

Datos generales de la unidad de aprendizaje

1. Nombre de la Unidad de Aprendizaje	2. Clave
Prácticas de Administración en Servicios de Alimentación	6952

3. Unidad Académica
FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICION

4. Programa Académico	5. Nivel
LICENCIATURA EN NUTRICION	SUPERIOR

6. Área de formación
Terminal

7. Academia
ACADEMIA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

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

9. Pre-requisitos
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	9		11	14

11. Nombre de los académicos que participaron en la elaboración y/o modificación
L.N. CYNTHIA ANAHI ROSALES RONQUILLO L.N. MARGARITA HERNÁNDEZ

12. Fecha de elaboración	Fecha de modificación	Fecha de aprobación
	15-JULIO-2018	

DATOS ESPECÍFICOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

13. Presentación
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

14. Competencias profesionales
Generales
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.

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 los ejes

Mencionar la manera en que se relaciona la Unidad de Aprendizaje con los ejes transversales previsto en la Organización y Estructura del Plan de Estudios.

16. Contenido

UNIDAD I: ADMINISTRACIÓN GENERAL

- Aspectos generales de la administración en servicios de alimentación
- Dietética
- Administración por procesos de un servicio de alimentación
- NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Objetivos y principios del programa de Análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos (HACCP) aplicado al servicio de banquetes y al desarrollo y formulación de nuevos productos.
- Distintivo H.

UNIDAD II: LA PLANEACIÓN DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

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

ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- Organigramas
- Diagramas de flujo
- Descripción de puestos

UNIDAD III: DIRECCIÓN E INTEGRACIÓN DE RECURSOS

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

SISTEMAS DE CONTROL Y EVALUACIÓN

- Sistematización del control interno de un servicio de alimentación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

- Factores del proceso evaluativo
- Reingeniería de procesos

Sistemas de calidad implementados en un servicio de alimentación

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
Se hará una lista de los productos de aprendizaje que los estudiantes deberán elaborar para demostrar la adquisición de las competencias señaladas en apartados anteriores	Se deberán escribir los requisitos que debe cubrir cada una de las evidencias de desempeño	Se enlistarán los espacios en los que el estudiante podrá aplicar lo demostrado con las evidencias de desempeño	Se deberá asignar un porcentaje a cada uno de los criterios de desempeño mencionados en la 2ª columna
Muestra capacidad de disertación.	Rubricas.	Aula	5%
Estudio Auto Dirigido de Practicas de Administración	Rubrica Rubrica Lista de Cotejo	Aula Servicio de alimentación	5% 30%

Responde correctamente las preguntas contenidas en el examen	Examen.	Aula	60%

20. Criterios de evaluación:	
Criterio	Valor
Evaluación formativa (parciales)	50%
Evaluación sumaria (Ordinario)	10%
Evaluación practica	30%
Participacion y tareas	10%
21. Acreditación	
<ul style="list-style-type: none"> Tener 80% de asistencias. Haber aprobado exámenes parciales. Contar con una calificación semestral mínima de 6. 	

22. Fuentes de información
Básicas:
<ul style="list-style-type: none"> Corporación de la Asociación Norteamericana de Hospitales (1992).-“Servicio de Alimentación” .-Editorial Interamericana .- México, D. F. Guerrero Ramo (2001).- “Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud” .- Editorial Mc Graw Hill.- México, D. F. Sala Vidal, Y.- Montañés Biñana J.- Reixach Coll M. (1998) .- “Restauración Colectiva” .- Editorial Masson.- Barcelona, España.
Complementarias
<ul style="list-style-type: none"> Hernández y Rodríguez S, y Varela Jiménez R.A. (1997) .- “Casos y prácticas de Administración Recursos Humanos” .- Editorial Trillas.- México, D. F. Kast Frimont y Rsenzweg James (1990).- “Administración en las organizaciones, enfoque de contingencias”.- Editorial Mc Graw Hill, México, D. F. Reay Julia (1997).- “Restaurantería Básica, Administración del Servicio de Alimentos” .- Editorial Trillas.- México, D. F. Van Flete James K. (2000) “ Los 22 grandes errores que cometen los ejecutivos y como corregirlos” .- Editorial Diana.- México ,D.F.

- Wilson Terry (2000).- “Cómo conseguir lo mejor de sus colaboradores” .- Editorial Gestión.- México, D.F.
- Maddux B. R. “Como formar un equipo de trabajo, tecnicas compradas para incrementar la productividad” edit. Iberoamericana. Mexico. 1994
- Dickey F. “Como elaborar un presupuesto, planeacion para el éxito” edit. Iberoamericana. Mexico 1994

23. Perfil del docente que imparte esta unidad de aprendizaje

Licenciado en Nutrición