



**GOBIERNO DE
MÉXICO**

SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

CIFRHS

COMISIÓN INTERINSTITUCIONAL
PARA LA FORMACIÓN DE RECURSOS
HUMANOS PARA LA SALUD

GUÍA DE LOS CRITERIOS ESENCIALES PARA EVALUAR PLANES Y PROGRAMAS DE ESTUDIO APLICABLE A LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Acuerdo COEVA 001/LXXIII/2020
Enero de 2023



GUÍA DE LOS CRITERIOS ESENCIALES PARA EVALUAR PLANES Y PROGRAMAS DE ESTUDIO APLICABLE A LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

3ª edición, 2023

D.R. Secretaría de Salud
Dirección General de Calidad y Educación en Salud
Av. Marina Nacional No. 60, Col. Tacuba
Miguel Hidalgo, 11410, Ciudad de México

México. Secretaría de Salud, Dirección General de Calidad y Educación en Salud.

Se permite la reproducción total o parcial, sin fines comerciales, citando la fuente.

Sugerencia de cita:

Guía de los criterios esenciales para evaluar planes y programas de estudio aplicable a la Licenciatura en Nutrición. Acuerdo COEVA 001/LXXIII/2020. [Recurso electrónico] México: Secretaría de Salud, Dirección General de Calidad y Educación en Salud. Disponible en http://www.cifrhs.salud.gob.mx/site/planes-programas/criterios_esenciales.html [Consulta dd/mm/año].



PRESENTACIÓN

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud, (OMS)¹ en la Conferencia Sanitaria Panamericana, 2017, “la formación de profesionales de la salud debe planificarse en relación a las necesidades presentes y futuras de los sistemas de salud”. Para ello es necesario crear estrategias de acción, mecanismos de cooperación y articulación permanente entre las instituciones de salud y educativas, de manera que sea posible adaptar la formación de los profesionales sanitarios a un modelo universal, equitativo y de calidad en la prestación de servicios de atención a la salud.

La Comisión Interinstitucional para la Formación de Recursos Humanos para la Salud (CIFRHS), contribuye en el establecimiento de requisitos para la apertura, fortalecimiento, desarrollo y funcionamiento de instituciones dedicadas a la formación, capacitación y actualización de recursos humanos para la salud, y con ello garantizar profesionales competentes además de la seguridad de los pacientes y usuarios. Bajo esta premisa y dando respuesta a la labor de revisión de los Planes y Programas de Estudio de carreras dentro de los diversos campos de la salud como requisito para la obtención del Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE) emitido por la SEP dentro del Acuerdo Secretarial 17/11/17, el Comité de Evaluación (COEVA) de la CIFRHS, elaboró los Lineamientos para obtener la Opinión Técnico-Académica, respecto de la apertura y funcionamiento de Instituciones Particulares de Educación Superior dedicadas a la formación de Recursos Humanos para la Salud que contempla los 9 Criterios Esenciales como requisitos para la evaluación de los Planes y Programas de Estudio, a continuación expuestos:

1. Campo disciplinar
2. Perfil profesional
3. Campo clínico
4. Perfil de ingreso
5. Estructura curricular y programas de estudio y práctica
6. Acervo bibliohemerográfico básico y complementario
7. Perfil del docente
8. Infraestructura y equipamiento del plantel y/o instalaciones especiales
9. Sistema de evaluación

¹ Conferencia Sanitaria Panamericana de OPS cierra con el acuerdo de una nueva agenda de salud para las Américas hasta 2030. https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=13757:conferencia-sanitaria-panamericana-de-ops-cierra-con-el-acuerdo-de-una-nueva-agenda-de-salud-para-las-americas-hasta-2030&Itemid=135&lang=es. Consultado el 09/12/2019.

² La Licenciatura en Nutrición requiere de diversos espacios para las actividades prácticas fuera de la Institución Educativa, por lo que el Criterio 3 se denominará Campo Clínico y Escenarios de Práctica

Estos 9 criterios esenciales se agrupan dentro de una guía de evaluación que permite proporcionar elementos contundentes en la toma de las decisiones para conducir la formación de los recursos humanos, al hacer énfasis, entre otros, en la evaluación del campo disciplinar, las competencias del perfil profesional, las características de los campos clínicos, perfil del docente y de la infraestructura requerida para garantizar una formación de calidad. Asimismo, representan un estándar nacional, por lo que se convierten en un referente de calidad para las autoridades educativas y de salud, así como para las instituciones formadoras de recursos humanos para la salud tanto públicas como privadas e incorporadas.

Este instrumento tiene como objetivo facilitar la actividad de revisión, análisis y dictaminación de la pertinencia y oportunidad de oferta laboral para las carreras de la salud, con fines de otorgamiento de la Opinión Técnico Académica (OTA) y coadyuven en la mejora continua de las carreras de la salud, con fines de otorgamiento de la opinión Técnico-Académico instituciones (OTA) y coadyuven en la mejora continua de las instituciones encargadas de la formación de los RHS encargadas de la Formación de los Recursos Humanos para la Salud



INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DE LA GUÍA

La Guía de los criterios esenciales para evaluar planes y programas de estudio aplicable a la Licenciatura en Nutrición, está conformada por los 9 criterios de evaluación enlistados anteriormente que se evalúan hasta por 118 ítems para la modalidad escolarizada y 125 para la modalidad mixta, los cuales deben llenarse a través de una lista de cotejo con dos opciones de respuesta: Sí y No, cuyos valores son de uno y cero respectivamente. La suma total de las respuestas Sí determinarán la opinión que se le otorgue al plan y programas de estudio.

Para el proceso de llenado del instrumento usted requiere:

- A) Leer, revisar y evaluar la propuesta del plan y programas de estudios presentado, llenando el espacio **“Presenta el Criterio”** con las siguientes opciones de respuestas:

SÍ= 1	Cuando el plan y programas de estudios cumpla con lo establecido en el ítem.
NO= 0	Cuando no se cubre lo que describe el ítem, está incompleto o resulta confuso. Para explicar la elección de su respuesta, deberá a un costado de cada ítem indicar las observaciones correspondientes.

- B. Al término de cada tabla, calcular y escribir el total de puntajes obtenidos en cada criterio.
- C. Cuando la modalidad es mixta, se debe agregar el puntaje requerido para dicha modalidad. De igual forma, si el plan y programas presenta una biblioteca virtual se agregará el puntaje correspondiente.
- D. Cada criterio cuenta con una ponderación específica dentro de la evaluación, de tal forma que, si no se cumple dicho porcentaje, el plan y programas no podrá obtener una Opinión Técnico Académica Favorable.
- E. Finalmente, el examinador indicará al final de la cédula el puntaje obtenido:
- ⇒ Será **Favorable** cuando se obtengan **109 puntos** o más par a la modalidad escolarizada;
 - ⇒ Será favorable cuando se obtengan **116 puntos** o más cuando se trate de una modalidad mixta;
 - ⇒ Será **No Favorable** cuando no se obtengan los puntajes mínimos para cada modalidad y/o en los supuestos donde no se cumpla con la cantidad o porcentaje mínimo solicitado por cada criterio.

Al final del documento se encuentra la definición de los 9 criterios esenciales, así como un glosario de términos para apoyo del evaluador. (Las pablaras del glosario se encuentran resaltadas como hipervínculos)

NOTA: Para la evaluación de los diversos planes y programas de estudio, se sugiere que los evaluadores deberán tener mínimo el nivel educativo de Licenciatura; pertenecer a la disciplina evaluada (o a alguna afín en los casos de carreras de nueva creación); y contar con experiencia mínima de dos años en la disciplina, experiencia comprobable en educación o actividades de diseño y con experiencia en evaluación curricular.

DATOS GENERALES DEL PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIO

Entidad Federativa

Nombre de la institución educativa

Dirección:

Teléfono con clave lada:

Correo electrónico

Nombre del plan y programa de estudios:

Modalidad educativa Este programa solo permite la modalidad escolarizada

Escolarizada

Mixta

No escolarizada

 No aplica

Tipo de Programa

Asignaturas

Modular

Competencias

Duración del Programa

Años

Semestres

Cuatrimestres

Otro

Especificar:

Total de horas y créditos:

Teoría

Práctica

Créditos académico

El Plan de estudios fue remitido por:

Modalidad educativa:

SEP Federal

SEP Estatal

CEIFRHCHIS

CIFRHS

Otro

Especificar

Fecha de recepción del plan de estudios

DÍA	MES	AÑO
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Fecha de evaluación

DÍA	MES	AÑO
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Nombre, profesión, cédula profesional y firma de los evaluadores:

NOMBRE	PROFESIÓN	CÉDULA PROFESIONAL	FIRMA
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

OPINIÓN TÉCNICO ACADÉMICA:

FAVORABLE

NO FAVORABLE

1. CAMPO DISCIPLINAR

Elementos del Criterio a Evaluar		Presenta el criterio		Observaciones
		Sí=1	No=0	
Cuerpo de conocimientos que fundamentan la disciplina y propuesta curricular				
1.1	Presenta la sustentación teórico-científica de la nutrición desde una perspectiva biopsicosocial, con referencias no mayores a 5 años.			
1.2	El plan de estudios establece el objeto de estudio de las ciencias de la nutrición.			
1.3	Presenta antecedentes históricos de las ciencias de la nutrición.			
1.4	Considera los aspectos bioéticos que regulan la práctica de la nutrición.			
1.5	Se basa en la normatividad vigente relacionada con la disciplina.			
1.6	Retoma publicaciones y referentes nacionales e internacionales de consejos, asociaciones o sociedades reconocidos por la nutrición (OMS, OPS, AMMFEN, CONCAPREN, INN, CONEVAL, SSA, CIEES), con referencias no mayores a 5 años.			
Justificación de apertura de la propuesta educativa				
1.7	Se basa en un diagnóstico de necesidades y prioridades de salud con referencias no mayores a 5 años.			
1.8	Presenta un análisis sobre las condiciones de la salud de la población desde un enfoque inclusivo, que de sustento al impacto y alcance del proyecto educativo.			
1.9	Se incluyen indicadores vigentes del mercado laboral donde se insertará el profesional.			
1.10	La propuesta curricular establece su oferta educativa basada en un análisis de factibilidad de matrícula.			
Métodos, técnicas y procedimientos que se aplican en las disciplinas descritas a lo largo de la propuesta educativa.				
1.11	Describe, según la asignatura, los métodos epidemiológico, clínico, científico, con un enfoque humanista e inclusivo.			
1.12	Describe, según la asignatura, el proceso del cuidado nutricional, culturalmente pertinente.			

Elementos del Criterio a Evaluar		Presenta el criterio		Observaciones
		Sí=1	No=0	
1.13	Describe, según la asignatura, nuevas tecnologías diagnóstico-terapéuticas propias de la disciplina.			
1.14	Describe, según la asignatura, la interacción fármaco-nutriente.			
Escenarios debidamente equipados con la tecnología aplicada a la disciplina, incluidos en las asignaturas o en las sedes en convenio				
1.15	Describe los escenarios de intervención profesional acorde con la disciplina (comunidad, guarderías, escuelas, asilos, centros de readaptación social, centros de integración familiar, comedores, empresas, entre otras)			
1.16	Describe los servicios de salud públicos y privados de intervención profesional acorde a la nutrición.			
Este criterio se debe cumplir al 100%. (Deben contar con 16 puntos de 16 para tener una Opinión Técnico Académica Favorable)		____/16		
Observaciones generales al Criterio				

2. PERFIL PROFESIONAL

Elementos del Criterio a Evaluar		Presenta el criterio		Observaciones
		Si=1	No=0	
Conocimientos				
2.1	Comprender y analizar los conocimientos, procesos, modelos y teorías con fundamento teórico-científico dentro del área de la nutrición.			
Competencias de habilidades y destrezas				
Nutrición Clínica				
2.2	Brinda atención nutricional a sujetos sanos, en riesgo o enfermos.			
2.3	Realiza evaluaciones nutricionales y diagnóstica a través de protocolos fundamentados en indicadores dietéticos, clínicos, antropométricos, bioquímicos; considerando estados de salud, fisiología, así como estilos de vida individual y colectiva.			
2.4	Diseña, calcula, implementa y da seguimiento al proceso del cuidado nutricional, considerando el aspecto individual, sociocultural, económico, hábitos familiares, adicción a los alimentos y disponibilidad de alimentos, conforme a las diversas regiones del país y culturalmente pertinente, basándose en la evidencia científica.			
Nutrición Poblacional				
2.5	Diseña, organiza, implementa y evalúa programas de alimentación basados en las Normas Oficiales Mexicanas vigentes y culturalmente pertinente, que mejoren la calidad de vida.			
2.6	Identifica y analiza factores de riesgo que afectan la calidad de vida individual o colectiva, a través de instrumentos y herramientas, a fin de lograr beneficios en la nutrición poblacional.			
Tecnología Alimentaria				
2.7	Evalúa la calidad nutrimental y sanitaria de los alimentos con base en estándares nacionales e internacionales, en el desarrollo de alimentos para consumo humano.			
Servicios de Alimentos				
2.8	Promueve la mejora en la producción, transformación, desarrollo y comercialización de los alimentos para garantizar su calidad nutrimental y sanitaria.			

Elementos del Criterio a Evaluar		Presenta el criterio		Observaciones
		Si=1	No=0	
2.9	Administra servicios de alimentación en instituciones públicas y privadas, asegurando los estándares de calidad para los consumidores y tomando en cuenta los recursos humanos, materiales y financieros, así como las características de los comensales.			
2.10	Aplica el proceso administrativo en servicios de alimentación y nutrición asegurando los estándares de calidad en su operación.			
2.11	Interviene en el desarrollo de procesos y procedimientos adecuados para conservar o mejorar la nutrición y salud de los individuos que solicitan servicios de alimentación.			
2.12	Diseña e implementa métodos y técnicas para la verificación de la calidad de los procesos de producción y atención de cada una de las áreas de los servicios de alimentación.			
Bases Científicas				
2.13	Presenta competencias de investigación encaminadas al desarrollo del pensamiento crítico y a la toma de decisiones con base en evidencia científica.			
Competencias para la vida				
2.14	Respeto de manera pertinente el marco legal que regulan su nutrición, para la toma de decisiones.			
2.15	Actúa de conformidad al código ético del nutriólogo.			
2.16	Se muestra comprometido con la actualización profesional continua.			
2.17	Se comunica apropiada de manera oral y escrita en su lengua nativa.			
2.18	Capacidad de comprensión lectora en una lengua extranjera.			
Competencias para la vida				
2.19	Diseña, maneja y evalúa situaciones educativas formales dentro y fuera del aula, utilizando recursos pertinentes y bajo una pedagogía intercultural, según los involucrados.			



Elementos del Criterio a Evaluar		Presenta el criterio		Observaciones
		Si=1	No=0	
2.20.	Trabaja en grupos multi y transdisciplinarios, ejerciendo un liderazgo efectivo que favorece la colaboración. Maneja las relaciones interpersonales y los conflictos a través de la negociación con predominio en la conciliación.			
2.21	Presenta competencias de administración y gestión.			
Congruencia del perfil profesional				
2.22	El perfil profesional es congruente con el campo disciplinar.			
2.23	Congruente con el marco normativo de la profesión.			
2.24	Congruente con el diagnóstico de necesidades de salud de la población regional y nacional			
2.25	Congruente con el objetivo del plan de estudios.			
2.26	Congruente con los programas de estudio.			
2.27	El perfil profesional presenta un enfoque inclusivo con énfasis en la bioética y los derechos humanos.			
Este criterio se debe cumplir al 100% (Deben contar con 27 puntos de 27 para tener una Opinión Técnico Académica Favorable)		____/27		
Observaciones generales al Criterio. 				



3. CAMPO CLÍNICO

Elementos del Criterio a Evaluar		Presenta el criterio		Observaciones
		Si=1	No=0	
Escenarios de práctica y servicio social, convenios y programas de práctica				
3.1	Presenta los programas específicos de las actividades prácticas o comunitarias a desarrollar por el estudiante en cada uno de los escenarios de práctica.			
3.2	Presenta el programa académico de Servicio Social, de conformidad con la normatividad aplicable vigente.			
3.3	Las actividades prácticas preparan a los estudiantes para el ejercicio profesional, correspondientes a los diversos campos de aplicación de la nutrición.			
3.4	La práctica se organiza con base en espacios, horarios y reglas de funcionamiento acordes a los establecimientos propuestos.			
3.5	Se garantiza que profesionales expertos en el área supervisen a los estudiantes durante el desarrollo de las actividades prácticas.			
3.6	La práctica está enfocada en la adquisición de competencias profesionales por medio de procedimientos apoyados en el método científico.			
3.7	Las actividades dentro de los escenarios de práctica corresponden al nivel de dominio de la competencia de acuerdo a la etapa de formación.			
3.8	Los escenarios de práctica cuentan con la regulación correspondiente para su operatividad.			
3.9	La institución educativa presenta convenios de colaboración o cartas de intención (o similares) vigentes para la prestación de prácticas , dirigidas a la oferta educativa propuesta, firmadas por la autoridad educativa de las sedes.			

Elementos del Criterio a Evaluar		Presenta el criterio		Observaciones
		Si=1	No=0	
3.10	La institución educativa presenta convenios de colaboración o cartas de intención (o similares), vigentes para la prestación de servicio social , dirigidas a la oferta educativa propuesta, firmadas por la autoridad educativa de las sedes.			
3.11	Se presenta la relación del número de estudiantes aceptados en cada campo clínico y escenario de práctica, por asignatura, ciclo escolar y sede.			
Este criterio se debe cumplir al 100% (Deben contar con 11 puntos de 11 para tener una Opinión Técnico Académica Favorable)		____ / 11		
Observaciones generales al Criterio				

4. PERFIL DE INGRESO

Elementos del Criterio a Evaluar		Presenta el criterio		Observaciones
		Si=1	No=0	
4.1	Enlista los conocimientos, habilidades y destrezas correspondientes al nivel bachillerato.			
4.2	Enlista actitudes de servicio, relaciones interpersonales y de comunicación.			
4.3	El ingreso de los estudiantes está sistematizado y presenta las evidencias de los instrumentos válidos y confiables como entrevista, examen de conocimientos, examen psicométrico, curso propedéutico, entre otros.			
4.4	La institución educativa presenta un curso de inducción dirigido a los estudiantes de nuevo ingreso.			
De este criterio se debe cumplir con al menos 3 puntos de 4 para tener una Opinión Técnico Académica Favorable.		___/4		
Observaciones generales a este Criterio				

5. ESTRUCTURA CURRICULAR Y PROGRAMAS DE ESTUDIO Y PRACTICA

Elementos del Criterio a Evaluar		Presenta el criterio		Observaciones
		Si=1	No=0	
Estructura curricular				
5.1.	Presenta y fundamenta el modelo educativo del plan y programa de estudios.			
5.2.	Presenta el objetivo general del plan de estudios, congruente con el campo disciplinar y pertinente con las necesidad en salud.			
5.3.	Los planes y programas vinculan la ciencia y la técnica tomando en cuenta los derechos humanos.			
5.4.	El mapa curricular presenta una coherencia vertical, horizontal y transversal, congruente con el campo disciplinar y el perfil profesional.			
La estructura y el mapa curricular contempla mínimo las siguientes 4 áreas formativas				
5.5.	Formación general o integral: consolida rasgos intelectuales y sociales a lo largo del currículum, a través de unidades de aprendizaje de manera transversal y que vincula con el resto de las áreas.			
5.6.	Formación profesional: Otorga al alumno las competencias para actuar como profesional de la nutrición. <ul style="list-style-type: none"> • Área profesional básica: ciencias básicas que apoyan la disciplina de la nutrición humana. • Área profesional avanzada: establece las unidades de aprendizaje que tienden a fortalecer los campos profesionales en que se desempeña el nutriólogo 			
5.7.	Áreas integradoras que deberá contener: teoría práctica, lo general y lo particular, lo individual y lo social.			
5.8.	Dentro de las horas bajo supervisión docente contempladas por SEP (2400 horas mínimas) se consideran 40% horas teóricas y 60% horas prácticas.			
5.9.	Plantea la duración de cada unidad, módulo o asignatura, clave y seriación correspondiente.			

Elementos del Criterio a Evaluar		Presenta el criterio		Observaciones
		Si=1	No=0	
5.10.	Indica el porcentaje de la práctica dentro de la Institución Educativa y en escenarios reales, congruente con los programas de estudio.			
5.11.	El plan de estudios está orientado a los tres niveles de atención a la salud.			
5.12.	Centrado en la atención de los requerimientos regionales			
5.13.	Presenta un programa de tutorías orientado a la asesoría y atención individualizada de los estudiantes.			
Programas de Estudio				
5.14.	Los programas de estudio presentan objetivos o competencias susceptibles de evaluación en términos de habilidades, conocimientos y actitudes.			
5.15.	Los programas deben formar en competencias de nutrición clínica, nutrición poblacional, tecnología alimentaria, servicios de alimentación, investigación, educación y ética profesional			
5.16.	Los programas de estudio son congruentes y permiten que al término del proceso educativo el estudiante alcance el perfil profesional.			
5.17.	Los contenidos son congruentes y pertinentes con los objetivos de cada asignatura o módulo y a su vez incluyen técnicas y procedimientos vigentes relacionados con la disciplina.			
5.18.	Los programas que presenta la bibliografía deberán estar actualizada al menos en un 70% o igual a cinco años a la fecha.			
5.19.	Las estrategias de enseñanza – aprendizaje son congruentes con el modelo educativo y están centradas en el estudiante, son pertinentes, diversificadas y apoyadas en tecnologías aplicadas al aprendizaje auto dirigido.			

Elementos del Criterio a Evaluar		Presenta el criterio		Observaciones
		Sí=1	No=0	
5.20.	Las estrategias de enseñanza-aprendizaje incluyen el análisis de casos propios de la realidad epidemiológica de la localidad, la región y el país dentro de un mundo globalizado, para el desarrollo del pensamiento crítico y toma de decisiones basadas en evidencia.			
5.21.	Las estrategias de enseñanza-aprendizaje incluyen proyectos de investigación basados en la realidad epidemiológica de la localidad, la región y el país dentro de un mundo globalizado.			
5.22.	Las estrategias de enseñanza-aprendizaje promueven la solución de retos profesionales en el contexto de un conocimiento científico en constante evolución, propiciando la habilidad de aprender a aprender.			
De este criterio se debe cumplir con al menos 18 puntos de 22 para tener una Opinión Técnico Académica Favorable.		_____ / 22		
Observaciones generales al Criterio				

6. ACERVO BIBLIOHEMEROGRÁFICO BÁSICO Y COMPLEMENTARIO

Elementos del Criterio a Evaluar		Presenta el criterio		Observaciones
		Si=1	No=0	
Componentes del acervo bibliohemerográfico básico y complementario				
6.1	La institución presenta un espacio exclusivo para la biblioteca con ventilación e iluminación.			
6.2	El acervo bibliohemerográfico está actualizado en un 70% menor o igual a cinco años.			
6.3	Del listado de bibliografía que se presenta para la disciplina, al menos el 80% del acervo debe corresponder a la misma.			
6.4	Cuenta con el acceso a bases de datos reconocidas en el área de la nutrición (" <i>Nutritional Care Manual</i> ", " <i>Legalimentaria</i> ", " <i>Foodnetbase</i> " entre otras), con las licencias y los permisos pertinentes.			
6.5	Cuenta con un sistema de catálogo que facilita el control del acervo.			
6.6	Cuenta con un servicio en red con acceso a internet e intranet suficiente para el número de estudiantes y personal docente.			
6.7	Cuenta con personal especializado para el manejo de la biblioteca.			
6.8	Presenta al menos 3 volúmenes por título enlistado en cada asignatura en formato físico o virtual.			
6.9	Cuenta con un manual de procedimientos para las actividades que se realizan en la biblioteca.			
De este criterio se debe cumplir con al menos 7 puntos de 9 para tener una Opinión Técnico Académica Favorable.		_____ / 9		
Observaciones generales al Criterio				

Para aquellas instituciones que presenten biblioteca virtual, se considerarán los siguientes ítems:

Elementos del Criterio a Evaluar		Presenta el criterio		Observaciones
		Si=1	No=0	
6.12 Criterios para biblioteca digital o virtual componentes del acervo bibliohemerográfico básico y complementario para biblioteca digital.				
6.12.1	La institución educativa cuenta con permisos o licencias para el acceso al portal de la biblioteca virtual.			
6.12.2	El portal de la biblioteca virtual permite el acceso remoto a los recursos de información de otras bibliotecas o repositorios.			
6.12.3	Presenta documentos dentro del portal de la biblioteca virtual en formatos que permitan la recuperación de información (PDF, Ebook, Doc-docx).			
6.12.4	La institución establece una reglamentación de los sistemas que protegen tecnológicamente las obras con derechos de autor.			
6.12.5	La institución cuenta con tutoriales o capacitación para el uso de la plataforma de los actores educativos.			
Este criterio se debe cumplir al 100% (Deben contar con 5 puntos de 5 para tener una Opinión Técnico Académica Favorable)		____ / 5		
Observaciones generales al Criterio				

7. PERFIL DEL DOCENTE

Elementos del Criterio a Evaluar		Presenta el criterio		Observaciones
		Si=1	No=0	
7.1	La Institución Educativa presenta la plantilla docente de al menos la primera mitad de los ciclos de educación del plan de estudios, que demuestre congruencia para la impartición de las asignaturas, donde refiera nombre del docente, nivel académico y asignatura a impartir y/o práctica a supervisar.			
7.2	Presenta la documentación actualizada que avale la formación profesional y experiencia docente del cuerpo de profesores. (Copia de título, cédula, diplomas, constancias, etc.).			
7.3	Describe el perfil docente por cada asignatura, módulo o unidad de aprendizaje según el plan de estudios.			
7.4	El 100% de los docentes cuenta con al menos el grado de licenciatura con título y cédula profesional.			
7.5	El 30% de los docentes cuentan con el grado de especialidad, maestría o doctorado en el área de la asignatura que imparte, en su campo disciplinar, en educación o afines al área de la salud.			
7.6	La Institución Educativa presenta un programa anual de capacitación docente conforme a su propuesta educativa. (En modalidad mixta se debe incluir manejo de TIC's)			
7.7	El 100% de los docentes presenta un perfil congruente con la asignación de unidades de aprendizaje o asignaturas en el que va a participar, (los docentes que imparten las asignaturas propias de la nutrición serán profesionales de dicha disciplina).			
7.8	La Institución Educativa debe contar con al menos 2 docentes de tiempo completo, dependiendo de las necesidades del plan de estudios y de la matrícula proyectada.			

<i>Elementos del Criterio a Evaluar</i>		<i>Presenta el criterio</i>		<i>Observaciones</i>
		<i>Si=1</i>	<i>No=0</i>	
7.9	Los docentes de tiempo completo desarrollan actividades de tutoría, investigación y docencia.			
7.10	Los docentes que imparten asignaturas de investigación cuentan con experiencias y evidencia actualizada.			
Este criterio se debe cumplir al 100% (Deben contar con 10 puntos de 10 para tener una Opinión Técnico Académica Favorable)		____ / 10		
Observaciones generales al Criterio				



8. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DEL PLANTEL Y/O INSTALACIONES ESPECIALES

Infraestructura de la Institución Educativa		Presenta el criterio		Observaciones
		Si=1	No=0	
8.1	La Institución Educativa presenta evidencias a través de fotografías, planos, etc., de aulas suficientes para la matrícula proyectada y acorde al modelo educativo.			
8.2	Cada aula está equipada para el desarrollo de las actividades pedagógicas, conforme a la matrícula proyectada.			
8.3	Presenta evidencias a través de fotografías, planos, etc., de un auditorio acorde a las necesidades del plan y programas			
8.4	La Institución Educativa presenta evidencia a través de fotografías, inventarios, planos, etc., del área de cómputo con su responsable, y de los reglamentos, listado del equipo y sus características, wifi, internet y software para uso académico congruente con su matrícula y su modelo educativo.			
8.5	Presenta evidencia a través de fotografías, planos, etc., de los cubículos para docentes de tiempo completo.			
8.6	Presenta evidencia a través de fotografías, planos de las salas para docentes de asignatura.			
8.7	Presenta evidencia a través de fotografías, facturas, planos, etc. de la infraestructura y del inventario del equipamiento del laboratorio de bromatología, cumpliendo al 100% los puntos del Anexo 1.			
8.8	Presenta evidencia a través de fotografías, facturas, planos, etc. de la infraestructura y del inventario del equipamiento del laboratorio de microbiología, cumpliendo al 100% los puntos del Anexo 2. Presenta evidencia a través de fotografías, facturas, planos, etc. de la infraestructura y del inventario del equipamiento del laboratorio de preparación de alimentos cumpliendo al 100% los puntos del anexo 3.			

Infraestructura de la Institución Educativa		Presenta el criterio		Observaciones
		Si=1	No=0	
8.9	Presenta evidencia a través de fotografías, facturas, planos, etc. de la infraestructura y del inventario del equipamiento de los laboratorios de evaluación del estado Nutricio cumpliendo al 100% los puntos del Anexo 4.			
8.10	Presenta licencias, manuales, normativa, y responsables de los laboratorios.			
8.11	Los laboratorios cumplen con las normas específicas de protección civil.			
Este criterio se debe cumplir al 100% (Deben contar con 11 puntos de 11 para tener una Opinión Técnico Académica Favorable)		____/11		
Observaciones generales al Criterio				

9. SISTEMA DE EVALUACIÓN

Elementos del Criterio a Evaluar		Presenta el criterio		Observaciones
		Si=1	No=0	
De los estudiantes: Presenta criterios y procedimientos para la evaluación de las competencias profesionales y éticas de cada asignatura tanto en el ambiente escolar como en las sedes y escenarios de práctica				
9.1.	Evaluación de conocimientos: Presenta criterios y procedimientos para la exploración de la adquisición del conocimiento.			
9.2.	Evaluación de habilidades, destrezas y desempeño: Presenta listas de cotejo, escalas de medición, guías de observación aplicadas, etc.			
9.3	La evaluación de los estudiantes está reglamentada.			
De los docentes				
9.4	Presenta criterios, procedimientos e instrumentos para la evaluación del desempeño docente por parte de los estudiantes, y de la institución educativa.			
9.5	Presenta criterios, procedimientos e instrumentos para la evaluación del desempeño docente dentro de los campos clínicos y/o en los diferentes escenarios de práctica.			
9.6	Existe un sistema institucional para el ingreso, promoción y permanencia de los docentes, apegado a la normatividad de la institución y con base en criterios exclusivamente académicos.			
De los egresados				
9.7	Muestra criterios, procedimientos e instrumentos para realizar el seguimiento de los egresados en cuanto a su inserción en el campo laboral dentro de su área o en estudios de posgrado.			

Elementos del Criterio a Evaluar		Presenta el criterio		Observaciones
		Si=1	No=0	
Del plan y programas de estudio				
9.8	Presenta procedimientos para realizar el seguimiento curricular en términos de actualización y vigencia, a cargo de cuerpos académicos.			
De este criterio se debe cumplir con al menos 6 puntos de 8 para tener una Opinión Técnico Académica Favorable.		____ / 8		
Observaciones generales al Criterio				



ANEXO MODALIDAD MIXTA

Dentro de los diversos Campos de la Salud, aquellas carreras a nivel licenciatura que requieren de adiestramiento dentro de campos clínicos para la adquisición de la competencia clínica, así como las áreas enfocadas a trabajo comunitario para la salud, pueden estructurar sus proyectos educativos en una modalidad mixta, a excepción de Medicina, Estomatología, Fisioterapia y carreras del área de Farmacia.

A continuación, se enlistan los ítems que se evaluarán en los planes y programas de estudio en dicha modalidad, los cuales deberán cumplirse en su totalidad. En las propuestas de modalidad mixta, la calificación que se obtenga en este apartado se sumará a la obtenida en los apartados anteriores:

4.5 PERFIL DE INGRESO COMPLEMENTARIO PARA MODALIDAD MIXTA

Elementos del Criterio a Evaluar		Presenta el criterio		Observaciones
		Si=1	No=0	
Perfil de ingreso complementario para modalidad mixta				
4.5.1	Describe habilidades de manejo de Tecnologías de Información y Comunicación (TIC's) y manejo de dispositivos electrónicos.			
4.5.2	Describe habilidades para el estudio y trabajo autónomo.			
Este criterio se debe cumplir al 100% (Deben contar con 2 puntos de 2 para tener una Opinión Técnico Académica Favorable)		____ / 2		
Observaciones generales al Criterio				

5.20 ESTRUCTURA CURRICULAR Y PROGRAMAS DE ESTUDIO, CRITERIOS PARA LOS PLANES Y PROGRAMAS DE ESTUDIO ESTRUCTURADOS EN MODALIDAD MIXTA

Elementos del Criterio a Evaluar		Presenta el criterio		Observaciones
		Si=1	No=0	
Criterios complementarios para los planes y programas de estudio estructurados en modalidad mixta				
5.20.1	Del 100% de las horas del plan y programas, cubre el 41% horas del plan impartidas a distancia (corresponden a contenidos teóricos relacionados con la adquisición de dominio cognitivo que aplican a la disciplina) por ejemplo conceptos teóricos de las ciencias básicas, simuladores virtuales de técnicas, aparatos y sistemas, prevención y promoción de la salud, aspectos bioéticos, legales y de las ciencias sociales, estadística, investigación, trabajo colaborativo a través de la resolución de casos basada en evidencia científica, definidos a partir de la realidad epidemiológica de la localidad, la región y el país dentro de un mundo globalizado.			
5.20.2	Del 100% de las horas del plan y programas, el 59% o más debe corresponder a horas prácticas (prácticas en laboratorio, práctica simulada, y en escenarios reales) bajo la supervisión de un docente, tutor o asesor.			
5.20.3	La Institución Educativa presenta manuales de procedimiento de operatividad de la plataforma para los actores educativos (profesores, estudiantes, administrativos).			
5.20.4	La Institución Educativa incluye las guías de estudio para docentes y estudiantes.			
5.20.5	Se presenta la plataforma educativa conforme a lo establecido en Anexo 4 del acuerdo 17/11/17 la SEP, con el acceso activo para el evaluador.			
Este criterio se debe cumplir al 100% (Deben contar con 5 puntos de 5 para tener una Opinión Técnico Académica Favorable)		_____ / 5		
Observaciones generales al Criterio				

OPINIÓN TÉCNICO – ACADÉMICA

Modalidad educativa	Favorable*		No Favorable	
Escolarizada		109 puntos o más*		108 puntos o menos

*Siempre y cuando se haya cubierto además el puntaje mínimo de cada Criterio.

Modalidad educativa	Favorable*		No Favorable	
Escolarizada Mixta		116 puntos o más*		115 puntos o menos

*Siempre y cuando se haya cubierto además el puntaje mínimo de cada Criterio.

Anexos para la evaluación de la infraestructura específica del área

Correspondientes al cumplimiento de los criterios 8.8 a 8.12

Cabe destacar que además cada alumno debe llevar como requisito para su adiestramiento clínico, los siguientes instrumentos: cinta métrica, plicómetro, vernier.

Anexo 1. Laboratorio de Bromatología

Nº	Material y equipo	Cuenta	No cuenta
1.	Horno (estufa) de secado		
2.	Mufla		
3.	Centrífuga		
4.	Campana de extracción de humos		
5.	Espectrofotómetro UV-Visible		
6.	Potenciómetro (medidor de pH)		
7.	Parrilla eléctrica de calentamiento con agitación magnética		
8.	Agitador eléctrico de tubos de ensayo		
9.	Balanza analítica electrónica		
10.	Refrigerador con congelador		
11.	Pipeta automática (micro pipetas) de volumen variable 10-100 µL		
12.	Pipeta automática (micro pipetas) de volumen variable 100-1000 µL		
13.	Balanza granataria		
14.	Mesas dobles en isla con canaleta, torretas para agua, vacío y gas. Incluyen contactos eléctricos		
15.	Regadera y lavajos de emergencia		
16.	Tarja doble		
17.	Estante con puertas para almacenamiento de equipo		
18.	Pizarrón		
19.	Mesa para reactivos		
20.	Mesa para balanza analítica		
TOTAL 20 puntos			

Anexo 2. Laboratorio de Microbiología

Nº	Material y equipo	Cuenta	No cuenta
Equipo			
1.	Horno (estufa) de secado		
2.	Incubadora		
3.	Centrífuga		
4.	Campana de extracción de humos		
5.	Espectrofotómetro UV-Visible		
6.	Potenciómetro (medidor de pH)		
7.	Parrilla eléctrica de calentamiento con agitación magnética		
8.	Agitador eléctrico de tubos de ensayo)		
9.	Balanza analítica electrónica		
10.	Balanza granataria		
11.	Refrigerador con congelador		
12.	Pipeta automática (micro pipeta) de volumen variable 10-100 µL		
13.	Pipeta automática (micro pipeta) de volumen variable 100-1000 µL		
14.	Autoclave vertical grande		
15.	Autoclave eléctrico portátil (39 L)		
16.	Baño María eléctrico.		
17.	Lámpara de luz ultravioleta		
18.	Contador de colonias		
19.	Cajas de Petri		
20.	Microscopio óptico		
21.	Microscopio estereoscópico		
Mobiliario			
22.	Mesas dobles en isla con canaleta, torretas para agua, vacío y gas. Incluyen contactos eléctricos		
23.	Regadera y lavajos de emergencia		
24.	Tarja doble		
25.	Estante con puertas para almacenamiento de equipo		
26.	Pizarrón		
27.	Mesa para reactivos		
28.	Mesa para balanza analítica		
TOTAL 100%			

Anexo 3. Laboratorio de Preparación de Alimentos

N°	Material y equipo	Cuenta	No cuenta
Equipo			
1.	Estufa con 6 quemadores y campana de extracción por cada 15 a 20 estudiantes		
2.	Plancha o parrilla para asar		
3.	Sartenes		
4.	Horno de microondas		
5.	Refrigerador		
6.	Congelador		
7.	Báscula para alimentos		
Mobiliario			
8.	Estantes metálicos (para guardar utensilios)		
9.	Mesas de trabajo con tarja		
10.	Tarja grande para lavado de material y equipo		
TOTAL 100%			

Anexo 4. Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricional

(Un equipo por cada 15 a 20 estudiantes)

Nº	Material y equipo	Cuenta	No cuenta
Equipo			
1.	Cintas flexibles de fibra de vidrio		
2.	Baumanómetro		
3.	Básculas digitales portátil		
4.	Báscula para bebé		
5.	Báscula de composición corporal		
6.	Estetoscopio para uso educacional		
7.	Calibrador Vernier		
8.	Estadímetro		
9.	Infantometro		
10.	Plicómetro		
11.	Antropómetro		
12.	Glucómetro, lancetas, tiras reactivas		
Mobiliario			
13.	Mesa		
14.	Mesa de exploración		
TOTAL 100%			

DEFINICIÓN DE LOS 9 CRITERIOS A EVALUAR

- 1. Campo disciplinar:** Bases metodológicas, teóricas, filosóficas y científicas que comprende una disciplina. Los componentes del campo disciplinar son:
 - **Cuerpo de conocimientos de la disciplina.**

Sustento de la disciplina, considera el desarrollo histórico, teórico y científico.
 - **Métodos, técnicas y procedimientos que se aplican en la disciplina.**

Describe los métodos, técnicas y procedimientos requeridos para desempeñarse en la disciplina y que además se encuentran dentro de los temas y contenidos de los programas de estudio
 - **Escenarios debidamente equipados con tecnología aplicada en la disciplina.**

Describe los escenarios para el actuar del profesional en el área de la disciplina y las tecnologías actuales que se requieren para un desempeño competente, tomando en cuenta las acciones de promoción, prevención y control de riesgos, así como las tendencias a la práctica clínica.
- 2. Perfil profesional:** Conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores, a ser adquiridas por el estudiante al término del proceso educativo. Los componentes del perfil profesional que se deben evaluar son:
 - **Elementos del perfil profesional.**

Áreas y competencias que debe cubrir el recién egresados al terminar el proceso educativo.
 - **Evaluación del perfil profesional.**

Congruencia del perfil profesional con el campo disciplinar, el marco normativo vigente de la profesión y las necesidades de salud de la población.
- 3. Campo clínico:** Establecimiento para la atención médica del Sistema Nacional de Salud que cuenta con la infraestructura, equipamiento, pacientes, personal médico, paramédico y administrativo que conforman un escenario educativo para desarrollar las actividades teórico prácticas previstas en el plan de estudios. (Norma Oficial Mexicana NOM 234-SSA1-2003 Utilización de campos clínicos para ciclos clínicos e internado de pregrado).
- 4. Perfil de ingreso:** Conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores, necesarios en el aspirante para poder desempeñarse exitosamente a lo largo del proceso educativo y culminar el plan de estudios.
- 5. Organización, estructura curricular y programas de estudio y práctica:** Componente del plan de estudios que responde al perfil profesional y se concreta en un documento que sistematiza el conjunto de actividades que deberán desarrollar profesores y estudiantes para el logro de los objetivos educativos o competencias planteadas en la asignatura, área o módulo. Los componentes de la organización, estructura curricular y programas de estudio y práctica que se deben evaluar son:
 - **Estructura y mapa curricular:** Es la organización sistemática del Plan de estudios compuesta por un conjunto de criterios, programas, metodologías y procesos que contribuyen a la formación integral y a la construcción de la propuesta curricular.

- **Programas de estudio:** Descripción sistematizada de los contenidos de las asignaturas o unidades de aprendizaje, ordenadas por secuencias o áreas relacionadas con los recursos didácticos y bibliográficos indispensables con los cuales se regulan los procesos de enseñanza y aprendizaje.
- 6. Acervo bibliohemerográfico básico y complementario:** La Institución Educativa deberá presentar con evidencias probatorias de los servicios que ofrece la biblioteca, de los derechos de autor para efectos del fotocopiado del material.
- Acervo básico:** Conjunto de materiales bibliohemerográfico (libros, revistas y otros materiales impresos o digitalizados), incluidos dentro del plan de estudios y requeridos para que los estudiantes puedan dominar los contenidos planteados en los programas de estudios.
- Acervo complementario:** Conjunto de materiales bibliohemerográfico (libros, revistas y otros materiales impresos o digitalizados) requeridos para que los estudiantes puedan ampliar el conocimiento de los contenidos planteados en los programas de estudios.
- 7. Perfil del docente:** Conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes, profesional y docente, así como formación didáctica y experiencia en investigación que debe cubrir el personal académico para impartir los contenidos de los programas de estudio, los cuales deben ser congruentes con la unidad académica o asignatura en el que va a participar.
- 8. Infraestructura y equipamiento:** Conjunto de espacios dentro de la institución educativa donde se refuerza el conocimiento y se propician experiencias para la aplicación de lo adquirido, a partir de escenarios debidamente equipados con la tecnología necesaria para la disciplina.
- Infraestructura:** Conjunto de áreas físicas e instalaciones propias de la institución educativa indispensables para realizar las actividades especificadas en el plan y programas de estudio.
- Equipamiento:** Conjunto de instrumentos, equipos, mobiliario y materiales propios de la institución educativa, indispensables para realizar las actividades especificadas en el plan y programas de estudio, suficiente para atender a la matrícula propuesta.
- 9. Sistema de evaluación:** Conjunto de instrumentos y procedimientos que permitan recolectar y analizar información acerca del desempeño de los estudiantes, los docentes, los programas, los egresados y el propio plan de estudios, encaminados a su mejora.

GLOSARIO

Actividades educativas: Conocimientos, habilidades y actitudes plasmados dentro del perfil profesional, así como dentro de los contenidos de los programas de estudio, que permitan al estudiante adquirir competencias para desempeñarse en acciones referentes a los principios pedagógicos indispensables para la enseñanza.

Carta de intención: Documento en el cual se expresa el propósito de obtener una relación de trabajo pedagógico con los estudiantes, entre la institución educativa y la institución de salud, con la finalidad de firmar un Convenio una vez que se obtenga el RVOE. Se presenta un ejemplo dentro de la página web www.cifrhs.salud.gob.mx

Coherencia horizontal: La organización de las diversas líneas o áreas disciplinares a lo largo del proceso educativo, de tal forma que se relacionen entre sí de una manera lógica y estructurada para facilitar la integración de los conocimientos.

Coherencia vertical: La organización de las asignaturas o módulos a lo largo del proceso educativo, dentro de una secuencia de menor a mayor profundidad, que deben cursarse a lo largo del proceso educativo.

Coherencia transversal: La organización de los saberes instrumentales e interpersonales que se interrelacionan con los diversos contenidos y que intervienen a lo largo de todo el proceso educativo para la adquisición de competencias para la vida con la finalidad de maximizar el desempeño profesional.

Criterios esenciales: Conjunto de elementos del plan de estudios medibles y recomendados por la CIFRHS como requisitos de apertura y funcionamiento para la evaluación de los Planes y Programas de Estudio.

Convenio: Acuerdo entre la institución educativa y la Institución de Salud para la utilización de los campos clínicos, en el cual se comprometan al desarrollo de los programas académicos y programas operativos, que permitan el quehacer pedagógico con el alumno y se garantice la seguridad de los pacientes.

Enfoque inclusivo: Constituye una visión para reconocer que todas las personas o grupos sociales tienen habilidades y potencialidades propias, entendiendo a dicha diversidad como un enriquecimiento para las sociedades, de tal forma que se garanticen las mismas posibilidades y oportunidades de acceso y participación recíproca para realizarse en igualdad de condiciones como individuos.

Escenarios de práctica: Corresponden a los espacios en los que se desarrolla una intervención profesional directa o indirectamente al usuario dentro de su contexto de salud, educativo, organizacional, social o comunitario, a través de equipos multi, trans e interdisciplinarios y coordinada por una institución de salud, educativa, empresarial pública y privada, y que permite a los estudiantes adquirir las competencias profesionales a través de actividades teórico-prácticas previstas en el plan de estudios y supervisadas por personal profesional.

Los escenarios de práctica deben contar con un espacio físico con la infraestructura, equipamiento y organización idóneos que permita la articulación pedagógica y administrativa de las prácticas profesionales supervisadas.

Factibilidad de matrícula: Es el número de estudiantes que se pueden formar conforme a la infraestructura de la institución educativa y al análisis de campos clínicos disponibles en la entidad federativa donde se establecerá la misma.



Mapa curricular: Organización secuencial de las diferentes asignaturas de un currículo que establecen una relación horizontal, vertical y transversal dentro de sus áreas de conocimiento y ejes de formación.

Marco normativo: Conjunto de normas, leyes, reglamentos, nacionales e internacionales vigentes que regulan la disciplina.

Modelo educativo: Teorías y enfoques psicopedagógicos que orientan la organización y diseño curricular para el establecimiento de los programas de estudio y las estrategias de enseñanza-aprendizaje.

Opinión técnico-académica: El resultado de la evaluación realizada sobre un Plan y Programas de Estudio en áreas de la salud, derivado del análisis metodológico y desde el enfoque de la disciplina correspondiente, formulada por la CIFRHS, con base en los Criterios Esenciales para Evaluar Planes y Programas de Estudio, con el propósito de verificar la Oportunidad y Pertinencia para obtener el RVOE.

Programa propedéutico: Curso o taller diseñado por la institución educativa destinado a proporcionar a los futuros estudiantes los conocimientos básicos y transversales que les permitirá llevar a cabo el proceso educativo.

Práctica clínica: Las actividades prácticas estructuradas dentro de un Programa de Académico que se realizan dentro de un campo clínico de acuerdo a las características del mismo, y bajo supervisión de profesionales del área de la disciplina, con la finalidad de adquirir competencias profesionales.

Programa académico de servicio social: El programa realizado por la Institución Educativa que describe las actividades de enseñanza aprendizaje que realizará el estudiante dentro de los campos clínicos o escenarios de práctica, conforme al Plan y programas de estudio, de carácter temporal en interés de la sociedad y el Estado, conforme a la Ley Reglamentaria del Artículo 5o. Constitucional, relativo al Ejercicio de las Profesiones en la Ciudad de México (Diario Oficial de la Federación el 26 de mayo de 1945) y al Programa Nacional de Servicio Social de Carreras afines.

Programas específicos de las actividades prácticas o comunitarias: Programa pedagógico elaborado por la institución educativa que especifica las actividades de enseñanza-aprendizaje que debe cubrir el estudiante dentro de los campos clínicos o escenarios de práctica, de acuerdo a las características de este último y bajo supervisión de profesionales en el área de la disciplina. Cada programa debe estar respaldado con un convenio o carta de intención que garantice su realización

Regulación para la operatividad de los campos clínicos o escenarios de práctica: Permiso, acreditación o alta del escenario de práctica o campos clínico donde se desarrolla la práctica y el Servicio Social y que asegure su situación legal. Este dato puede estar incluido dentro del propio convenio.



COMITÉ DE EVALUACIÓN (COEVA) DEL CIFRHS

Dr. Jorge Alcocer Varela
Secretario de Salud
Co-Presidente CIFRHS

Mtra. Delfina Gómez Álvarez
Secretaria de Educación Pública
Co-Presidente CIFRHS

Dr. José Luis García Ceja
Secretario técnico de la CIFRHS
Co-Presidente de COEVA

Mtra. Maria Del Carmen Salvatori Bronca
Directora General de Acreditación, Incorporación
Revalidación (DGAIR/SEP)
Co-Presidente de COEVA

Dra. Magdalena Delgado Bernal
Director de Educación en Salud de la Dirección
General de Calidad y Educación en Salud
(DES/DGCES)

Mtra. Liliana González Mier
Directora de Instituciones Particulares de Educación
Superior (DIPES/SEP)

Lic. Omar Antonio Nicolás Tovar Ornelas
Representante de la Secretaría de Hacienda y
Crédito Público (SHCP)

Dra. Ana Luisa Munive Aragón
Titular de la División de Programas Educativos de
Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS)

Dra. Dylan Lucia Díaz Chiguer
Jefa de Servicios y Enseñanza e Investigación del
Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los
Trabajadores del Estado (ISSSTE)

Dr. Ricardo F. Zúñiga López
Titular del Órgano Interno de Control en el Sistema
Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia
(SNDIF)

Mtro. Andrés Madrigal Hernández
Director de Diseño Curricular del Colegio Nacional
de Educación Profesional Técnica (CONALEP)

Dr. Gustavo Reyes Terán
Director General de Coordinación de los Institutos
Nacionales de Salud de la Comisión Coordinadora
de Institutos Nacionales de Salud y Hospitales de Alta
Especialidad (CCINSHAE)

Mtro. Jaime Vallés Esponda
Presidente de la Asociación Nacional de
Universidades e Instituciones de Educación
Superior (ANUIES)

Dr. José Halabe Cherem
Presidente de la Academia Nacional de Medicina
(ANM)

GRUPO TÉCNICO

COORDINADOR

Mtro. Pedro Sandoval Castillo
Subdirector de Políticas
Educativas en Salud de la
Secretaría de Salud

**Lic. Luis Enrique Castellanos
Soto**
Coordinación CONALEP

Dr. Agles Cruz Avelar
Coordinador de personal
docente y alumnos.
UNAM

**QFB. Georgina Jiménez
Dávila**
Representante de la
Dirección Normativa Salud
ISSSTE

Dr. Alejandro Porras Bojalil
Dirección General de Ciencias
de la Salud
FIMPES

Lic. Belén Leyva Ramírez
Representante de la Dirección
Normativa Salud ISSSTE

**Mtra. Sayn Selene Alcántara
Guerrero**
Coordinadora de calidad
Académica de Nutrición
FIMPES

Lic. Idalia Ileana Caballero Cantú
Dirección del Programa de
Nutrición en la Universidad de
Monterrey
AMFEM

CIFRHS

COMISIÓN INTERINSTITUCIONAL
PARA LA FORMACIÓN DE RECURSOS
HUMANOS PARA LA SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

Unidad de Análisis Económico
Dirección General de Calidad y Educación en Salud