UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA Clave: **PROGRAMA DEL CURSO:** ***GESTORIA Y CONSULTORIA***	**DES:**	SALUD
	Programa(s) Educativo(s):	Licenciatura en Nutrición
	Tipo de materia:	Profesional-obligatorias
	Clave de la materia:	
	Semestre:	sexto
	Área en plan de estudios:	Formación Profesional
	Créditos	6
	Total de horas por semana:	4
	Teoría:	
	Práctica	
	Taller:	
	Laboratorio:	
	Prácticas complementarias:	
	Trabajo extra clase:	
	Total de horas semestre:	60
	Fecha de actualización:	30 de jun 08
	Clave y Materia requisito:	Ninguna

Descripción del curso:

El curso brinda los conceptos teóricos y metodológicos del proceso del proceso de consultoría para la adecuada y pertinente asistencia al sector empresarial, referente a la mejora procesos, productos y servicios relacionados al área de la nutrición y alimentación cumpliendo con sistemas de aseguramiento de la calidad.

Propósitos del Curso:
La finalidad específica de estos estudios es proporcionar a todos los alumnos matriculados una sólida y profunda preparación que les permita abordar con éxito los retos que en el futuro se les demanden en el ámbito personal, empresarial o profesional en el campo de la Consultoría.

COMPETENCIAS (Tipo y Nombre de las Competencias que nutren a la materia y a las que contribuye)	**CONTENIDOS** (Unidades, Temas y Subtemas)	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE** (Por Objeto de estudio)
BÁSICAS: Solución de problemas Trabajo en equipo y liderazgo Emprendedor Comunicación **ESPECIFICAS:** Nutrición y salud Educación y nutrición Nutrición Publica Administración de servicios de alimentación	**OBJETO DE ESTUDIO1: EL SERVICIO DE CONSULTORÍA EN LA EMPRESA** - Naturaleza, objeto, características y límites de la consultoría de empresa - Relaciones entre consultores y clientes - La oferta de servicios de consultoría de empresa - Consultoría, cambios y cultura de la empresa. - Profesionalidad y ética del consultor de empresa - Primeros contactos consultor-cliente. - Diagnóstico preliminar del problema	**Identificar las fases del proceso administrativo en la organización, así como el funcionamiento de servicios de alimentación a colectividades.** **Conocer las características y etapas para diseñar un servicio de alimentación** **Determinar desde la perspectiva de la fase administrativa de planeación, cómo se genera e integra un**

PROFESIONALES: Investigación en salud	- Planteamiento inicial - Justificación de la viabilidad del proyecto - Formulación y aprobación de los objetivos del proyecto - Presentación de la propuesta al cliente. - Contrato consultor-cliente. - Constitución del equipo del proyecto. - Plan global de un proyecto de consultoría. - Seguimiento y control de la ejecución - Finalización y cierre del proyecto -Cuestionario de asimilación: preguntas-respuestas **OBJETO DE ESTUDIO 2: TÉCNICAS FUNDAMENTALES PARA EL CONSULTOR DE EMPRESA** **-** Presentación - Utilización eficaz del tiempo. - Dirección de reuniones - Análisis de problemas. - Técnicas de negociación y resolución de conflictos - Estructura y contenido de la carpeta-expediente - Gestión de la carpeta-expediente. - Archivo y mantenimiento de la carpeta-expediente **OBJETO DE ESTUDIO 3: GUÍA PARA EL DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA EMPRESA** **-** Introducción. - Diagnóstico de la empresa: motivos, solicitud y tipología - Guía metodológica - Realización práctica del diagnóstico - Informe resultante de un diagnóstico. - Diagnóstico estratégico. - Diagnósticos funcionales. - Ámbitos a diagnosticar y enfoque. **OBJETO DE ESTUDIO 4: CONSULTORÍA DE ORGANIZACIÓN Y PROCEDIMIENTOS** - La empresa como organización y como sistema. Ejemplos - Principales influencias del entorno - Factores básicos para estructurar la organización. - Configuraciones estructurales más	**servicio de alimentación.** **Definir los aspectos que conforman la organización del servicio de alimentación para aplicar los instrumentos organizacionales necesarios en su conformación.** **Reconocer los recursos humanos, físicos y materiales necesarios para administrar un servicio de alimentación.** **Aplicar en casos prácticos los componentes de la dirección para la administración de un servicio de alimentación.** **Identificar los procedimientos del control dentro del proceso administrativo.** **Conocer y analizar las normas y estándares de calidad utilizados en un servicio de alimentación.** **Aplicar los conocimientos previos a este objeto de estudio mediante la elaboración de un programa de alimentación y nutrición.** **Conocer las diferentes áreas donde se puede brindar un servicio de administración.**

	comunes. - El manual de organización de la empresa - Los procedimientos de la empresa. - Reingeniería de los procedimientos de la empresa - Consultoría de organización y procedimientos (guía para la práctica profesional). **OBJETO DE ESTUDIO 5: CONSULTORÍA DE RECURSOS HUMANOS** - Introducción - Bases para la gestión eficaz de los RR.HH - Planificación estratégica de los RR.HH - Evaluación del desempeño. - Política retributiva. - Motivación y satisfacción en el trabajo - Organización y animación del trabajo en equipo - Liderazgo, autoridad y motivación - Estilos de dirección y cultura empresarial. - Comunicación en la empresa - Clima laboral **OBJETO DE ESTUDIO 6: CONSULTORÍA DE PRODUCCIÓN** - Evolución y contexto de la gestión de producción - Problemática de los sistemas productivos - Planificación, programación y control de producción - La factoría: emplazamiento, disposición, materiales e instalaciones - Planificación y programación de productos - Diseño de producto y política de producto - Proceso de control de producción - Tasa de actividad y demanda que satisfacer - El director de operaciones - Iniciación a los modelos, prototipos y ensayos - Fiabilidad y normas de diseño **OBJETO DE ESTUDIO 7: GESTIÓN COMERCIAL Y CONSULTORÍA DE MARKETING** - El consumidor - La elección del mercado - El producto - Estrategia para la renovación de un producto	

	- Lanzamiento de productos. - Distribución física y logística. - Precios - Promoción y merchandising - Publicidad. - Las relaciones públicas. - Investigación comercial - La venta por teléfono - Habilidades en televenta - Iniciación al servicio al cliente. **OBJETO DE ESTUDIO 8 : CONSULTORÍA ECONÓMICO-FINANCIERA** - Introducción - Estructura financiera de la empresa. - El activo fijo - El activo circulante. - Las inversiones - Gestión económico-financiera de la empresa. SOPORTES BÁSICOS ECONÓMICO-FINANCIEROS DE LA EMPRESA. - El plan de negocio - El plan de ventas - El plan de producción - El plan de organización y dirección - El plan financiero MODALIDADES DE FINANCIACIÓN. - Financiación ordinaria - Financiación mediante emisión de deuda - Financiación extraordinaria - Recomendaciones prácticas para el ejercicio profesional	

OBJETO DE ESTUDIO	METODOLOGÍA (estrategias, secuencias recursos didácticos)	TIEMPO ESTIMADO
OBJETO DE ESTUDIO1: EL SERVICIO DE CONSULTORÍA EN LA EMPRESA	**Estrategias a utilizar:** Exposición Panel Ejercicios de lectura comentada	4HRS
OBJETO DE ESTUDIO 2: TÉCNICAS FUNDAMENTALES PARA EL CONSULTOR DE EMPRESA	**Estrategias a utilizar:** Mesa Redonda Instrucción programada	4HRS
OBJETO DE ESTUDIO 3: GUÍA PARA EL DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA EMPRESA	**Estrategias a utilizar:** Exposición Ejercicios de lectura comentada	8HRS
OBJETO DE ESTUDIO 4: CONSULTORÍA DE ORGANIZACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	**Estrategias a utilizar:** Estudio de caso Discusión grupal sobre el tema (foro)	HRS
OBJETO DE ESTUDIO 5: CONSULTORÍA DE RECURSOS HUMANOS	**Estrategias a utilizar:** Exposición Ejercicios de lectura comentada	4HRS
OBJETO DE ESTUDIO 6: CONSULTORÍA DE PRODUCCIÓN	**Estrategias a utilizar:** Juego de papeles Discusión grupal sobre el tema (foro)	4HRS
OBJETO DE ESTUDIO 7: GESTIÓN COMERCIAL Y CONSULTORÍA DE MARKETING	**Estrategias a utilizar:** Instrucción programada	4HRS
OBJETO DE ESTUDIO 8 : CONSULTORÍA ECONÓMICO-FINANCIERA	**Estrategias a utilizar:** Exposición de programa Discusión grupal Instrucción programada	4HRS

OBJETO DE ESTUDIO	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
OBJETO DE ESTUDIO 1: El proceso administrativo	Resumen y Cuadro Comparativo	Entrega en tiempo y forma Limpieza Inclusión de referencias bibliográficas Que contenga lo referente a este objeto de estudio
OBJETO DE ESTUDIO 2: Diseño de un servicio de alimentación	Ensayo y Reporte Individual de actividades	Entrega en tiempo y forma Inclusión de referencias bibliográficas
OBJETO DE ESTUDIO 3: La planeación de un servicio de alimentación	Reporte Individual	Entrega en tiempo y forma Inclusión de referencias bibliográficas
OBJETO DE ESTUDIO 4:	Presentación por	Presentación en tiempo y forma

OBJETO DE ESTUDIO	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
Organización del servicio de alimentación	equipos (exposición)	Utilizar aplicación de Power point Señalar fuentes de información y consulta
	PRIMER EVALUACIÓN PARCIAL	Evaluación escrita de preguntas abiertas, abarcando del O.E 1 al 4
OBJETO DE ESTUDIO 5: Integración de los recursos	Investigación y presentación de un caso práctico real	Entrega en tiempo y forma Señalar fuentes de información y consulta Creatividad para la presentación del caso práctico por equipos
OBJETO DE ESTUDIO 6: Componentes de la dirección	Reporte Individual	Entrega en tiempo y forma Inclusión de referencias bibliográficas
OBJETO DE ESTUDIO 7: Procesos de control	Portafolio que anexe evidencias del resultado de la dinámica "juego de papeles"	Entrega en tiempo y forma Creatividad
	SEGUNDA EVALUACIÓN PARCIAL	Presentar avances del Portafolio final, que abarquen del O.E 1 al 7 para evaluar: Congruencia de contenidos Formato
OBJETO DE ESTUDIO 8: Elaboración de programas de alimentación y nutrición para la atención a grupos e individuos	Elaboración de programa de alimentación y nutrición	Entrega en tiempo y forma Formato Que contemple todo lo visto en clase para que fundamente su elaboración.
	EVALUACIÓN FINAL	Entrega de portafolio final que incluye los 8 objetos de estudio. Creatividad

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios e instrumentos)
• Benavides Pañeda, Raymundo Javier, Administración, Mc Gaw Hill México, 2004 • Weihrich Heinz, Administración una perspectiva globalm Mc Graw Hill, 12ª Edición, México, 1994 • Stoner James A. Freeman Edgard y Gilbert Daniel, Administración, Pearson Education, 6ª edición, México . • Munch Galindo, Lourdes, Fundamentos de administración 2005 • Robbins, Stephen P, Administración,,editorial Pearson and prentice Hall, 2000,México • Robbins, Stephen Fundamentos	ASISTENCIA EXPOSICIONES EVALUACIONES PARCIALES TRABAJOS

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios e instrumentos)
de administración, editorial Pearson and Prentice Hall, 2002, México.. **ACTUALIZACIÓN: LN. Fedra Bujaidar** Mondy, Gómez Mejía, Dessler, 2007, Recursos Humanos, Editorial Pearson, México DF. Soto Pineda, Cárdenas Marroquín, 2007, Ética en las organizaciones, Editorial Mc Graw Hill	

FICHA CURRICULAR DOCENTE	elaboración y actualización
Juan Manuel Barroso González Licenciado en Nutrición. Máster en Administración , egresado de la FCA-UACH Catedrático de la FEN-UACH desde 1991.	Fecha de elaboración: 30 de Junio 2008 Nombre(s): M.A. Juan Manuel Barroso González

Cronograma del Avance Programático

S e m a n a s

Unidades de aprendizaje	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ENCUADRE DE LA CLASE																
Objeto de estudio 1 : El proceso administrativo																
Objeto de estudio 2: Diseño de un servicio de alimentación																
Objeto de estudio 3 y 4 La planeación de un servicio de alimentación																
Objeto de estudio 5 y 6 Integración de los recursos																
Objeto de estudio 7 Procesos de control																
Objeto de estudio 8 Elaboración de programas de alimentación y nutrición para la atención a grupos e individuos																
TRABAJO FINAL																
EVALUACIONES																