



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
Gestion 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			
		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
2	1		3	



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. Cynthia Anahi Rosales Ronquillo, L.N. Minerva Arreola Gamboa

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
El alumno será capaz de aplicar las estrategias administrativas, conocimientos, habilidades y destrezas, para planear, organizar, dirigir y controlar los recursos humanos, físicos, materiales y financieros de los servicios de alimentación, promoviendo la discusión de ideas y puntos de vista, necesarios para el trabajo grupal que enfrentará el futuro jefe de servicios de alimentación o gerente de alimentos, con actitud positiva y trabajo de equipo.

14. Competencias profesionales integrales a desarrollar en el estudiante
Generales
Familiariza al alumno con los conceptos e información básica en el campo de la administración de los servicios de alimentación.
Específicas
Planifica la planta física, instalaciones y equipo de un servicio de restauración colectiva proyectando una remodelación de algún servicio ya existente como si se tratara de uno nuevo, ya sea de restauración comercial (restaurantes y cafeterías) o restauración social (hospitales, comedores industriales, centros de desarrollo infantil y centro asistenciales.) con espíritu emprendedor.

15. Articulación de ejes
Practicas en Administracion, alimentacion institucional

16. Contenido
UNIDAD I Contenido: <ul style="list-style-type: none">• - Conceptos básicos• a) Definición de Servicios de alimentación PERZ• b) Clasificación y tipos de servicios. RUBEN



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

Programa de Unidades de Aprendizaje con un Enfoque en

- c) Habilidades prácticas y sociales que se requieren para administrar un servicio de alimentación.
- d) El papel del licenciado en nutrición como administrador de servicios de alimentación o gerente de alimentos.
- e) Funciones de un servicio de alimentación.

UNIDAD II REALIZAR UN PROYECTO, ANALIZANDO UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Contenido:

- 1.- Instalación de la Planta física
- 2.- Espacio y ergonometría
- 3.- Parámetros arquitectónicos
- 4.- Instalaciones eléctricas, hidráulicas, de combustible y vapor
- 5.- Disposiciones de equipamiento
- 6.- Condiciones de seguridad, higiene y mantenimiento
- 8.- Área de Recepción de alimentos
 - Ubicación, plataforma
 - Instalaciones y equipamiento
- 9.-Área de almacenamiento

DONDE SE ALMACENAN LOS ALIMENTOS Y COMO SE ALMACENAN

- 10.-Almacén de productos secos
- 11.-Almacén de productos de mantenimiento
- 12.- Almacén de productos refrigerados y congelados
- 13.- Control térmico
- 14.- Área de preparación
 - Instalaciones de acuerdo a la producción
 - Equipamiento y utensilios básicos para la preparación de carnes, pescados,



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

Programa de Unidades de Aprendizaje con un Enfoque en

verduras, frutas, ensaladas, refrigerios y postres.

15.- Área de Cocción

- Métodos de cocción
- Dimensiones para el Flujo de Producción -Lavado de equipo y utensilios de cocina
- Instalaciones y equipamiento básico

16.- Área de lavado

- Lavado manual o mecánico -Lavado de vajilla
- Tratamiento de residuos -Selección y evacuación de basura -Instalaciones y equipamiento

UNIDAD III

Contenido:

Políticas de adquisición.

Utilización del presupuesto

Costo de los alimentos

Diseño de menús Institucionales y/o Empresariales

Cuadro Básico de alimentos

Costo/ Ración, Costo/ Menú, Costo/ Día, Costo/ Mes

CARACTERÍSTICAS DE LAS CARNES

La compra de los alimentos y proveedores.



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
Examen			60%
Participacion			15%
Tareas			15%
Asistencias			10%

20. Criterios de Evaluación

Criterio	Valor
Evaluación formativa	



UNIVERSIDAD JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO

FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICIÓN

CAMPUS DURANGO

Programa de Unidades de Aprendizaje con un Enfoque en

Evaluación sumativa	
Autoevaluación	
Coevaluación	
Heteroevaluación	

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