

# Proyectos de Servicio Social Otoño 2024

Horario del Seminario	Lunes y miércoles de 11:00 a 13:00 horas
-----------------------	--

## Datos de la organización

<b>Nombre de la organización:</b> Clínica de Nutrición "María Eugenia Mena Sánchez"
<b>Dirección:</b> Boulevard del Niño Poblano 2901
<b>Colonia:</b> Reserva Territorial Atlixcáyotl
<b>Municipio:</b> San Andrés Cholula Puebla <b>Estado:</b> Puebla <b>CP:</b> 72810
<b>Página web (opcional):</b> <a href="https://www.iberopuebla.mx/">https://www.iberopuebla.mx/</a>
<b>Redes Sociales (opcional):</b>
<b>Teléfono general de la organización:</b> 2222290700

<b>Tipo de organización:</b> Área de la Universidad Iberoamericana Puebla
<b>Antigüedad:</b> Más de 20 años
<b>Número total de personas que integran la organización:</b> 2
<b>Describe en qué zonas realiza sus actividades la organización.</b> Universidad Iberoamericana Puebla

## Responsable del Proyecto de Servicio Social

<b>Departamento/Área/ de la organización que registra el proyecto de Servicio Social:</b>	Departamento de Ciencias de la Salud
<b>Nombre completo del responsable del proyecto de Servicio Social:</b>	Angélica Isabel Rojas Malpica
<b>Cargo del responsable del proyecto de Servicio Social en la organización:</b>	Asistente ejecutivo de la Clínica de Nutrición
<b>Correo electrónico del responsable del proyecto de Servicio Social en la organización</b>	angelicaisabel.rojas@iberopuebla.mx
<b>Número de teléfono fijo o celular de la organización para atención de estudiantes:</b>	222290700 ext. 12304

<b>Indique la dirección del lugar en el que se realizarán las actividades del proyecto que registra y breves indicaciones si lo considera necesario:</b>	Universidad Iberoamericana Puebla
--	-----------------------------------

**Proyecto general de servicio social**

<b>Nombre del proyecto general o actividades específicas de Servicio Social:</b> <i>Clínica de Nutrición</i>
<b>Problemática Social que aborda:</b> <i>Cuidado de la casa común: calidad de vida de las personas; desarrollo comunitario.</i> <i>Derechos humanos: salud.</i>
<b>Objetivos del proyecto:</b> En vinculación con IXIM A.C.: Finalizar el recetario que se está elaborando en conjunto con la organización y tomando como base el Proyecto de Cocinas Móviles de Aprendizaje y capacitar a promotoras de salud de la organización en el tema de hábitos alimentarios saludables En vinculación con Casa Ibero: Finalizar el recetario que se está elaborando tomando en cuenta la alimentación de la región y tomando como base el Proyecto de Cocinas Móviles de Aprendizaje.

<b>¿En qué considera que la experiencia de Servicio Social contribuirá a la formación social de los estudiantes?</b> Este proyecto les permitirá trabajar directamente con y para personas de comunidades indígenas y en situación de desventaja de Chiapas y de nuestro estado, por lo tanto, el acercamiento, trabajo en conjunto, diálogo y conocimiento del contexto en el que viven las personas con las que trabajarán podrá contribuir a su formación social.
<b>¿En qué considera que la experiencia de Servicio Social contribuirá en la formación profesional de los estudiantes?</b> En este proyecto las y los estudiantes deberán aplicar conocimientos adquiridos en las áreas de nutrición poblacional, educación en nutrición, nutrición clínica, selección y preparación de alimentos, evaluación del estado nutricional, todo esto aterrizado y adaptado al contexto de las personas de las organizaciones con las que estamos vinculadas como Casa Ibero e IXIM A.C.
<b>¿Cómo considera que el Proyecto de Servicio Social incide en la problemática social que se aborda?</b> Mediante el trabajo que las y los estudiantes desarrollen en este proyecto podrán incidir en la mejora de los hábitos de alimentación, el estado nutricional, y por lo tanto, en la salud de las personas.

<b>Indique el número de personas beneficiadas directamente con el proyecto:</b> 500
<b>Tipo de población a la que atiende la organización:</b> Mujeres; Hombres.

**Edades de la Población que atiende:**

0-5 años; 6-15 años; 16-25 años; 26 a 50 años; más de 50 años.

<b>¿Cuántas horas a la semana requiere que los estudiantes participen en el proyecto?</b>	9 a 10 horas a la semana.
<b>Defina el horario (días/horas) en el que los estudiantes deben estar presencialmente en la organización.</b>	El horario se acordará de acuerdo con la disponibilidad de los estudiantes, sin embargo, deberán apegarse al horario de trabajo de la Clínica de Nutrición que es de lunes a viernes de 8 a 14 h y de 15 a 17 h.
<b>Además del trabajo que se realiza en la organización, ¿qué otro tipo de trabajo realizará el estudiante y cuántas horas ocupará en dichas actividades? (salidas a campo, creación de materiales, investigación, planeación, etc.)</b>	Tendrán algunas salidas de campo a Casa Ibero, deberán desarrollar todo el material que necesite para la elaboración del recetario y posibles talleres. Además en la clínica de nutrición, los estudiantes tendrán asignadas algunas horas para brindar consulta a los pacientes, lo que implica que diseñarán los planes de alimentación para cada paciente que atiendan.

**¿Qué tipo de apoyo se dará a los estudiantes por parte de la organización?**

Capacitación; Materiales; Herramientas / Equipo de cómputo / etc.; Espacio de trabajo.

**Especifique cada uno de los apoyos:**

Transporte para las veces que tengan que asistir a Casa Ibero.

**Perfiles profesionales solicitados**

<b><u>Licenciatura idónea</u></b>	<b><u>No. de alumnos</u></b>	<b><u>Actividades a realizar</u></b>	<b><u>Productos/ evidencias a entregar por los alumnos:</u></b>
NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	4	Atención a pacientes que acuden a la clínica de nutrición Elaboración de recetario de alimentación saludable para IXIM A.C. Capacitación a promotoras de salud de IXIM A.C. Elaboración de recetario de alimentación saludable para Casa Ibero.	Planes de alimentación de cada paciente atendido Recetarios para IXIM y para Casa Ibero Programa de capacitación para promotoras de salud de IXIM A.C.

**Habilidades esperadas:** Actitud de Servicio

Trabajo en Equipo

Facilidad para elaborar planes de alimentación incluyendo alimentos regionales

Capacidad para tomar decisiones

Responsabilidad y compromiso con la institución y con las personas para las que se trabaja