

**Dirección de Servicios Escolares**  
**Coordinación de Titulación, Servicio Social y Seguimiento a Egresados**

**1.- Datos del alumno**

**INFORME BIMESTRAL DE ACTIVIDADES**

Fecha de entrega:  Unidad Receptora:

Número de informe:  Tipo de unidad:

Matrícula:  Licenciatura:

Apellido Paterno:  Apellido Materno:

Nombre (s):

Mes que informa:

Las actividades que realizas durante tu servicio ¿están relacionadas con tu formación profesional?

Sí

No

¿Por qué?

¿Has tenido problemáticas durante el desarrollo de tu servicio social con tu unidad receptora?

Sí

No

Si en la pregunta anterior tu respuesta fue Sí, favor de detallar a continuación la problemática:



### DETALLE DE ACTIVIDADES 1/3

#### Actividades encaminadas al nivel de atención

##### *Sesiones de promoción de la salud*

Nombre de la plática

No. de asistentes

1.- \_\_\_\_\_

2.- \_\_\_\_\_

3.- \_\_\_\_\_

4.- \_\_\_\_\_

5.- \_\_\_\_\_

**Sesiones académicas recibidas**

**Sesiones académicas impartidas**

#### Actividades administrativas

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### Asistencia a cursos monográficos, talleres, diplomados y/o congresos *(fecha, lugar e institución)*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**DETALLE DE ACTIVIDADES 2/3**

**Registro Numérico** (registrar la cantidad de ocasiones que se realizó la actividad durante el periodo informado)

<b>Nutrición clínica</b>	No. Veces
<b>Actividades a realizar dentro de la unidad de salud</b>	
• Elaboración de planes de trabajo	_____
• Elaboración de cronograma de actividades	_____
• Censos de dietas dependiendo del turno.	_____
• Pase de visita	_____
• Elaboración de gastroclisis.	_____
• Capacitación a familiares de pacientes con indicación de gastroclisis domiciliaria.	_____
• Apoyo a manejadores de alimentos en repartición de dietas a los pacientes internos.	_____
• Colaboración en la elaboración de interconsultas.	_____
• Elaboración de planes de alimentación al paciente hospitalizado	_____
• Elaboración de planes de alimentación a pacientes de consulta externa.	_____
• Rotación por los servicios de la unidad	_____
• Sesiones de promoción en salud	_____
• Elaboración de evaluaciones del estado nutricional	_____
	_____
	_____

<i>Actividades</i>	<i>No. de veces</i>
<p><b>Actividades a realizar en Nutrición Clínica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar la historia clínico-nutricia de los pacientes que acuden a consulta externa por primera vez.</li> <li>• Evaluar e interpretar indicadores antropométricos a pacientes en las diferentes etapas de vida, sanos o con patologías.</li> <li>• Evaluar e interpretar indicadores bioquímicos a pacientes en las diferentes etapas de vida, sanos o con patologías.</li> <li>• Evaluar e interpretar indicadores clínicos a pacientes en las diferentes etapas de vida, sanos o con patologías.</li> <li>• Evaluar e interpretar indicadores dietéticos a pacientes en las diferentes etapas de vida, sanos o con patologías.</li> <li>• Definir el plan de cuidado nutricional.</li> <li>• Realizar el cálculo dietético a partir de las evaluaciones mencionadas en los puntos que anteceden.</li> <li>• Elaborar, explicar y entregar al paciente (o familiar, en caso de que la condición del paciente lo amerite) el plan de alimentación acompañado de ejemplos de menú.</li> <li>• Orientación alimentaria a paciente y/o familiares.</li> </ul>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

<i>Actividades</i>	<i>No. de veces</i>
<p><b>Actividades a realizar en Nutrición en Servicios de Alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizar la estructura orgánica del servicio de alimentos.</li> <li>• Realizar costeo de menú</li> <li>• Realizar pedido de materia prima</li> <li>• Análisis la infraestructura de un servicio de alimentos.</li> <li>• Análisis de flujos de producción de alimentos en el servicio de alimentación.</li> <li>• Análisis de acciones que garanticen la calidad del servicio de alimentación.</li> <li>• Identificación y análisis de los procedimientos de elaboración previa de alimentos y sus rutas críticas.</li> <li>• Identificación y análisis de espacios, equipos y procedimientos necesarios para la distribución de alimentos.</li> <li>• Identificación y análisis del aprovechamiento y eliminación de sobreproducción, así como las áreas y equipos utilizados para ese fin.</li> <li>• Elaboración y programación menús para colectividades.</li> <li>• Elaboración de requisición de insumos para la producción de alimentos.</li> <li>• Manejo de inventario de acuerdo con el sistema PEPS.</li> <li>• Toma de temperaturas de alimentos.</li> <li>• Análisis de los puestos y sus funciones, procesos de selección, reclutamiento y capacitación del personal.</li> <li>• Análisis del almacenaje y almacenamiento de productos en el servicio de alimentos.</li> <li>• Elaboración de planes de mejora del servicio de alimentos.</li> </ul>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

<i>Actividades</i>	<i>No. de veces</i>
<p><b>Nutrición poblacional</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación geográfica de la comunidad</li> <li>• Elaboración de planes de trabajo de campo.</li> <li>• Presentación de planes de trabajo con autoridades de la unidad de salud correspondiente</li> <li>• Entrega de cronogramas de la intervención.</li> <li>• Comunicación ante los líderes de la comunidad.</li> <li>• Reuniones con personas de la comunidad.</li> <li>• Establecer líneas de trabajo, así como el objetivo de la intervención de los nutriólogos comunitarios.</li> <li>• Aplicación de instrumentos (entrevista, encuesta y censos) para la identificación de los diversos factores que intervienen e impactan en la salud nutricional de la población.</li> <li>• Organización de la información del trabajo en campo.</li> <li>• Captura de datos recolectada en el trabajo de campo.</li> <li>• Análisis de datos.</li> <li>• Elaboración de diagnóstico de salud de la comunidad.</li> <li>• Establecimiento de estrategias enfocadas a mejorar el estado de nutrición de la comunidad.</li> <li>• Elaboración de material didáctico y/o gráfico para la promoción y orientación alimenticia de la población objeto.</li> <li>• Intervención por parte de los nutriólogos en la aplicación de las estrategias propuestas para mejorar el estado nutricional de la población.</li> </ul>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>



<i>Actividades</i>	<i>Número</i>
<b>Nutrición en tecnología de los alimentos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseño de alimentos bajo proceso industrial</li> </ul>	_____
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluación de etiquetas de acuerdo a la normatividad aplicable</li> </ul>	_____
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Generación de etiquetas</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de tablas de información nutrimental</li> </ul>	_____
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de etiquetado frontal de acuerdo a la Modificación a la NOM. 051 – SCFI/SSA 2010, Especificaciones generales de etiquetado para los alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados</li> </ul>	_____
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicación de NOM 251 – SSA – 2009, Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios dentro de líneas de producción de alimentos</li> </ul>	_____
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretación de resultados de análisis de laboratorio en alimentos</li> </ul>	_____
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC)</li> </ul>	_____
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración e interpretación de pruebas de calidad a alimentos</li> </ul>	_____
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suplementación y/o fortificación de alimentos</li> </ul>	_____
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración y/o evaluación de manuales de procedimientos en líneas de producción de alimentos</li> </ul>	_____
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación y propuestas de mejora de procesos tecnológicos en la producción de alimentos</li> </ul>	_____



## Instituto de Estudios Superiores **Elise Freinet**

Estudios con Reconocimiento de Validez Oficial  
Incorporado a la Secretaría de Educación Pública  
C.C.T. 13PSU0190Y

---

### **DETALLE DE ACTIVIDADES 3/3**

\*En caso de realizar otras actividades a las mencionadas en las listas anteriores, favor de indicarlas a continuación:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### **SUGERENCIAS DE MEJORA DEL SERVICIO**

Si tienes algún comentario, queja y/o sugerencia de la coordinación, por favor anótalo:

---

*Nombre y firma del prestador*