

<p align="center">UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p align="center">UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p align="center">UNIDAD ACADÉMICA: FACULTAD DE ENFERMERIA Y NUTRIOLOGIA</p> <p align="center">PROGRAMA DEL CURSO: ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN</p>	DES:	Salud
	Programa académico	Licenciatura en Nutrición
	Tipo de Materia: <i>Obligatoria / Optativa</i>	Obligatoria
	Clave de la materia:	LN0707
	Semestre:	Séptimo
	Área en plan de estudios (B,P,E,O):	Específica
	Total de horas por semana:	5
	h./semana trabajo presencial/virtual:	4
	h./semana laboratorio/taller:	1
	h./trabajo extra-clase:	0
	Créditos Totales:	5
	Total de horas por semestre: <i>Total de horas semana por 16 semanas</i>	80
	Fecha de actualización:	Febrero 2024
	Prerrequisito (s):	Inocuidad alimentaria
Responsable(s) del diseño del programa del curso:	Academia de Administración de los Servicios de Alimentación: Dr. Juan Manuel Barroso González, M.S.T Erika Yanet Portillo Siqueiros	

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/CURSO:

La asignatura brinda los conceptos teóricos y metodológicos del proceso administrativo para el desarrollo estratégico e innovador de un servicio de alimentación en los diferentes ejes que la sociedad los requiere, aplicando los procesos y sistemas de aseguramiento de la calidad basados en la normativa vigente en materia de alimentación.

COMPETENCIA PRINCIPAL QUE DESARROLLA:

PS5. ADMINISTRACIÓN BÁSICA PARA LA SALUD.

Integra el proceso administrativo: planeación, organización, dirección y control en áreas de la salud, a través del desarrollo de habilidades de liderazgo para optimizar los recursos y servicios de instituciones públicas, privadas o grupos poblacionales, dentro de la normatividad y marco jurídico vigente

OTRAS COMPETENCIAS A LAS QUE SE CONTRIBUYE CON EL DESARROLLO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/CURSO:

B1. EXCELENCIA Y DESARROLLO HUMANO.

La excelencia educativa promueve el desarrollo humano integral con resultados tangibles obtenidos en la formación de profesionales con conciencia ética y solidaria, pensamiento crítico y creativo, así como una capacidad innovadora, productiva y emprendedora. Se puntualiza en los aprendizajes, como referente para construir nuevas propuestas y soluciones en el marco de la innovación y pertinencia social, con matices éticos y de valores, que desde su particularidad cultural le permitan respetar la diversidad, promover la inclusión, valorar la interculturalidad.

B3. TRANSFORMACIÓN DIGITAL.

Transforma la cultura digital en la sociedad, en las organizaciones e instituciones educativas para aprovechar al máximo el potencial de las tecnologías y herramientas digitales, con responsabilidad y ética solidaria; propicia su uso responsable y ético que estimule la creatividad, innovación, la comunicación efectiva y el trabajo colaborativo y transdisciplinar en la solución de problemas de la sociedad digital; promoviendo la privacidad y la seguridad, así como el respeto a los derechos de autor y la propiedad intelectual.

B5. INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO SOCIAL.

Construye de forma colaborativa con actores académicos y no académicos, proyectos innovadores de emprendimiento social considerando los avances científicos y tecnológicos para la transformación de la sociedad; mediante la habilitación de redes y comunidades de práctica que posibiliten el diálogo abierto, la pluralidad epistémica, la participación, la realimentación y, la construcción de conocimiento, con valores de solidaridad, justicia, equidad, sostenibilidad, interculturalidad, democracia y derechos humanos.

E4. GESTIÓN E INNOVACIÓN DE EMPRESAS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.

Contribuye al desarrollo de habilidades gerenciales de administración y liderazgo, para crear proyectos innovadores de negocio y dirigir empresas relacionadas con la alimentación y Nutrición, basado en la administración estratégica, apegado a la normatividad vigente y respetando los principios éticos profesionales y de sustentabilidad.

DOMINIOS	OBJETOS DE ESTUDIO	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	METODOLOGÍA	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO
E4. 1 Analiza los procesos administrativos y de la dirección empresarial.	1. El proceso administrativo <ul style="list-style-type: none"> Definición por varios autores del proceso administrativo. Las 4 etapas que 	<ul style="list-style-type: none"> Identifica las fases del proceso administrativo y su inserción e importancia en los 	Exposición Panel Ejercicios de lectura comentada Actividad	Resumen. Cuadro Comparativo.

<p>E4.2 Esboza proyectos de ideas de negocio y de empresas innovadoras, que dan respuesta a las necesidades de la sociedad.</p> <p>B5.1 Analiza y prioriza las necesidades de las personas y sus comunidades, para el diseño de proyectos innovadores inter Institucionales e intercomunitarios.</p> <p>B1.3 Desarrolla de habilidades y capacidades innovadoras,</p>	<p>conforman el proceso administrativo (fases mecánicas y fases dinámicas).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qué son los servicios de alimentación. • Definición de un plan de negocio. <p>2. Diseño e servicio de alimentación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Misión, visión y valores. • Objetivo general y específicos. 	<p>servicios de alimentación a colectividades .</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocer las diferentes áreas donde se puede brindar un servicio de administración. • Aplica los conocimientos previos del proceso administrativo para la elaboración de un servicio o producto de alimentación y nutrición. 	<p>integradora</p> <p>Mesa Redonda Exposición Instrucción programada Consenso grupal</p>	<p>Mapas mentales.</p> <p>Resumen de lectura virtual guiada de contenidos.</p> <p>Reporte Individual de actividades Resumen</p>
--	--	--	--	---

productivas y de emprendimiento.

B5.5 Participa en proyectos innovadores de protección al medio ambiente y al desarrollo sostenible.

E4.1 Analiza los administrativos y de la dirección empresarial procesos.

B5.1 Analiza y prioriza las necesidades de las personas y sus comunidades, para el diseño de proyectos innovadores inter institucionales e intercomunitarios

E4.3 Diseña proyectos de comercialización productos y servicios en el área de la salud, alimentación y nutrición.

B1. 1 Desarrolla el pensamiento crítico a partir de la libertad, el análisis, la

3. La planeación (macro y microentorno)

Macroentorno (aspectos relacionados con el exterior de la empresa).

- Demografía.
- Cultura poblacional y alimentaria.
- Geografía.
- Clima.
- Agricultura y Ganadería
- Situación economía del país o entidad.
- Principales tipos de Industria y servicios donde se puede ofertar un servicio de alimentación. (Maquiladoras, empresas con horarios corrido, hospitales, restaurante, asilos, guarderías, escuelas, hoteles, etc.).

- Distingue las características, etapas y estructura para diseñar un servicio de alimentación.
- Determinar desde la perspectiva de la fase administrativa la importancia del análisis del entorno interno y externo de la comunidad como factores que influyen en la estructura de un plan de negocios

Exposición.

Instrucción programada.

Búsqueda en páginas oficiales de organismos estadísticos estatales y nacionales

Reporte Individual de actividades.

Cuadros Sinópticos.

Reporte de avances en documento de la etapa del proceso administrativo a desarrollar por objeto de estudio

reflexión y la argumentación.

- Empleo (Donde se concentra la población trabajadora - INEGI).
- Salud de la población (principales enfermedades INEGI-ENSANUT).

Microentorno (aspectos del interior de la empresa).

- Análisis de Competencia (Localización de las principales competencias de la empresa).
- Clientes (mercado meta).
- Proveedores.

4. La planeación (Estrategias del mercado)

- Análisis FODA.
- Metas a corto, mediano y largo plazo de la empresa (como empresa y financieras).
- Estrategias del producto o servicio (cualidad de los productos o servicios).
- Atributos, precio, empaque, beneficios a la salud, marca,

- Define las estrategias del mercado de un servicio o producto a seguir en la planeación de un servicio o productos de alimentación. Conoce las estructuras de un presupuesto.

Exposición
Instrucción didáctica programada
Búsqueda biográfica
Búsqueda digital orientada
Asesoría grupal

Reporte Individual de actividades

Cuadros Sinópticos

Informe de avances en documento de la etapa del proceso administrativo a desarrollar por objeto de estudio

E4.1 Analiza los procesos administrativos y de la dirección empresarial.

B5.1 Analiza y prioriza las necesidades de las personas y sus comunidades, para el diseño de

proyectos innovadores inter Institucionales e intercomunitarios.

B4.9 Se mantiene actualizado en tendencias y herramientas digitales.

Desarrolla de habilidades y capacidades innovadoras, productivas y de emprendimiento.

E4.1 Analiza los procesos administrativos y de la dirección empresarial.

B5.1 Analiza y prioriza las necesidades de las personas y sus comunidades, para el diseño de proyectos innovadores inter

ubicación de oficinas centrales, promoción o marketing, etc.

- Presupuestos.
- Promoción y publicidad.

5. Organización (Estructura organizacional).

- Diseño de la estructura organizacional (organigrama).
 - Instrumentos organizacionales
 - (Diagrama de flujo o de producción, cronograma de actividades).
 - Análisis de puestos.
- Analiza los aspectos que conforman la organización del servicio de alimentación para aplicar los instrumentos organizacionales necesarios en su formación.

Exposición
Apoyo de material digital
Material didáctico programado
Búsqueda biográfica
Búsqueda digital orientada
Asesoría grupal

Reporte Individual de actividades
Ensayo

Informe de avances en documento de la etapa del proceso administrativo a desarrollar por objeto de estudio

E4.1 Analiza los procesos administrativos y de la dirección empresarial.

E4.3 Diseña proyectos de comercialización de productos y servicios en el área de la salud, alimentación y nutrición.

E4.1 Analiza los procesos administrativos y de la

6. Análisis de los puestos

- Análisis de los puestos.
- Cálculo de personal.
- Reclutamiento (tipos de puesto, función, escolaridad requerida, requisitos de contratación).

7. Componentes de la dirección

- Toma de decisiones.
- Resolución de

- Reconoce los recursos humanos, físicos y materiales necesarios para administrar un servicio de alimentación

- Aplica los componentes de

Exposición
Material didáctico programado
Búsqueda biográfica
Búsqueda digital orientada
Asesoría grupal
Consenso grupal

Exposición formas convencionales y en plataformas digitales

Cuadro sinóptico

Resumen

Reporte el uso de las tecnologías de la información.

Reporte de la Evidencia del uso las tecnologías de la información

<p>dirección empresarial.</p> <p>E4.7 Demuestra habilidades de liderazgo y potencialidades el desarrollo grupal.</p> <p>B5.1 analiza y prioriza las necesidades de las personas y sus comunidades, para el diseño de proyectos innovadores inter institucionales comunitarios.</p>	<p>problemas.</p> <ul style="list-style-type: none"> Comunicación (Tipos de comunicación: ascendentes, descendentes laterales). Tipos de documentos para difundir la comunicación (Oficios, correo, aplicaciones [whatsapp business], grupos en redes sociales, etc). Supervisión y Liderazgo. 	<p>comunicación, motivación y liderazgo como instrumentos que integran la dirección en el proceso administrativo</p>	<p>Instrucción programada Búsqueda biográfica Búsqueda digital orientada Asesoría grupal Consenso grupal</p>	<p>Inclusión de referencias</p> <p>Mapa mental</p>
<p>E4.4 Analiza los principios de la sustentabilidad y legislación de organismos nacionales e internacionales</p> <p>E4.6 Evalúa los diferentes sistemas de</p>	<p>8. Procesos de control</p> <ul style="list-style-type: none"> Control de cantidad. Control de calidad. Control de tiempo. Control de producción. Control de 	<ul style="list-style-type: none"> Identifica la importancia de los controles de calidad como procedimientos de medición, revisión y supervisión en un servicio o producto de alimentación 	<p>Exposición Material didáctico programado Búsqueda digital orientada Asesoría grupal Consenso grupal</p>	<p>Cuadro sinóptico</p> <p>Mapa mental</p> <p>Evidencia del uso de las tecnologías de la información</p>

aseguramiento de la calidad alimentaria.	costo. <ul style="list-style-type: none"> ● Control de compras e inventario. ● Controles administrativos. ● Control de recursos humanos. ● Control de mercadotecnia. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conocer y analizar la importancia de las normativas vigentes y estándares de calidad utilizados en un servicio de alimentación. 		
---	--	---	--	--

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía, direcciones electrónicas)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios, ponderación e instrumentos)
<p>Espitia, O. L. P., & Soto, D. M. O. (2022). <i>Gestión de servicios de Alimentación y Nutrición Hospitalarios: avances y tendencias</i>. Facultad de Medicina. Universidad Nacional de Colombia.</p> <p>Motto López, M. A. R. I. N. A., & Fernández Menéndez, M. Á. (2021). <i>Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas</i>. Ediciones Paraninfo, SA.</p> <p>Polledo Francisco Juan José. "Gestión de la seguridad Alimentaria" Ed. Mundi-prensa México D.F. 2002 ISBN 84-8476-081-2.</p> <p>CLÁSICA</p> <p>Guerrero Ramo Ivett Carolina. "Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud" Ed. Mac Graw Hill 2001, ISBN 970-10-3499-6</p> <p>Hernández Sánchez José Luis I.A. "Guía de análisis de riesgos, identificación de puntos críticos" Ed. Secretaria de salud, México D.F. Agosto del 2000. ISBN 968-811-945-8.</p> <p>Robbins Stiphen P. "Fundamentos de la Administración" Ed. Prentice Hall Hispano Americana S.A. 1996. ISBN 968-880-695-1.</p> <p>Münch Galindo, L., & García Martínez, J. (1995). <i>Fundamentos de administración (5a. ed.)</i>. México: Trillas. Citación estilo Chicago.</p> <p>REFERENCIAS DE CONSULTA ELECTRÓNICA</p> <p>Nacional Restaurant Asociation Educational Foundation Http://www://edfound.org</p>	<p>Diagnóstica: Al inicio de cada objeto de estudio, para identificar los conocimientos previos de los estudiantes.</p> <p>Formativa: Con base en la construcción de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evidencias de aprendizaje - Desarrollo de las diferentes etapas del proceso administrativo en el campo de la alimentación y nutrición <p>Sumativa: Evaluaciones parciales, evidencias de aprendizaje y proyecto integrador final</p> <p>Ponderación:</p> <p>Evaluación continua: Participación en clase: 10% Tareas: 10% Exposición de temas: 10% Trabajo por escrito: 10% Evaluación parcial: 20% Trabajo final: 40%</p> <p>Sumatoria continua y parciales.</p> <p>*Estos criterios de evaluación pueden cambiar por semestre</p>

