UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA Clave: **PROGRAMA DEL CURSO:** ***ADMINISTRACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN***	**DES:**	SALUD
	Programa(s) Educativo(s):	Licenciatura en Nutrición
	Tipo de materia:	Profesional-obligatorias
	Clave de la materia:	EN70206
	Semestre:	7ª
	Área en plan de estudios:	Formación Especifica
	Créditos	9
	Total de horas por semana:	7
	Teoría:	7
	Práctica	0
	Taller:	0
	Laboratorio:	0
	Prácticas complementarias:	
	Trabajo extra clase:	
	Total de horas semestre:	100
	Fecha de actualización:	20 de junio del 2008
	Clave y Materia requisito:	Ninguna

Descripción del curso:

El curso brinda los conceptos teóricos y metodológicos del proceso administrativos para la adecuada administración del recurso humano, de los procesos y de los sistemas de aseguramiento de la calidad en los diferentes servicios de alimentación.

Propósitos del Curso:

Por medio de este curso el estudiante podrá Administrar servicios de alimentación, interviniendo en todas las etapas del proceso administrativo bajo los lineamientos de la normatividad y sistemas de calidad vigente.

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	**OBJETO DE ESTUDIO 1: El proceso administrativo** 1.1 Definición 1.2 Etapas 1.3 El Nutriologo en las etapas del proceso administrativo **OBJETO DE ESTUDIO 2: Diseño de un servicio de alimentación** 2.1 Objetivos 2.2 Investigación Técnica 2.3 Cursos alternativos de acción **OBJETO DE ESTUDIO 3: La planeación de un servicio de alimentación** 3.1 Establecimiento de políticas	**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**

alimentación **PROFESIONALES:** Investigación en salud	3.2 Descripción de procedimientos 3.3 Elaboración de programas 3.4 Presupuestos de operación **OBJETO DE ESTUDIO 4: Organización del servicio de alimentación** **4**.1 Diseño de la estructura organizacional 4.2 Instrumentos organizacionales 4.3 Análisis de puestos 4.4 Manuales 4.5 Diagramas **OBJETO DE ESTUDIO 5: Integración de los recursos** **5.1 Recursos Humanos** 5.1.1 Cálculo de personal 5.1.2 Reclutamiento 5.1.3 Selección 5.1.4 Capacitación 5.1.5 Supervisión 5.1.6 Evaluación del desempeño **5.2 Recursos Físicos y Materiales** 5.2.1 Selección y ubicación 5.2.2 Adquisición 5.2.3 Mantenimiento 5.2.4 Reposición **OBJETO DE ESTUDIO 6: Componentes de la dirección** 6.1 Toma de decisiones 6.2 Resolución de problemas 6.3 Autoridad y comunicación 6.4 Supervisión y Liderazgo **OBJETO DE ESTUDIO 7: Procesos de control** 7.1 Importancia y etapas 7.2 Estándares y Normas de calidad para evaluar los servicios de alimentación **OBJETO DE ESTUDIO 8: Elaboración de programas de alimentación y nutrición para la atención a grupos e individuos** 8.1 Indicadores 8.2 Procedimiento 8.3 Áreas de aplicación	**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.**

OBJETO DE ESTUDIO	METODOLOGÍA (estrategias, secuencias recursos didácticos)	TIEMPO ESTIMADO
OBJETO DE ESTUDIO 1: El proceso administrativo	**Estrategias a utilizar:** Exposición Panel Ejercicios de lectura comentada	2 semanas
OBJETO DE ESTUDIO 2: Diseño de un servicio de alimentación	**Estrategias a utilizar:** Mesa Redonda Instrucción programada	2 semanas
OBJETO DE ESTUDIO 3: La planeación de un servicio de alimentación	**Estrategias a utilizar:** Exposición Ejercicios de lectura comentada	1 semana
OBJETO DE ESTUDIO 4: Organización del servicio de alimentación	**Estrategias a utilizar:** Estudio de caso Discusión grupal sobre el tema (foro)	2 semanas
	PRIMER EVALUACIÓN PARCIAL	
OBJETO DE ESTUDIO 5: Integración de los recursos	**Estrategias a utilizar:** Exposición Ejercicios de lectura comentada	2 semanas
OBJETO DE ESTUDIO 6: Componentes de la dirección	**Estrategias a utilizar:** Instrucción programada	2 semana
OBJETO DE ESTUDIO 7: Procesos de control	**Estrategias a utilizar:** Juego de papeles Discusión grupal sobre el tema (foro)	2 semanas
	SEGUNDA EVALUACIÓN PARCIAL	
OBJETO DE ESTUDIO 8: Elaboración de programas de alimentación y nutrición para la atención a grupos e individuos	**Estrategias a utilizar:** Exposición de programa Discusión grupal Instrucción programada	2 semanas
	EVALUACIÓN FINAL	

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: Organización del servicio de alimentación	Presentación por equipos (exposición)	Presentación en tiempo y forma 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)
▪ Guerrero Ramo Ivet Carolina. “Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud” Ed. Mac Graw Hill 2001, ISBN 970-10-3499-6 ▪ 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. ▪ Polledo Francisco Juan José. “Gestión de la seguridad Alimentaria” Ed. Mundi-prensa México D.F. 2002 ISBN 84-8476-081-2.	Primer evaluación parcial 15% Segunda evaluación parcial 15% Evaluación Final (portafolio) 30% Entrega de productos del O.E 1 al 4: 10% Entrega de productos del O.E 5 al 7: 10% Asistencia 10% Respeto y trabajo en equipo 10%

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios e instrumentos)
▪ Robbins Stiphen P. "Fundamentos de la Administración " Ed. Prentice Hall Hispano Americana S.A. 1996. ISBN 968-880-695-1. REFERENCIAS DE BIBLIOGRAFIA DE CONSULTA ELECTRÓNICA ▪ Nacional Restaurant Asociation Educational Foundation Http://www://edfound.org ▪ FDA´S Cener for Food Safety & Applied Nutrition Http://vm.cfsan.fda.gov/dms/fcannex5/html ▪ Society for foodservice Management 2006 Http:www.smf-online.org	

FICHA CURRICULAR DOCENTE	elaboración y actualización
▪ LN.Juan Manuel Barroso Gonzaléz ▪ Academico de tiempo completo de la Facultad de Enfermeria y Nutriologia ▪ Estudios profesionales de Licenciatura en Nutricion ▪ Candidato a Maestro en Administraciòn ▪ Miembro Honorario de Colegio de Nutriologos de Chihuahua.	Fecha de elaboración: JUNIO DE 2008 Nombre(s): CMA Juan Manuel Barroso González LCI Teresa Castro Mata Fecha de actualización: Nombre(s):

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
Objeto de estudio 1 :																
Objeto de estudio 2:																
Objeto de estudio 3:																
Objeto de estudio 4:																
Objeto de estudio 5:																
Objeto de estudio 6:																
Objeto de estudio 7:																
Objeto de estudio 8:																
TRABAJO FINAL																