

Datos generales de la unidad de aprendizaje

1. Nombre de la Unidad de Aprendizaje	2. Clave
ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL	6949

3. Unidad Académica
FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICION

4. Programa Académico	5. Nivel
LICENCIATURA EN NUTRICION	SUPERIOR

6. Área de formación
ALIMENTACION

7. Academia
SERVICIOS DE ALIMENTACION

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

9. Pre-requisitos
CONTROL SANITARIO

10. Horas teóricas	Horas prácticas	Horas de estudio independiente	Total de horas	Valor en créditos
4	2		114	10

11. Nombre de los académicos que participaron en la elaboración y/o modificación
M.C. Ma. Antonia de Jesús Villa Rodríguez

12. Fecha de elaboración	Fecha de modificación	Fecha de aprobación
20/06/2011		

DATOS ESPECÍFICOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

13. Presentación
Los servicios de alimentación, constituyen un aspecto muy importante dentro de las alternativas de trabajo que tiene el egresado de la carrera de nutrición. Ya que busca una alternativa más para dotar al alumno de herramientas teórico prácticas que le permitan establecer un diseño y protocolo de los tiempos de un servicio. Así como proporcionarle las herramientas y técnicas para la estandarización de una receta y de sus porciones para el diseño de un servicio formal como informal que le ayuden a establecer esquemas operativos de acuerdo al gusto y presupuesto del cliente, y que en consecuencia le permitan solucionar problemas concretos. Con esta materia se busca que el nutriólogo pueda incorporarse sin problema al campo laboral de los servicios de alimentación existentes, o bien que participe en los de nueva creación, tanto en servicios hospitalarios, escolares, restaurantes comerciales y eventos sociales.

14. Competencias profesionales
Generales
Desarrolla la capacidad para diseñar, organizar y la formación de líderes en los Servicios de Alimentación y Nutrición en instituciones y empresas públicas o privadas y organizaciones no gubernamentales.
Específicas
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1.- Aplica herramientas técnico-servicios de alimentación en su práctica profesional. ✓ 2.- Optimiza el uso de los recursos humanos, financieros y materiales, en el desempeño

de su profesión.

- ✓ 3.- Le proporciona herramientas necesarias para su vinculación con los sectores productivo y social, incidiendo en el mejoramiento del estado nutricional de la población.
- ✓ 4.- Contribuye al posicionamiento y reconocimiento de la profesión, en el área de servicios.
- ✓ 5.- Desarrolla la disposición para trabajar en equipo.
- ✓ 6.- Su presencia en el campo de los servicios de alimentación contribuirá a demostrar la importancia que tiene la nutrición para la salud, el bienestar y la productividad de los individuos.

15. Articulación de los ejes

Al término de este curso, el alumno será capaz de conocer lo que es un servicio de alimentación, las distintas técnicas para la selección y estandarización de una receta y de sus porciones de acuerdo al tipo de servicio. Por otra parte desarrollara las habilidades de organización necesarias para lograr un adecuado funcionamiento de los distintos servicios de alimentación, mediante un adecuado manejo de los recursos materiales y un control adecuado de la aplicación de las diferentes normas sanitarias vigentes, en cualquier tipo de servicio de alimentación en el que se desenvuelva.

16. Contenido

1.- CONCEPTO DE SERVICIO DE ALIMENTACION.

- 1.- Concepto de Servicio
- 2.- Diferentes tipos de servicios : Evolución y estado actual
- 3.- Evolución de los servicios de alimentación.
- 4.- Clasificación de los tipos de servicios:
 - Servicios de alimentación no comercial.
 - a).-Hospitales.
 - b).-Restaurantes
 - c).- Restaurantes Industriales
 - d).- Universidades.
 - e).-Hogares infantiles.
 - f).-Industrias.
 - g).-Ancianitos
 - servicios de alimentación comercial.
 - a).- Restaurantes.
 - c).- Cafeterías
 - d).- Restaurantes de comida rápida.
 - e).-Hoteles.
 - f).-Autoservicios.
 - g).- Tabernas, Bares, etc.
- 5.- Características específicas de los servicios: Evolución y estado
- 6.- Factores sociales que afectan la industria de los servicios de alimentación

II.- CONCEPTO Y EVOLUCION HISTORICA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- 1.- Los servicios de alimentación antes de la edad media.
- 2.- Nacimiento de los comedores religiosos
- 3.- Historia de comedores en casas de reyes y nobles
- 4.- Los comedores universitarios
- 5.- Los comedores escolares
- 6.- Los servicios de alimentación en el ámbito de la salud
- 7.- Comedores industriales
- 8.- Comedores en hogares de ancianos
- 9.- Historia de los restaurantes, concepto.
- 10.- Neo-restauración
- 11.- Investigación de personajes que incidieron en la evolución histórica de los distintos servicios de alimentación.

III.- TEORIA GENERAL DE SISTEMAS APLICADOS A UN SERVICIO DE ALIMENTACION

- 1.- Introducción.
- 2.- La teoría general de un sistema.
- 3.- Clasificación de los sistemas y sus partes.
 - a).- Abierto
 - c).- Cerrado
- 4.- Modelo de un sistema de servicio de alimentación.
- 5.- Factores que afectan de un sistema de servicio de alimentación.
- 6.- Implicaciones del término sistema en un servicio de alimentación.
- 7.- Tipos de sistemas de servicio de alimentación.
- 8.- Características de los tipos de sistemas de servicio de alimentación.
- 9.- Ventajas de la implementación de la aplicación de un sistema en un servicio de alimentación.

IV.- EL SERVICIO DE ALIMENTACION COMO UN SUBSISTEMA DEL SISTEMA DE NUTRICION Y DIETÉTICA.

- 1.- Introducción.- Concepto y evolución histórica de la nutrición y la dietética.
- 2.- El sistema de nutrición y dietética.
- 3.- Interrelación entre los subsistemas del sistema de nutrición y dietética.
- 4.- Actividades complementarias dentro del servicio de alimentación.
- 5.- Subsistemas del sistema de servicio de alimentación.

V.- EL SERVICIOS DE ALIMENTACION: UN COMPONENTE DE LA NUTRICION EN HOSPITALES Y OTRAS INSTITUCIONES DE SALUD.

- 1.- Introducción.- Factores que afectan en la responsabilidad del sector salud, en programas para mejoramiento de la calidad alimentaria y nutricional.
- 2.- Sistema de salud y la situación alimentaria-nutricional
- 3.- Factores condicionantes del nivel alimentario-nutricional.
- 4.- Problemática de salud relacionada con la alimentación y nutrición, y sus factores condicionantes.

- 5.-Impacto de las acciones de alimentación y nutrición en instituciones de salud.
- 6.-Factores que deben de considerar en la atención nutricional institucional.

VI.- SUBSISTEMA DE MERCADEO DEL SISTEMA DE SERVICIO DE ALIEMENTACION MEZCLA DEL MERCADEO: EL PRODUCTO

- 1.- Mezcal de mercadeo el producto.- (El Menú)
- 2.- Concepto de menú : Objetivos y políticas de la planeación de un menú
- 3.- Factores que afectan en la planeación de un menú
- 4.-Tipos de menús.
- 5.-Reglas básicas en la planeación de un menú.
- 6.- Procedimiento para la planeación de un programa de menú.
- 7.-Otros tipos de menús.
 - a).-dietas terapéuticas.
 - b).-Acontecimientos especiales.
 - c) .-Contingencias.
 - d).- Cafeterías.
 - e).-Refrigerios.
 - f).-Servicios de alimentación comercial.
 - g).-Servicios para desastres naturales.

VII.-CONTROL EN LA PALANEACION DE MENUS.

- 1.-Estandarizacion de recetas y porciones.
- 2.- Ventajas en la estandarización de recetas.
 - a).- Control de costos.
 - b).-Control de cantidad
 - c).- Seguridad del personal.
 - d).- Satisfacción de los usuarios
- 3.-Políticas y procedimientos para de la estandarización de porciones.
- 4.- Políticas y procedimientos para de la estandarización de recetas.
- 5.- Impresión de recetas estandarizadas.
- 6.-Pasos para el programa de estandarización de recetas.
- 7.- Pasos para ajustar de recetas.
- 8.- Precio de las porciones.
- 9.-Graficas de producción.
- 10.-Indice de popularidad.
- 11.-trarjetas de evaluación de los alimentos.
- 12.-Etica en la planeación de un menú.
- 13.- Retos y perspectivas en la planeación de menús.
- 14.- Factores o aspectos que influyen en la planeación de los menús
- 15.- Cambios en las actividades alimentarias

VIII.-SERVICIOS DE ALIMENTACION

- 1.-Resatutarantes. (Características)
- 2.-Eventos sociales
- 3.- Clasificación y características de los eventos sociales.
 - a).-formal e informal
 - Tiempos de comida
 - Montajes en base a la técnica de servicio
 - Elementos que integran el montaje de un servicio de alimentación
 - Protocolo de distribución
 - protocolo de montaje.
 - Protocolo de etiqueta.
- 4.-Factores de un evento formal.
 - Tiempos de una comida
 - Doblado de servilleta.
 - bebidas y Plato de espera (invitación).
- 5.- Vinos.- Clasificación
 - a).-Procesamiento.
 - b).- métodos de almacenamiento. (Cava)
 - c).-Temperatura de servido
 - d).-Clasificación según tipo de comida
6. -Bocadillos o aperitivos.
- 7.-Pato principal
8. -Plato acompañante
- 9.-Postre.
- 5.-Bufett. (clasificación y sus características)

17. Estrategias educativas

Se realiza una serie de prácticas cuyas técnicas se seleccionan y discutirán, con anticipación de mínimo tres días a la realización mediante el aprendizaje colaborativo, se integran equipos de trabajo. Se lleva a cabo un aprendizaje situado y dirigido en cada una de las unidades de aprendizaje, con excepción de las primeras cuatro unidades estas se realizarán una investigación bibliográfica. Los alumnos tienen que diseñar y establecer porciones y costos unitarios, así como sugerencia para el tipo de evento que corresponda a lo diseñado, se realiza la presentación y degustación de los diferentes platillos. Posteriormente se participa evaluando los mejores platillos tomando en cuenta varios factores: presentación, costo, valor nutricional, así como la sugerencia para el tipo de evento. Finalmente estas serán las herramientas para establecer un diseño de un evento social, el cual será expuesto a sus compañeros y evaluado como trabajo final.

18. Materiales y recursos didácticos

19. Evaluación del desempeño			
Evidencia(s) de desempeño	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje
<ul style="list-style-type: none"> - Una práctica al final de cada unidad del programa. - Tres exámenes. - El montaje de un servicio de alimentación, en base a un caso práctico. 	<p>90% de la calificación de la unidad por evaluación teórico-práctica.</p> <p>10% de la calificación de la unidad por habilidades y competencias.</p>	<p>Laboratorio.</p> <p>Prácticas de alimentación:</p> <p>Cortes de frutas y verduras.</p> <p>Doblado de servilletas</p> <p>Bebidas</p> <p>Plato de entrada</p> <p>Bocadillos y aperitivos</p> <p>Serv. Niño</p> <p>Serv. Adulto</p> <p>Postres.</p> <p>Buffet.</p>	<p>10.0 %</p> <p>10%</p> <p>10%</p> <p>10%</p>
Responde correctamente las preguntas contenidas en el examen	Examen.	Escritos	90.0%

20. Criterios de evaluación:	
Criterio	Valor
Evaluación formativa (parciales)	25%
Evaluación sumaria (Ordinario)	25%
Evaluación Extraordinaria	100%
Evaluación formativa (parciales)	
21. Acreditación: Al lograr un 6.0 de calificación final	

22. Fuentes de información
Básicas:

- Blanca Dolly Tejada, Administración de servicios de Alimentación y nutrición 20 Ed. Medellín-Colombia 2006
- Rey Julia, Administración del servicio de alimentación, Ed. Trillas. 2008.
- Jordi Bach, Roses Vives, Servicio de atención al cliente en restauración, ciclos formativos grado medio, Ed. Síntesis, España 2002.
- Sánchez Feito José Manuel, Procesos de servicio en restauración, ciclos formativos grado superior, Editorial Síntesis, España 2006.
- Norma ISO9000 para calidad en el servicio.

Complementarias

- Manual de montaje de mesas, ESITUR (Estrategia internacional en turismo).
- Atención a comensales, manual del participante, nov-2009, SECTUR.
- Atención a comensales, con enfoque en desarrollo humano y calidad en el servicio, basado en la técnicas de competencia laboral NUTUR001.01, 2008.
- Munch-Garcia , Fundamentos de administración, Ed Trillas 2009. Webgráficas

23. Perfil del docente que imparte esta unidad de aprendizaje

Bioquímico en Alimentos.