

<p><b>UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</b></p>  <p>UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p><b>UNIDAD ACADÉMICA:</b> FACULTAD DE ENFERMERIA Y NUTRIOLOGIA</p> <p><b>PROGRAMA DEL CURSO:</b> ESTANCIA EN NUTRICIÓN EMPRESARIAL</p>	<b>DES:</b>	Salud
	<b>Programa académico</b>	Licenciatura en Nutrición
	<b>Tipo de Materia:</b> <i>Obligatoria / Optativa</i>	Obligatoria
	<b>Clave de la materia:</b>	LN0807
	<b>Semestre:</b>	Octavo
	<b>Área en plan de estudios (B,P,E,O):</b>	Específica
	<b>Total de horas por semana:</b>	12
	h./semana trabajo presencial/virtual:	0
	h./semana laboratorio/taller:	0
	<b>prácticas:</b>	12
	<b>Créditos Totales:</b>	12
	<b>Total de horas por semestre:</b> <i>Total de horas semana por 16 semanas</i>	192
	<b>Fecha de actualización:</b>	Febrero 2024
	<b>Prerrequisito (s):</b>	Administración de los servicios de alimentación.
<b>Responsable(s) del diseño del programa del curso:</b>	Academia de estancias Clínicas: Dr. Juan Manual Barroso González, M.S.T Erika Yanet Portillo Siqueiros	

#### DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/CURSO:

El estudiante integra y aplica los elementos teórico- metodológicos adquiridos a lo largo de su plan de estudios para la instrumentación del proceso administrativo expresado en la elaboración de planes y/o programas que atiendan las necesidades de los usuarios (empresa), que facilite la toma de decisiones, mostrando liderazgo e integrándose a equipos multidisciplinarios.

#### COMPETENCIA PRINCIPAL QUE DESARROLLA:

##### 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.

**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.

**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.

DOMINIOS	OBJETOS DE ESTUDIO	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	METODOLOGÍA	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO
<p><b>E4.1 Analiza los procesos administrativos y de la dirección empresarial.</b></p>	<p>1. Introducción a la Estancia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Encuadre general de la práctica empresarial.</li> <li>● Revisión del Reglamento General de la Facultad sobre las Prácticas Empresariales</li> <li>● Filtros sanitarios</li> <li>● Revisión de temas relacionados al a calidad alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Identifica los lineamientos establecidos en la normativa vigente sobre las estancias empresariales.</li> <li>● Refuerza conocimientos de áreas específicas.</li> <li>● Inspecciona la realización de filtros sanitarios</li> </ul>	<p>Exposiciones Capacitaciones Inducciones Filtros Distribución de plazas</p>	<p>Exposiciones Textos integradores Ensayos</p>

<p><b>E4.5 Participa en la elaboración y ejecución de planes y proyectos mediante el trabajo en equipo</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribución de las plazas.</li> </ul> <p>2. Diagnóstico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconocimientos de la plaza asignada.</li> <li>• Llenado de formatos de diagnóstico.</li> <li>• Elaboración del diagnóstico de la institución asignada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla un diagnóstico situacional en el servicio de alimentación</li> </ul>	<p>Elaboración de formatos previamente sustentados en la normatividad vigente en la calidad y supervisión alimentaria</p>	<p>Diagnóstico. Elaboración de formato. Bitácoras. Documento integrador</p>
<p><b>E4.1 Analiza los procesos administrativos y de la dirección empresarial.</b></p>				
<p><b>B1.3 Desarrolla de habilidades y capacidades innovadoras, productivas y de emprendimiento.</b></p>	<p>3. Elaboración de programa de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollo de un programa de trabajo para las necesidades localizadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Genera un programa de trabajo para el aseguramiento de la calidad alimentaria</li> </ul>	<p>Elaboración de: Material didáctico Capacitaciones Técnicas de Liderazgo Implementación de controles</p>	<p>Plan de trabajo Documento integrador Bitácoras</p>
<p><b>E4.6 Evalúa los diferentes sistemas de aseguramiento de la calidad alimentaria.</b></p>	<p>4: Desarrollo del plan de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejecución de las diferentes actividades organizadas para el mejoramiento y aseguramiento de la calidad alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementa el programa de trabajo, poniendo en práctica los roles del nutriólogo</li> </ul>	<p>Implementación del programa de trabajo, bajos los estándares del proceso administrativo para dar soluciones reales.</p>	<p>Desarrollo del programa de trabajo</p>
<p><b>E4.4 Analiza los principios de la sustentabilidad y legislación de organismos</b></p>				<p>Materiales didácticos utilizados para las capacitaciones</p> <p>Trípticos</p> <p>Reportes, bitácoras</p>

<p>nacionales e internacionales.</p> <p><b>E4.5 Participa en la elaboración y ejecución de planes y proyectos mediante el trabajo en equipo.</b></p> <p><b>E4.6 Evalúa los diferentes sistemas de aseguramiento de la calidad alimentaria.</b></p> <p><b>E4.7 Demuestra habilidades de liderazgo y potencialidades el desarrollo grupal</b></p> <p><b>E4.1 Analiza los procesos administrativos y de la dirección empresarial.</b></p> <p><b>E4.7 Demuestra habilidades de liderazgo y potencialidades el desarrollo grupal.</b></p> <p><b>PS5.2 Diseña proyectos innovadores en salud con fundamento en</b></p>	<p>5. Informe Final.</p> <p>Estructuración de los resultados de forma cualitativa y cuantitativa</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Construye el informe final narrativo cuantitativo</li> </ul>	<p>Documento integrador</p>	<p>Integración de la información</p> <p>Exposición</p> <p>Documento integrador final</p> <p>Reportes, bitácoras</p> <p>Dibujos y esquemas</p>
--	--	---	-----------------------------	---

<p>las etapas del proceso administrativo donde organiza el tiempo y optimiza los recursos humanos y materiales, así como los servicios de manera eficiente y eficaz.</p>				<p>Evidencia fotográfica</p>
--	--	--	--	------------------------------

<b>FUENTES DE INFORMACIÓN</b> (Bibliografía, direcciones electrónicas)	<b>EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES</b> (Criterios, ponderación e instrumentos)																
<p><b>BÁSICA:</b></p> <p>NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS  <a href="https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm">https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm</a></p> <p>Distintivo “H”. Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018. <a href="https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h">https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h</a></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><b>CLÁSICA:</b></p> <p>Guerrero- Ramo C. Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud. Editorial Mc Graw Hill. 1ª edición, México 2001. ISBN 970-10-3499-6</p> <p>H. Hotchkiss Joseph.”Ciencia de los Alimentos” Ed. Aspen Publisher Inc. 1999 ISBN 84-200-0891-5</p>	<table data-bbox="889 982 1502 1249"> <tr> <td>Iniciativa y desempeño</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Calificación por parte de la empresa</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Actitud (dentro de la empresa y docente)</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Diagnostico Situacional</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Plan de Trabajo</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Trabajo Final</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Bitácora</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td><b>Total</b></td> <td><b>100%</b></td> </tr> </table> <p>*Estos criterios de evaluación pueden cambiar por semestre</p>	Iniciativa y desempeño	10%	Calificación por parte de la empresa	20%	Actitud (dentro de la empresa y docente)	10%	Diagnostico Situacional	10%	Plan de Trabajo	20%	Trabajo Final	20%	Bitácora	10%	<b>Total</b>	<b>100%</b>
Iniciativa y desempeño	10%																
Calificación por parte de la empresa	20%																
Actitud (dentro de la empresa y docente)	10%																
Diagnostico Situacional	10%																
Plan de Trabajo	20%																
Trabajo Final	20%																
Bitácora	10%																
<b>Total</b>	<b>100%</b>																

