



UNIVERSIDAD JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO
FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICIÓN
CAMPUS DURANGO

Programa de Unidades de Aprendizaje con un Enfoque en

I. Datos Generales de la Unidad de Aprendizaje

1. Nombre de la Unidad de Aprendizaje	2. Clave
Prácticas de Administración en Servicios de Alimentación	

3. Unidad Académica
Facultad de Medicina y Nutrición -UJED

4. Programa Académico	5.- Nivel
Licenciatura en Nutrición	Superior

6. Área de formación
Formación Terminal

7.-Academia
Administración

8. Modalidad					
Obligatorias	X	Curso		Presencial	
Optativas		Curso-taller		No presencial	
		Taller		Mixta	X
		Seminario			
		Laboratorio			
	X	Práctica de campo			
		Práctica profesional			
		Estancia académica			

9. Prerrequisitos
Administración, Alimentación Institucional, Cálculo dietético, Control Sanitario de los Alimentos

10. Horas teóricas	Horas Prácticas	Horas de estudio independiente	Total de horas	Valor en créditos
3	8		11	



UNIVERSIDAD JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO
FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICIÓN
CAMPUS DURANGO

Programa de Unidades de Aprendizaje con un Enfoque en

11. Nombre de los académicos que participaron en la elaboración y/o modificación
L.N. Miriam Aguilar, L.N. Margarita Hernández

12. Fecha de Elaboración	Fecha de Modificación	Fecha de Aprobación
06/05/2015	06/05/2015	

II . DATOS ESPECÍFICOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

13. Presentación
La administración de Servicios de Alimentación y Nutrición, es una de las prácticas del Nutriólogo con mayor grado de profesionalización. En los últimos años, los servicios que proporcionan alimentación para la atención nutricional y/o mercado gastronómico han experimentado profundos cambios. Estos cambios fueron acompañando a los cambios en los sistemas de administración de los servicios de salud y en el mercado de la gastronomía, en franco proceso de expansión. El Licenciado en nutrición acompaña este proceso de cambio, ampliando y fortaleciendo su rol, para desempeñarse como administradores de servicios de alimentación como restaurantes, guarderías, hospitales, comedores industriales y cualquier empresa productiva que ofrezca servicios de alimentación.

14. Competencias profesionales integrales a desarrollar en el estudiante
Generales
Competente para identificar los procesos y técnicas involucradas en la prestación de un servicio de alimentación, así como para las diferentes formas de servicios y establecimientos existentes.
Específicas
Competente para desarrollar habilidades administrativas que le permitirán participar en la planeación, organización, dirección, control y ejecución de un servicio de alimentación por medio de herramientas administrativas básicas aplicadas en forma objetiva a la presentación del servicio de alimentación , ampliando su campo laboral.

15. Articulación de ejes



UNIVERSIDAD JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO
FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICIÓN
CAMPUS DURANGO

Programa de Unidades de Aprendizaje con un Enfoque en

16. Contenido

UNIDAD I: ADMINISTRACIÓN GENERAL

- Aspectos generales de la administración en servicios de alimentación
- Dietética
- Administración por procesos de un servicio de alimentación

UNIDAD II: LA PLANEACIÓN DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- Áreas y flujo de producción
- Instalaciones y acabados
- Catálogos
- Indicadores
- Normas de operación

UNIDAD III: ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- Organigramas
- Diagramas de flujo
- Descripción de puestos

UNIDAD IV: DIRECCIÓN E INTEGRACIÓN DE RECURSOS

- Aspectos generales de la dirección
- Capacitación y desarrollo
- Supervisión

UNIDAD V: SISTEMAS DE CONTROL Y EVALUACIÓN

- Sistematización del control interno de un servicio de alimentación

UNIDAD VI: SISTEMAS DE EVALUACIÓN

- Factores del proceso evaluativo
- Reingeniería de procesos
- Sistemas de calidad implementados en un servicio de alimentación



UNIVERSIDAD JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO

FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICIÓN

CAMPUS DURANGO

Programa de Unidades de Aprendizaje con un Enfoque en

17. Estrategias Educativas

Para llegar a los objetivos de cada unidad, se realizarán clases prácticas con elaboración de manuales de operación, menús, elaboración de presupuestos, reclutamiento de personal, situaciones programadas para toma de decisiones, recepción de proveedores, investigación de los servicios de alimentación, así como también visitas programadas a diferentes servicios de alimentación en equipos de trabajo. Los alumnos deberán revisar previo a la clase, los diferentes temas que se desarrollarán, para lo cual cada alumno contará con el programa de la materia. Deberán revisar el libro de texto y/o la bibliografía de apoyo para poder realizar las prácticas. El profesor participará coordinando las actividades de los alumnos desde la revisión bibliográfica, visitas a los servicios de alimentación, estableciendo criterios actuales sobre los temas.

18. Materiales y recursos didácticos

Aula, servicio de alimentación a visitar, pintarrón, proyector, material bibliográfico, software, computadora, internet

19. Evaluación del desempeño

Evidencia(s) de desempeño	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje

20. Criterios de Evaluación

Criterio	Valor
Evaluación formativa	
Evaluación sumativa	
Autoevaluación	
Coevaluación	
Heteroevaluación	



UNIVERSIDAD JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO
FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICIÓN
CAMPUS DURANGO

Programa de Unidades de Aprendizaje con un Enfoque en

21. Acreditación

Tener mínimo el 80% de asistencia a clases

Cumplir mínimo con el 90% de las tareas asignadas

Obtener calificación mínima aprobatoria: 6.0 (seis cero)

22. Fuentes de información

Básicas

Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud, Autor: Guerrero Ramo, Editorial: McGraw-Hill

Complementarias

23. Perfil del docente que imparte esta unidad de aprendizaje

Licenciado en Nutrición