

## Estudiantes de nutrición del CUCS cuentan con laboratorio de prácticas

Cucsine, único en la Red Universitaria, ofrece alimentos saludables a la comunidad

Desde 2010, [el Centro Universitario de Ciencias de la Salud \(CUCS\)](#) [1] puso a disposición de los estudiantes de la licenciatura en Nutrición, Cucsine, un laboratorio de prácticas único en la Red Universitaria, que además ofrece a la comunidad alimentos balanceados.

En este espacio, los estudiantes de Nutrición se familiarizan con la Gestión del Servicio de Alimentos, una de las áreas de aplicación de la carrera, destacó el jefe del Departamento de Ciencias Sociales del CUCS, doctor Osmar Matsui Santana.

“Es un laboratorio sobre cómo crear y mantener una empresa o un servicio de alimentos institucional. Es el único no sólo en la Universidad de Guadalajara, sino, creo, que de las escuelas y facultades de nutrición”.

El laboratorio es autosustentable, ya que desde hace tres años no le genera al CUCS ninguna erogación, informó Matsui Santana y agregó que el área es responsable con el medio ambiente, pues no se utilizan productos desechables contaminantes.

Los alimentos que se ofrecen en Cucsine aportan la cantidad requerida de los grupos de alimentos que conforman una alimentación balanceada: frutas y verduras, cereales, leguminosas y alimentos de origen animal.

“Promovemos, entre los comensales, el menor consumo de bebidas azucaradas. La idea es que los menús cumplan con los requerimientos alimenticios, que incluyan todos los grupos alimenticios, que sean balanceados en contenido calórico, en macro y micro nutrientes. El menú cumple con los beneficios de una dieta correcta: suficiente, adecuada, variada e inocua”, dijo la gerente del laboratorio, licenciada Hilda Beatriz Orozco.

Los estudiantes participan en todos los roles: almacén, costos, compras, evaluación de proveedores, recepción de productos, verificación de criterios de aceptación o rechazo, rol de previas (preparación), caja, bebidas, servicio al comensal, con la intención de que “caminen por todo el laboratorio y aprendan de cada una de las áreas, desde hacer menús, calcular costos, contenido calórico y realizar publicidad de los platillos. Se maneja también el sistema financiero para administrar el área”, agregó.

Cucsine recibe a practicantes de cuarto y octavo semestres y a prestadores de servicio social del CUCS y de escuelas incorporadas. 30 personas permanecen en el laboratorio. Alrededor de 60 comensales acuden para el desayuno y poco más para la comida, quienes aportan una cuota de recuperación. Por lo general, son alumnos, docentes y trabajadores del CUCS, del Hospital Civil “Dr. Juan I. Menchaca” y del

Centro Médico de Occidente.

El menú se podrá consultar próximamente en la página web del CUCS <http://www.cucs.udg.mx> [2].

**A T E N T A M E N T E**

**"Piensa y Trabaja"**

**Guadalajara, Jal., 7 de septiembre de 2016**

**Texto: CUCS / Wendy Aceves**

**Fotografía: CUCS**

**Etiquetas:**

[Osmar Matsui Santana](#) [3]

---

**URL Fuente:** <https://comsoc.udg.mx/noticia/estudiantes-de-nutricion-del-cucs-cuentan-con-laboratorio-de-practicas>

**Links**

[1] <http://www.cucs.udg.mx/drudg7/>

[2] <http://www.cucs.udg.mx>

[3] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/osmar-matsui-santana>