gastronomía, campus “El Rosedal”, para los Licenciados en Nutrición, para facilitar el inicio y/o consolidación de relaciones pluridisciplinarias entre las dos profesiones, que contribuyan al enriquecimiento y avance en el conocimientos de los dos ámbitos disciplinarios.

BIBLIOGRAFÍA

- Acero G., M. G. (2007). *Manual de prácticas de bromatología*. Centro de Ciencias Agropecuarias. México: Universidad Autónoma de Aguascalientes. Disponible en: <http://www.uaa.mx/centros/cca/MVZ/M/6/Manualdepracticass29-1528.pdf> [Consultado en abril de 2016].
- Acosta, M. (1995). *Los procesos electorales en los medios de comunicación: guía para el análisis de contenido electoral en México*. México: Academia Mexicana de Derechos Humanos A.C. Disponible en: https://books.google.es/books?id=S1fb6-mZZJEC&pg=PA1&dq=analisis+de+contenido&hl=es&sa=X&ved=0CEgQ6AEwBmoVChMIq6_OjpaHxwIViBGsCh39ew4i#v=onepage&q=analisis%20de%20contenido&f=false[Consultado en julio 2015].
- Aguilar, E. (2012). *Colaboración de la Gastronomía y la Nutriología para la adopción de hábitos alimentarios nutricionalmente correctos*. México: Universidad Autónoma de Querétaro. Disponible en: <http://ri.uaq.mx/bitstream/123456789/737/1/RI000327.pdf> [Consultado en septiembre 2014].
- Andréu A., J. (2004). *Las técnicas de análisis de contenido. Una revisión actualizada*. Departamento de Sociología de la Universidad de Granada. España: Centro de Estudios Andaluces. Disponible en: <http://public.centrodeestudiosandaluces.es/pdfs/S200103.pdf> [consultado en abril de 2016].
- Aranceta-Bartrina, J. (2010). *Nuevos retos de la nutrición comunitaria*, "Revista Española de Nutrición Comunitaria", Vol. 16. Núm. 01 España: Elsevier. Disponible en: <http://zl.elsevier.es/es/revista/revista-espaola-nutricin-comunitaria-299/articulo/nuevos-retos-nutricion-comunitaria-13152208?referer=buscador> [Consultado en septiembre 2014].
- Ávila, J.M. (s/f). *Recomendaciones para los servicios de alimentación hospitalaria*. España, Fundación Española de la Nutrición. Disponible en:

http://www.aec.es/c/document_library/get_file?p_l_id=33948&folderId=158719&name=DLFE-5004.pdf [Consultado en septiembre 2014].

- Báez, J. (2007). *Investigación Cualitativa*. España: ESIC Editorial. Disponible en: <https://books.google.es/books?id=7IVYmVI96F0C&pg=PA290&dq=analisis+de+contenido&hl=es&sa=X&ved=0CDoQ6AEwA2oVChMIuNnv-pSHxwIVDBKSch2qzwMp#v=onepage&q=analisis%20de%20contenido&f=false> [Consultado en julio 2015].
- Barraza M., A. (2005). *Saber y poder, el papel de las universidades*. En “Odiseo, Revista electrónica de Pedagogía”, año 3, número 5, julio-diciembre de 2005. México: Universidad Pedagógica de Durango. Disponible en: <http://www.odiseo.com.mx/2005/07/barraza-saberypoder.htm> [Consultado en noviembre 2015].
- Barrón, T., C. et. al. (1996). *Tendencias en la formación profesional universitaria en educación*. En Revista “Perfiles Educativos”, núm. 71, enero-marzo, 1996. México: Instituto de Investigaciones sobre la Universidad y la Educación Distrito Federal.
- Buitrón M., N. (2002). *El curriculum: un acercamiento profundo al término y los desafíos que presenta en las instituciones educativas*. En Revista “Razón y Palabra”, Primera Revista Electrónica en América Latina especializada en Comunicación, número 26, abril-mayo de 2002. ISSN: 1605-4826. México: Ediciones Octavio Islas. Disponible en: <http://www.razonypalabra.org.mx/anteriores/n26/nbuitron.html> [consultado en abril de 2016].
- CIDAC (2014a). *Acerca de CIDAC. Propuestas para cambiar a México*. México: Centro de Investigación para el Desarrollo, A. C. Disponible en: http://www.cidac.org/esp/Acerca_de_CIDAC.php [Consultado en noviembre 2014].
- CIDAC (2014b). *Encuesta de Competencias Profesionales. ¿Qué buscan y no encuentran las empresas en los profesionistas jóvenes?* México: Centro de Investigación para el Desarrollo, A. C./ Agencia para el Desarrollo Internacional (USAID) de los Estados Unidos. Disponible en:

- http://cidac.org/esp/uploads/1/encuesta_competencias_profesionales_270214.pdf [Consultado en noviembre 2014].
- CONACYT (2015). *Realiza tu servicio social y/o prácticas profesionales en el CONACYT*. México: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. Disponible en: <http://www.conacyt.mx/index.php/el-conacyt/trabaja-en-el-conacyt/servicio-social-y-o-practicas-profesionales-en-el-conacyt> [Consultado en noviembre 2015].
 - Díaz B., F.; Hernández, G.; Rigo, M. A.; Saad, E.; Delgado, G. (2006). "Retos actuales en la formación y práctica profesional del psicólogo educativo". En *Revista de la Educación Superior*, vol. XXXV (1), núm. 137, enero-marzo, pp. 11-24. México: Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior. Disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/604/60413702.pdf> [Consultado en mayo de 2016].
 - Felice, J. (1994). *Enfoque interdisciplinar en educación ambiental*. Programa Internacional de Educación Ambiental UNESCO-PNUMA. España: UNESCO. Disponible en: <https://books.google.es/books?id=qwA3kdzitzkC&pg=PA15&dq=pluridisciplinariad&hl=es&sa=X&ved=0CB8Q6AEwADgKahUKEwizp9f7zNnGAhXLBpIKHfZ6BXA#v=onepage&q=pluridisciplinariad&f=false> [Consultado en julio 2015].
 - Ferrández, A. (2002). *Ideas para seguir reflexionando sobre educación*. Universidad Autónoma de Barcelona Servei de Publicacions. España: UAB. Disponible en: https://books.google.es/books?id=BRjBGnaH3SkC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false [Consultado en julio 2015].
 - Flores, G (2011). *Outsourcing*, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, México. Pág. 7. Disponible en: http://www.uaeh.edu.mx/docencia/P_Presentaciones/huejutla/administracion/temas/outsourcing.pdf [Consultado en enero, 2016].
 - García G., D. (1997). *Políticas internas y externas de las pequeñas y medianas empresas que inciden en la gestión de la calidad*. En *Revista "Investigaciones*

- Europeas de Dirección y Economía de la Empresa”, Vol. 3, 1997, pp. 13-24. Disponible en: <http://www.aedem-virtual.com/articulos/iedee/v03/031013.pdf> [Consultado en enero de 2016].
- González, I (2010). *Pluridisciplinariedad, asociacionismo y nuevos retos en torno a la alimentación*. Revista “Ambienta”, pp. 1, España. Disponible en: <http://www.revistaambienta.es/WebAmbienta/marm/Dinamicas/secciones/articulos/Turno.htm> [Consultado en julio 2015].
 - Goñi, J. (2008). *Talento, tecnología y tiempo: Los pilares de un progreso consciente para elegir un futuro*. España-Argentina: Ediciones Díaz de Santos. Disponible en: https://books.google.es/books?id=hl5tO8P_BgMC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false [Consultado en julio 2015].
 - Hernández, C. A. y Carrascal, J. (2002). *Disciplinas*. Instituto Colombiano para el Fomento de la Educación Superior. Colombia: Ministerio de Educación Nacional. Disponible en: http://acreditacion.unillanos.edu.co/CapDocentes/contenidos/dis_ambientes_metodos_pedagogicos/Memoria4/disciplinas.PDF [Consultado en mayo, 2016].
 - Herrera, MA. (2009). *Las nuevas tecnologías en restauración hospitalaria: su aplicación en el cocinado, conservación y distribución y servicio*. España. Alimentación, nutrición y dietética. Disponible en: http://revista.nutricion.org/hemeroteca/revista_marzo_02/VCongreso_publicaciones/Conferencias/Herrera.pdf [Consultado en septiembre 2014].
 - Hueso, A. (2012). *Metodología y técnicas cuantitativas de investigación*. Grupo de Estudios en Desarrollo, Cooperación y Ética. España: Universitat Politècnica de València. Disponible en: http://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/17004/Metodologa%20y%20tcnicas%20cuantitativas%20de%20investigacin_6060.pdf?sequence=3 [Consultado en diciembre 2014].
 - Hurtado, P. (2012). *Niveles de Atención en Salud*. Basado en información de la Dra. Tula Sánchez López, en “Servicios de salud, organización y niveles de

- atención”. Perú. Disponible en: <http://es.slideshare.net/PiaHurtadoBurgos/niveles-de-atencin-en-salud-i> [Consultado en enero 2016].
- INEGI (2005). *Clasificación de instituciones de salud*. México: Instituto Nacional de Estadísticas, Geografía e Informática. Disponible en: http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/proyectos/aspectosmetodologicos/clasificadoresycatalogos/doc/clasificacion_de_instituciones_de_salud.pdf [Consultado en enero 2016].
 - INIDE (2013). *Informe de Competencias Profesionales en Preuniversitarios y Universitarios de Iberoamérica*. Instituto de Investigaciones para el Desarrollo de la Educación. Disponible en: <http://www.universia.net/wp-content/uploads/EstudioCompetencias13.pdf> [Consultado en noviembre 2014].
 - IPN (2015). *Prácticas profesionales*. México: Instituto Politécnico Nacional. Disponible en: <http://www.upiicsa.ipn.mx/Egresados/Paginas/Practicas.aspx> [Consultado en noviembre de 2015].
 - ISEM (2016). *Unidades Médicas*. Instituto de Salud del Estado de México. México: Secretaría de Salud. Disponible en: http://salud.edomex.gob.mx/html/tipologiai.htm?tipo_unidad=HO&cve_jur=05&munpio= [consultado en enero de 2016].
 - ISSEMYM (2015). *Servicio de Urgencias*. Información del Instituto de Seguridad Social del Estado de México y Municipios. México: Gobierno del Estado de México. Disponible en: http://www.issemym.gob.mx/tu_salud/servicio_de_urgencias [consultado en enero de 2016].
 - Macías M., E. Y. (2012). *Significado de las prácticas profesionales. La experiencia de un grupo de alumnos de nutrición de la Universidad Guadalajara Lamar*. En “Revista Iberoamericana de Educación”, 59/3 – 15/07/12. Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Disponible en: <http://www.rieoei.org/deloslectores/4769Macias.pdf> [consultado en noviembre de 2015].

- Mejía, J. (2002). *Problemas Metodológicos de las Ciencias Sociales en el Perú*. Perú: Fondo Editorial de la Facultad de Ciencias Sociales-UNMSM. Disponible en:
https://books.google.es/books?id=xUGdrk_Z6g4C&pg=PA143&dq=entrevista+a+profundidad&hl=es&sa=X&ved=0CCUQ6AEwAWoVChMI3cfN0ImHxwIVUAmSC_h3h5QkP#v=onepage&q=entrevista%20a%20profundidad&f=false [Consultado en julio 2015].
- Monje, CA. (2011). *Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa*. Guía didáctica. Universidad Surcolombiana, Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, Programa de comunicación social y periodismo. Colombia: NEIVA. Disponible en: <http://carmonje.wikispaces.com/file/view/Monje+Carlos+Arturo++Gu%C3%ADa+did%C3%A1ctica+Metodolog%C3%ADa+de+la+investigaci%C3%B3n.pdf> [Consultado en diciembre 2014].
- Mosqueda G., C. (2009). *Un re-pensamiento de la noción de práctica profesional*. En “Veredas”, especial, Revista de Pensamiento Sociológico, pp. 37-54. México: Universidad Autónoma Metropolitana (UAM Xochimilco).
- Muñoz M., I.; Tamayo S., A. L.; Hernández H., C.. (2012). "Formación profesional de la gastronomía en instituciones públicas en México". En Revista Electrónica Actualidades Investigativas en Educación, núm. septiembre-noviembre, pp. 1-18. México. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=44723985008> [Consultado en noviembre 2014].
- Nieto-Caraveo L.M, (1991). *Una Visión sobre la Interdisciplinariedad y su Construcción en los Currículos Profesionales*, Cuadrante No. 5-6 (Nueva Época), Ene-ago. 1991, Revista de Ciencias Sociales y Humanidades. México: Universidad Autónoma de San Luis Potosí. Disponible en: <http://ambiental.uaslp.mx/docs/LMNC-AN-9108-InterdisCurric.pdf> [Consultado en diciembre 2014].
- Pereira, Z. (2011). *Los diseños de método mixto en la investigación en educación: Una experiencia concreta*. Revista Electrónica “Educare”, vol. XV, núm. 1, enero-junio, 2011, pp. 15-29. Costa Rica: Universidad Nacional de Costa

- Rica. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=194118804003> [Consultado en diciembre 2014].
- Pérez, G. (2004). *Modelos de Investigación Cualitativa en Educación Social y Animación Sociocultural: Aplicaciones Prácticas*. España: Ediciones Narcea. Disponible en: <https://books.google.es/books?id=iiaMN5VQBnwC&pg=PA222&dq=m%C3%A9todo+estudio+de+casos&hl=es&sa=X&ved=0CCEQ6AEwAGoVChMli87K5lyCxlVzhuSCh3ALw1t#v=onepage&q=m%C3%A9todo%20estudio%20de%20casos&f=false> [Consultado en julio 2015].
 - Rosas, G. (2015). *Realiza ISSEMyM Jornadas por X aniversario Centro Oncológico*. En “Capital Media”, network líder en noticias, entretenimiento y deportes. México: Unified Digital Measurement. Disponible en: <http://www.capitaltoluca.com.mx/toluca/realiza-issemym-jornadas-por-x-aniversario-centro-oncologico> [Consultado en enero de 2016].
 - Soto, Ricardo. (s/f). *Método: Estudio de Casos*. México: Universidad Nacional Autónoma de México. Disponible en: http://www.paginaspersonales.unam.mx/files/981/estudio_de_caso.pdf [Consultado en mayo 2014].
 - SSEP (2014). *Diferencias entre casas de salud, centros de salud y hospitales*. Servicios de Salud del Estado de Puebla. México: Gobierno del Estado. Disponible en: <http://ss.puebla.gob.mx/index.php/servicios-hospitales-y-centros-de-salud-puebla/diferencias-entre-casas-de-salud-centros-de-salud-y-hospitales> [Consultado en enero de 2016].
 - Tamariz, C. (2006). *La inter y la transdisciplinariedad como tendencias integradoras del conocimiento: Primera Parte*. Revista Electrónica “Visión Docente Con-Ciencia”, año VI, No. 33, Noviembre-Diciembre, 2006. México. Disponible en: http://www.ceuarkos.com/Vision_docente/revista33/t3.htm [Consultado en julio 2015].
 - Torres A., M. L. y Francés P., M. (2007). *La dieta equilibrada*. España: Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación. Disponible en:

- <http://www.nutricion.org/publicaciones/pdf/gu%C3%ADa%20ap-diet%C3%A9tica.pdf> [Consultado en febrero 2016].
- UAEMéx (2003). *Plan de Estudios Gastronomía*. México: Universidad Autónoma del Estado de México. Disponible en: http://dep.uaemex.mx/curricular/sitio_/index.php [Consultado en noviembre 2014].
 - UAEMéx (2003). *Plan de Estudios Nutrición*. México: Universidad Autónoma del Estado de México. Disponible en: http://dep.uaemex.mx/curricular/sitio_/index.php [Consultado en noviembre 2014].
 - UAM (2010). *Estudio de Casos*. España: Universidad Autónoma de Madrid. Disponible en: http://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Curso_10/EstCasos_Trabajo.pdf [Consultado en mayo 2014].
 - UAN (2011). *Metodología para el diseño de proyectos curriculares por competencias profesionales integradas*. Secretaría de Docencia. México: Universidad Autónoma de Nayarit. Disponible en: http://www.uan.edu.mx/d/a/sd/dpe/metod_diseno_proectos_curric_compet.pdf [Consultado en noviembre de 2015].
 - Velandia M., A. L. (2011). *Fundamentos teórico-metodológicos de investigación en historia de la Enfermería*. En “Cultura de los cuidados”, tercer cuatrimestre 2011, año XV, número 31. Colombia: Universidad Nacional de Colombia.
 - Zabala, A. (1999). *Enfoque globalizador y pensamiento complejo: Una respuesta para la comprensión e intervención en la realidad*. España: Editorial Groa. Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=-x-eo0JjElqC&pg=PA1&lpq=PA1&dq=enfoque+globalizador+y+pensamiento+complejo+zabala&source=bl&ots=Hlr0D4KIfv&sig=PuyCf2a1-lgKQdINglkAOVXWkoM&hl=es&sa=X&ved=0CCoQ6AEwAmoVChMjIj-63taBxwIVUo6SCh15VglB#v=onepage&q=enfoque%20globalizador%20y%20pensamiento%20complejo%20zabala&f=false> [Consultado en julio 2015].

ANEXOS

ANEXO 1. GUIÓN DE ENTREVISTA PARA ENCARGADOS DEL ÁREA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Objetivo: Determinar los saberes que debe tener el personal que labore en el área de Servicios de Alimentación Hospitalaria para la identificación de las competencias necesarias para su desempeño.

UNIDAD DE ANÁLISIS: PRÁCTICAS O MANERAS COTIDIANAS

1. *¿Qué clase de experiencia profesional o laboral considera que debe tener una persona que desee trabajar en el área de Servicios de Alimentación Hospitalaria?*
2. *El encargado del área de Servicio de Alimentación Hospitalaria, ¿qué funciones específicas desempeña cotidianamente, o tendría que cumplir durante su trabajo diario?*

UNIDAD DE ANÁLISIS: SABERES TEÓRICOS, METODOLÓGICOS, PRÁCTICOS, FORMALES

3. *Voy a comentarle algunos **saberes específicos**, y usted me dice, por favor, cuáles son los **que considera más relevantes**, y que debe dominar la persona que trabaje en el área de Servicios de Alimentación Hospitalaria:*

TEÓRICOS: *¿Qué lenguaje debe dominar, o qué conocimiento general debe tener, aunque no lo lleve a la práctica, quien trabaje en esta área?*

METODOLÓGICOS: *¿Qué procedimiento, método o técnica considera usted esencial que debe conocer la persona que labora en el área?*

PRÁCTICOS: *¿Cuál es la tarea o labor que mayormente se realiza en esta área, la que se tiene que llevar a cabo todos los días de manera práctica?*

FORMALES: ¿Qué información propia del hospital o del área de Servicios de Alimentación Hospitalaria debe conocer la persona que aquí trabaje? (algún manual específico, reglamento, norma, etc., propia del hospital que se trate).

4. Se nombraran 3 SABERES TEÓRICOS, 3 METODOLÓGICOS, 3 PRÁCTICOS Y 3 FORMALES, me podría indicar cuál de los 3 específicos que le mencionaré de cada rubro considera más relevante que debe saber la persona encargada del área de alimentación.

Saberes Específicos

Teóricos	Prácticos	Metodológicos	Formativos
Conoce y domina la composición, fabricación y el correcto almacenamiento de los alimentos	Aplica buenas prácticas de higiene para el proceso de alimentos	Aplica la normatividad que regulan los establecimientos de A y B	Promueve la nutrición
Conoce y domina las técnicas básicas de cocción en los alimentos	Establece y aplica estandarización y costeo de recetas	Calcula mediante un análisis las calorías que contiene un platillo	Trabaja en equipo
Conoce y domina la administración aplicada a establecimientos de A y B	Establece y aplicar dietas clínicas específicas a pacientes	Aplica procesos de almacenamiento e inventario	Pluridisciplinario (Trabajar con otros profesionales de distinto campo de conocimiento)

UNIDAD DE ANÁLISIS: DISCURSOS O CORRIENTES, ESTILOS O TENDENCIAS

5. *¿Considera necesario contratar a un profesional, a alguien que tenga un título universitario para desempeñar las funciones requeridas en dicha área? Si es así, ¿por qué lo considera necesario? O SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA, ¿por qué no considera necesario contratar a un profesional?*

6. *En caso de que tuviera que contratar a un profesional para laborar en el área de Servicios de Alimentación Hospitalaria, ¿contrataría a quien tuviera un perfil profesional en Nutrición, un perfil en Gastronomía, y por qué preferiría a uno u otro?*

UNIDAD DE ANÁLISIS: ENUNCIADOS Y REGLAS

7. *¿Cuáles son los requisitos para el ingreso de los empleados y/o practicantes en el área de Servicios de Alimentación del hospital, qué se les exige?*

8. *¿Qué tipo de supervisión o seguimiento se le da a quien labora en dicha área?*

9. *¿Cómo se evalúa el desempeño de los empleados en el área de Servicios de Alimentación Hospitalaria?*

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO 2. Plan de Estudios Licenciatura en Gastronomía



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- a) Nombre del Proyecto Curricular**
Licenciatura en Gastronomía 2003

- b) Título que se otorga**
Licenciado/a en Gastronomía

- c) Espacio donde se imparte**
Facultad de Turismo y Gastronomía

- d) Total de créditos**
448

- e) Área del conocimiento al que pertenece**
Ciencias Sociales y Administrativas

- f) Calendario escolar y periodos para administrar las unidades de aprendizaje**
Calendario escolar anual, con dos periodos regulares y un intensivo

- g) Modalidad educativa en la que se impartirá**
Escolarizada con administración flexible de la enseñanza

OBJETIVOS DE LA CARRERA

El egresado de la licenciatura en gastronomía contribuirá al desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas para el fortalecimiento del turismo, de la difusión de la cultura nacional e internacional, del fomento de la investigación, del conocimiento y la aplicación de nuevas tecnologías.

Proponer, aprovechar, difundir e innovar productos gastronómicos en un nivel nacional e internacional a través de la promoción, de nuevas tecnologías para el patrimonio gastronómico.

PERFIL DE EGRESO

El Licenciado en Gastronomía es un profesional que contará con las competencias profesionales para administrar, preparar, manejar, diseñar, innovar y crear alimentos, bebidas y productos gastronómicos para satisfacer las necesidades básicas de la población. Investigar, recuperar, conservar y promover la cultura gastronómica, las tendencias y procedimientos técnicos en establecimientos culinarios nacionales e internacionales; así como para la administración de los establecimientos de alimentos y bebidas turísticas, hospitalarias y comedores industriales; vinculando la gastronomía y el turismo con una actitud profesional, responsable y ética en la prestación del servicio. Evitando la inadecuada administración, falta de divulgación y el mal aprovechamiento de los recursos gastronómicos.

ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS POR NÚCLEOS DE FORMACIÓN

NÚCLEO BÁSICO

OBLIGATORIAS

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE (UA)	HT	HP	TH	CR	AREA CURRICULAR
1	COMPRAS Y ALMACÉN	2	4	6	8	ADMINISTRACIÓN
2	CONTABILIDAD BÁSICA	2	2	4	6	ADMINISTRACIÓN
3	DESARROLLO HUMANO	4	0	4	8	SERVICIO
4	ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA	2	2	4	6	METODOLOGÍA
5	FRANCÉS 1	2	2	4	6	IDIOMAS
6	FRANCÉS 2	2	2	4	6	IDIOMAS
7	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA	4	0	4	8	PATRIMONIO
8	INGLÉS C1	2	2	4	6	IDIOMAS
9	INGLÉS C2	2	2	4	6	IDIOMAS
10	INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN	4	0	4	8	ADMINISTRACIÓN
11	INTRODUCCIÓN A LA MERCADOTECNIA	2	2	4	6	ADMINISTRACIÓN
12	INTRODUCCIÓN AL ESTUDIO DEL TURISMO	4	0	4	8	TURISMO
13	MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN	4	0	4	8	METODOLOGÍA
14	TALLER DE INVESTIGACIÓN	2	2	4	6	METODOLOGÍA
SUBTOTAL		38	20	58	96	

14	TOTAL DEL NÚCLEO BÁSICO	38	20	58	96	
----	-------------------------	----	----	----	----	--

NÚCLEO SUSTANTIVO

OBLIGATORIAS

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS	2	2	4	6	ADMINISTRACIÓN
2	COCINA FRANCESA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
3	COCINA ITALIANA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
4	COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
5	COCINA MEXICANA TRADICIONAL	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
6	COCINA ORIENTAL	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
7	COCTELERÍA	1	3	4	5	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
8	COMPOSICIÓN FÍSICOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	4	0	4	8	TECNOLOGÍA
9	CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS	2	2	4	6	TECNOLOGÍA
10	CONTABILIDAD APLICADA	1	3	4	5	ADMINISTRACIÓN
11	COSTOS Y PRESUPUESTOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	2	2	4	6	ADMINISTRACIÓN
12	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	2	4	6	8	METODOLOGÍA
13	FRANCÉS 3	2	2	4	6	IDIOMAS
14	FRANCÉS 4	2	2	4	6	IDIOMAS
15	GASTROTECNOLOGÍA	2	2	4	6	TECNOLOGÍA
16	GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA	3	0	3	6	PATRIMONIO
17	INGLÉS D 1	2	2	4	6	IDIOMAS
18	INGLÉS D 2	2	2	4	6	IDIOMAS
19	MARCO LEGAL PARA LA GASTRONOMÍA	4	0	4	8	ADMINISTRACIÓN
20	MATERIA PRIMA ANIMAL	2	0	2	4	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
21	MATERIA PRIMA VEGETAL	2	0	2	4	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS



No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
22	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	4	0	4	8	TECNOLOGÍA
23	PANADERÍA MEXICANA	0	6	6	6	PRODUCCION EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
24	PATRIMONIO GASTRONOMICO DEL SIGLO XIX AL CONTEMPORÁNEO	4	0	4	8	PATRIMONIO
25	PATRIMONIO GASTRONÓMICO PREHISPÁNICO	4	0	4	8	PATRIMONIO
26	PATRIMONIO GASTRONÓMICO VIRREINAL	4	0	4	8	PATRIMONIO
27	PRINCIPIOS DE ENOLOGÍA	2	2	4	6	PRODUCCION EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
28	PRODUCCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	2	2	4	6	SERVICIO
29	QUESOS	0	6	6	6	TECNOLOGÍA
30	REPOSTERÍA BÁSICA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
31	REPOSTERÍA INTERMEDIA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
32	REPOSTERÍA AVANZADA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
33	SANIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	0	3	6	TECNOLOGÍA
34	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	2	2	4	6	SERVICIO
35	TÉCNICAS AVANZADAS DE COCINA	1	3	4	5	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
36	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA	1	3	4	5	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
37	TURISMO Y GASTRONOMÍA	4	0	4	8	TURISMO
SUBTOTAL		66	98	164	230	

37	TOTAL DEL NÚCLEO SUSTANTIVO	66	98	164	230	
----	------------------------------------	-----------	-----------	------------	------------	--

NÚCLEO INTEGRAL

OBLIGATORIAS

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	0	4	8	ADMINISTRACIÓN
2	ANIMACIÓN Y AMBIENTACIÓN	2	2	4	6	SERVICIO
3	CALIDAD EN EL SERVICIO	2	2	4	6	SERVICIO
4	EQUIPO E INSTALACIONES EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	2	2	4	6	TECNOLOGÍA
5	TENDENCIAS DE LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO EN EL TURISMO	4	0	4	8	TURISMO
6	INFORMÁTICA APLICADA AL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	0	4	4	4	SERVICIO
7	INGENIERIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	2	2	4	6	TECNOLOGÍA
8	TEMAS SELECTOS DE GASTRONOMÍA	2	2	4	6	TURISMO
	ESTANCIA PROFESIONAL *	*	*	*	30	APLICACIÓN
	SUBTOTAL	18	14	32	80	

* ACTIVIDAD ACADÉMICA

* NO SE ESPECIFICA LA CARGA HORARIA DE LA ESTANCIA PROFESIONAL YA QUE VARÍA DEPENDIENDO DONDE SE DESARROLLE.

OPTATIVAS

LÍNEAS DE ACENTUACIÓN: ACREDITAR DE 5 A 7 UA DE LA LÍNEA DE ACENTUACIÓN ELEGIDA PARA CUBRIR 42 CRÉDITOS O COMPLEMENTARLOS CON UA DE OTRAS LÍNEAS DE ACENTUACIÓN.

COCINA INTERNACIONAL

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	COCINA ALEMANA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
2	COCINA ÁRABE	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
3	COCINA DEL MAR	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
4	COCINA ESPAÑOLA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
5	COCINA LATINOAMERICANA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
6	COCINA MEDITERRÁNEA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
7	COCINA VEGETARIANA	0	6	6	6	PRODUCCIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

GASTROTECNOLOGÍA

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	2	2	4	6	TECNOLOGÍA
2	DESARROLLO Y DISEÑO DE PRODUCTOS	3	2	5	8	TECNOLOGÍA
3	ECOLOGÍA EN GASTRONOMÍA	2	2	4	6	TECNOLOGÍA
4	EVALUACIÓN SENSORIAL EN GASTRONOMÍA	2	2	4	6	TECNOLOGÍA
5	NUEVOS PROCESOS EN GASTROTECNOLOGÍA	3	2	5	8	TECNOLOGÍA
6	TÓPICOS EN GASTROTECNOLOGÍA	4	0	4	8	TECNOLOGÍA

INNOVACIÓN EN LA GASTRONOMÍA

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	DESARROLLO EMPRESARIAL	4	0	4	8	ADMINISTRACIÓN
2	FINANZAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	3	3	6	9	ADMINISTRACIÓN
3	INNOVACIÓN EN EMPRESAS GASTRONÓMICAS	2	3	5	7	ADMINISTRACIÓN
4	MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	3	6	9	ADMINISTRACIÓN
5	PROYECTOS DE INVERSIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	3	6	9	ADMINISTRACIÓN

SUBTOTAL DE OPTATIVAS DE LÍNEA DE ACENTUACIÓN	*	*	*	42	
---	---	---	---	----	--

*NO SE CONTABILIZA LA CARGA HORARIA DE LAS UA OPTATIVAS, YA QUE VARIA DE ACUERDO A LA LINEA DE ACENTUACIÓN ELEGIDA.

13 a 15 + 1 ACTIVIDAD ACADÉMICA (ESTANCIA PROFESIONAL)	TOTAL DEL NÚCLEO INTEGRAL	18 +*	14 +*	32 +*	122	
--	---------------------------	----------	----------	----------	-----	--

* CARGA HORARIA DE LAS UA OPTATIVAS DE LA LINEA DE ACENTUACIÓN ELEGIDA.

TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS	
UA OBLIGATORIAS	59 + 1 ACTIVIDAD ACADÉMICA (ESTANCIA PROFESIONAL)
UA OPTATIVAS	5 A 7
UA A ACREDITAR	DE 64 A 66 + 1 ACTIVIDAD ACADÉMICA (ESTANCIA PROFESIONAL)
CRÉDITOS	448

ANEXO 3. Plan de Estudios Licenciatura en Nutrición



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- a) Nombre del Proyecto Curricular**
Licenciatura en Nutrición 2003
- b) Título que se otorga**
Licenciado/a en Nutrición
- c) Espacios donde se imparte**
Facultad de Medicina
Centro Universitario Amecameca
- d) Total de créditos**
411 A 416
- e) Área del conocimiento al que pertenece**
Ciencias de la Salud
- f) Calendario escolar y periodos para administrar las unidades de aprendizaje**
Calendario escolar anual, con dos periodos regulares y un intensivo
- g) Modalidad educativa en la que se impartirá**
Escolarizada con administración flexible de la enseñanza

OBJETIVOS DE LA CARRERA

El estudiante; contribuirá al desarrollo de las estrategias e intervenciones para la atención de la salud nutricional, así como para la solución de problemas alimentarios y nutricionales a nivel individual, familiar y comunitario, con un enfoque biopsicosocial.

Integrará sus habilidades y destrezas para el análisis e intervención de la problemática en salud nutricional, administrará programas de alimentación y educación evaluando el estado de nutrición a nivel individual y colectivo. Realizará investigación en las áreas de nutrición, salud y alimentación y normará su ejercicio profesional con base en los principios éticos, manteniendo la actitud que le permita continuar con una formación científica durante su vida profesional.

PERFIL DE EGRESO

Al final de la licenciatura en nutrición, el egresado tendrá un dominio cognitivo con bases teóricas para la generación, aplicación y difusión de la nutriología contribuyendo a la solución de problemas de diagnóstico, tratamiento y rehabilitación mediante la atención nutricia personal y grupal; con el dominio de habilidades y destrezas dentro de un marco ético y moral respetando el bienestar, la privacidad, la dignidad, las creencias y la vida.

Será capaz de intervenir en los diferentes campos de acción de la nutrición, interactuando de manera inter y multidisciplinaria, aplicando el conocimiento en el ejercicio profesional.

Así mismo, será capaz de realizar investigación que le permita generar alternativas de solución a la problemática alimentaria y nutricional, usando adecuadamente el proceso metodológico auxiliándose de los elementos estadísticos que permitan validar sus resultados y conclusiones. Siendo capaz de proponer programas alimentarios y nutricionales que respondan a las necesidades contextuales de la población.

ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS POR NÚCLEOS DE FORMACIÓN

NÚCLEO BÁSICO

OBLIGATORIAS

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE (UA)	HT	HP	TH	CR	AREA CURRICULAR
1	BASES MOLECULARES DE LA NUTRICIÓN	3	0	3	6	BIOMÉDICA
2	ANATOMOFISIOLOGÍA	3	2	5	8	BIOMÉDICA
3	TEORÍA Y TÉCNICAS DEL CONOCIMIENTO	0	3	3	3	INVESTIGACIÓN
4	BIOESTADÍSTICA	2	3	5	7	INVESTIGACIÓN
5	FISICOQUÍMICA	2	3	5	7	BIOMÉDICA
6	MÉTODOS CUALITATIVOS DE INVESTIGACIÓN	0	3	3	3	INVESTIGACIÓN
7	BROMATOLOGÍA	3	3	6	9	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
8	AGENTES BIOLÓGICOS	5	3	8	13	BIOMÉDICA
9	INGLÉS C1	2	2	4	6	COMPLEMENTARIA
10	INGLÉS C2	2	2	4	6	COMPLEMENTARIA
11	COMPUTACIÓN APLICADA A LA NUTRICIÓN	2	2	4	6	COMPLEMENTARIA
SUBTOTAL		24	26	50	74	

11	TOTAL DEL NÚCLEO BÁSICO	24	26	50	74	
----	-------------------------	----	----	----	----	--

NÚCLEO SUSTANTIVO

OBLIGATORIAS

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	HT	CR	AREA CURRICULAR
1	EDUCACIÓN EN NUTRICIÓN	2	3	5	7	NUTRICIÓN COMUNITARIA
2	PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS	2	2	4	6	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
3	BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN	3	2	5	8	BIOMÉDICA
4	BASES ESENCIALES DE LA NUTRICIÓN	3	1	4	7	PROPEDEÚTICA
5	FISIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	3	2	5	8	BIOMÉDICA
6	DIAGNÓSTICO DEL ESTADO DE NUTRICIÓN	3	5	8	11	PROPEDEÚTICA
7	TALLER DE DIETOCÁLCULO	0	5	5	5	CIENCIA DE LA NUTRICIÓN
8	NUTRICIÓN NORMAL PEDIÁTRICA	5	3	8	13	CIENCIA DE LA NUTRICIÓN
9	NUTRICIÓN DEL ADULTO Y ADULTO EN PLENITUD SANOS	6	2	8	14	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
10	NUTRICIÓN ENTERAL Y ENDOVENOSA	3	2	5	8	CIENCIA DE LA NUTRICIÓN
11	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	4	2	6	10	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
12	TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	3	1	4	7	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
13	CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	2	3	5	7	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
14	PATOLOGÍA NUTRICIONAL	5	2	7	12	PROPEDEÚTICA
15	DIETOTERAPIA EN LAS ALTERACIONES SISTÉMICAS	4	2	6	10	CIENCIA DE LA NUTRICIÓN
16	DIETOTERAPIA DE LAS ALTERACIONES DIGESTIVAS	4	2	6	10	CIENCIA DE LA NUTRICIÓN
17	ADMINISTRACIÓN APLICADA A LA ALIMENTACIÓN	3	1	4	7	ADMINISTRATIVA
18	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	1	4	5	6	ADMINISTRATIVA
19	TECNOLOGÍA E INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS	3	4	7	10	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
20	DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	1	4	5	6	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS



No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	HT	CR	AREA CURRICULAR
21	NUTRICIÓN CLÍNICA BASADA EN EVIDENCIAS	1	4	5	6	CLÍNICA
22	FARMACOLOGÍA Y NUTRICIÓN	3	1	4	7	BIOMÉDICA
	SUBTOTAL	64	57	121	185	

22	TOTAL DEL NUCLEO SUSTANTIVO	64	57	121	185	
----	------------------------------------	----	----	-----	-----	--

NÚCLEO INTEGRAL

OBLIGATORIAS

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	HT	CR	AREA CURRICULAR
1	SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN	4	2	6	10	NUTRICIÓN COMUNITARIA
2	NUTRICIÓN COMUNITARIA	3	8	11	14	NUTRICIÓN COMUNITARIA
3	EPIDEMIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	4	2	6	10	NUTRICIÓN COMUNITARIA
4	PROMOCIÓN A LA SALUD ENFOCADA A LA NUTRICIÓN	1	4	5	6	NUTRICIÓN COMUNITARIA
5	DIAGNÓSTICO DEL ESTADO DE NUTRICIÓN EN COMUNIDADES	1	4	5	6	NUTRICIÓN COMUNITARIA
6	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN COMUNITARIA	2	6	8	10	NUTRICIÓN COMUNITARIA
7	ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	3	2	5	8	NUTRICIÓN COMUNITARIA
8	PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	3	2	5	8	CLÍNICA
9	SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	2	2	4	6	NUTRICIÓN COMUNITARIA
10	ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA	2	2	4	6	NUTRICIÓN COMUNITARIA
11	SEMINARIO DE NUTRICIÓN	0	7	7	7	CLÍNICA
12	SEMINARIO DE TITULACIÓN	3	3	6	9	INVESTIGACIÓN
13	ÉTICA Y HUMANISMO	2	0	2	4	PROPEDEÚTICA
14	NUTRICIÓN EN INDIVIDUOS CON CAPACIDADES DIFERENTES	2	2	4	6	CIENCIA DE LA NUTRICIÓN
	SUBTOTAL	32	46	78	110	

OPTATIVAS

LÍNEAS DE ACENTUACIÓN: ACREDITAR LAS UA NECESARIAS DE LA COMBINACIÓN DE LAS LÍNEAS DE ACENTUACIÓN PARA CUBRIR DE 42 A 47 CRÉDITOS.

NUTRICIÓN CLÍNICA

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	HT	CR	AREA CURRICULAR
1	TEMAS SELECTOS EN NUTRICIÓN CLÍNICA	2	3	5	7	CLÍNICA
2	NUTRICIÓN CLÍNICA PEDIÁTRICA	2	2	4	6	CLÍNICA
3	NUTRICIÓN Y DEPORTE	2	2	4	6	CLÍNICA
4	TALLER DE ANTROPOMETRÍA	0	6	6	6	CLÍNICA
5	QUÍMICA ORGÁNICA	2	2	4	6	BIOMÉDICA
6	COMPUTACIÓN	1	2	3	4	COMPLEMENTARIA
7	SEXUALIDAD HUMANA	2	1	3	5	COMPLEMENTARIA
8	TALLER DE AUTOESTUDIO, LECTURA Y REDACCIÓN	0	4	4	4	COMPLEMENTARIA

NÚTRICIÓN COMUNITARIA

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	HT	CR	AREA CURRICULAR
1	TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PARA AUTOCONSUMO	1	3	4	5	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
2	COMUNICACIÓN FRENTE A GRUPOS	1	4	5	6	NUTRICIÓN COMUNITARIA
3	MEDIOS MASIVOS DE COMUNICACIÓN EN NUTRICIÓN	1	2	3	4	NUTRICIÓN COMUNITARIA
4	TEMAS SELECTOS DE NUTRICIÓN COMUNITARIA	2	3	5	7	NUTRICIÓN COMUNITARIA
5	CULTURA UNIVERSAL	1	0	1	2	COMPLEMENTARIA



ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	HT	CR	AREA CURRICULAR
1	TEMAS SELECTOS DE ADMINISTRACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	2	3	5	7	ADMINISTRATIVA
2	MERCADOTECNIA Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS	2	2	4	6	ADMINISTRATIVA
3	GESTIÓN Y NORMATIVIDAD EN EL ÁREA DE LA SALUD Y LA ALIMENTACIÓN	2	2	4	6	ADMINISTRATIVA
4	MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS	2	2	4	6	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
5	PLANEACIÓN ESTRATÉGICA Y DESARROLLO ORGANIZACIONAL	0	2	2	2	ADMINISTRATIVA
6	PROGRAMA EMPRENDEDOR	2	0	2	4	ADMINISTRATIVA
7	CALIDAD	0	2	2	2	ADMINISTRATIVA

SUBTOTAL DE OPTATIVAS DE LÍNEAS DE ACENTUACIÓN	*	*	*	42 A 47	
--	---	---	---	---------------	--

14 + *	TOTAL DEL NÚCLEO INTEGRAL	32 +*	46 +*	78 +*	152 A 157	
--------	---------------------------	----------	----------	----------	-----------------	--

*LA CARGA HORARIA DE LAS UA OPTATIVAS QUE NO SE CONTABILIZA, YA QUE VARIA DE ACUERDO A LA ELECCIÓN DEL ALUMNO.

TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS	
UA OBLIGATORIAS	47
UA OPTATIVAS	*
UA A ACREDITAR	47 + *
CRÉDITOS	411 A 416

* EL NÚMERO DE UA OPTATIVAS, QUE VARIA DE ACUERDO A LA ELECCIÓN DEL ALUMNO.

MINIOLOGÍA

HT = HORAS TEÓRICAS
 IP = HORAS PRÁCTICAS
 CR = CRÉDITOS

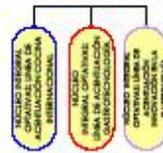
CARRAS CURSULARES

REQUISITOS OBLIGATORIOS CURSOS Y ACREDITAR
 38 HT
 14 IP
 56 CR

REQUISITOS OBLIGATORIOS CURSOS Y ACREDITAR
 44 HT
 14 IP
 200 CR

REQUISITOS OBLIGATORIOS CURSOS Y ACREDITAR
 18 HT
 14 IP
 80 CR

* LOS 16 CREDITOS LA CARRA ACADÉMICA (ESTANCIA ACADÉMICA)



LA CARRA DE 16 CREDITOS DE ACREDITACIÓN CON LA ESPECIALIDAD DE LA CARRA ACADÉMICA (ESTANCIA ACADÉMICA) SE DESARROLLA EN LOS MÓDULOS PROFESIONALES 1, 2 Y 3.

TOTAL DEL MÓDULO DE INICIACIÓN A LA CARRA
 37 HT
 14 IP
 56 CR

TOTAL DEL MÓDULO DE INICIACIÓN A LA CARRA
 37 HT
 14 IP
 200 CR

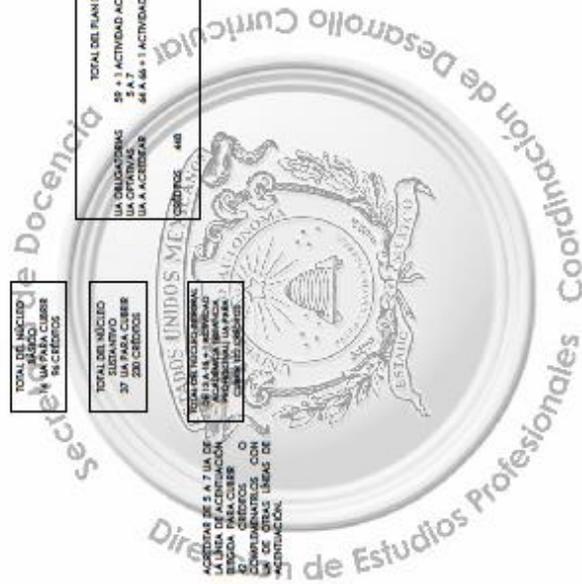
TOTAL DE REQUISITOS OBLIGATORIOS PARA LA ACREDITACIÓN CON LA ESPECIALIDAD
 100 HT
 28 IP
 400 CR

TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS
 100 HT
 28 IP
 400 CR

UA OBLIGATORIAS
 25 + 1 ACTIVIDAD ACADÉMICA (ESTANCIA PROFESIONAL)

UA OPORTUNAS
 2 A 7

UA A ACREDITAR
 4 A 6 + 1 ACTIVIDAD ACADÉMICA (ESTANCIA PROFESIONAL)



MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN 2003												CRÉDITOS TOTALES: 411 A 416					
EDUCACIÓN EN NUTRICIÓN	3	SAÚDE PÚBLICA Y NUTRICIÓN	4	NUTRICIÓN COMUNITARIA	3	PREVENCIÓN A LA SALUD INFANCIAL A LA ADULTERIDAD	4	DIAGNÓSTICO DE RIESGO EN NUTRICIÓN E INTERFERENCIAS	4	PROGRAMAS DE RIESGO EN NUTRICIÓN COMUNITARIA	3	SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	3	ECNOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA	3	MAESTRÍA DIRECTOR EN NUTRICIÓN COMUNITARIA	3
COMUNICACIÓN EN NUTRICIÓN	3	COMUNICACIÓN EN NUTRICIÓN	3	COMUNICACIÓN EN NUTRICIÓN	3	COMUNICACIÓN EN NUTRICIÓN	3	COMUNICACIÓN EN NUTRICIÓN	3	COMUNICACIÓN EN NUTRICIÓN	3	COMUNICACIÓN EN NUTRICIÓN	3	COMUNICACIÓN EN NUTRICIÓN	3	COMUNICACIÓN EN NUTRICIÓN	3

Simbología

IP= HORAS TEÓRICAS
 IP= HORAS PRÁCTICAS
 CP= CREDITOS

9 AÑOS CURSULARES

NÚCLEO BÁSICO OBLIGATORIAS CURSOS Y ACREDITAR 11 UA	24 HT 24 IP 74 CP
NÚCLEO SUBSISTENTE OBLIGATORIAS CURSOS Y ACREDITAR 22 UA	47 HT 47 IP 182 CP
NÚCLEO LIBERAR OBLIGATORIAS CURSOS Y A.CREDITAR 11 UA	22 HT 46 IP 110 CP

