UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA Clave: **PROGRAMA DEL CURSO:** ***ESTANCIA EMPRESARIAL***	**DES:**	SALUD
	Programa(s) Educativo(s):	Licenciatura en Nutrición
	Tipo de materia:	Obligatoria
	Clave de la materia:	EN80106
	Semestre:	8°
	Área en plan de estudios:	Especifica
	Créditos	14
	Total de horas por semana:	12
	Teoría:	2
	Práctica	10
	Taller:	
	Laboratorio:	
	Prácticas complementarias:	
	Trabajo extra clase:	
	Total de horas semestre:	192
	Fecha de elaboración:	19/06/08
	Clave y Materia requisito:	Ninguna

Descripción del 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.

Propósitos del Curso:
El estudiante integre los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos en el transcurso de la formación profesional, para reforzar el aprendizaje y aplicarlo durante la estancia.

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)
Administración de servicios de alimentación Cognitivos. Conoce y desarrolla las fases del proceso administrativo en la organización y funcionamiento de servicios a colectividades. Conoce las normas y procedimientos de calidad en la administración de servicios de alimentación. Conoce lo componentes de la gestoria y consultorio. Procedimentales Reestructura procesos de servicios de alimentación con criterio de calidad. Maneja y/o propone los cuadros	Objeto 1. Introducción a la Estancia: Encuadre y revisión de temas Objeto 2. Elaboración de un diagnostico de la institución Objeto 3. Elaboración de un programa de trabajo Objeto 4. Desarrollo del programa de trabajo Objeto 5. Presentación del informe final	Ubica y discutir el contenido del programa. Reforzar conocimientos de áreas específicas. Elabora un Diagnostico Elabora un Programa de trabajo Ejecuta el programa de trabajo, poniendo en practica los roles del nutriólogo Elabora el informe Presentación del informe

básicos de alimentos. Establece sistemas de verificación de procesos apegado a la normatividad. Maneja los métodos y técnicas para la oferta de servicios profesionales de asesoria. **Trabajo en equipo y liderazgo** Participa en la elaboración y ejecución de planes y proyectos mediante el trabajo en equipo. Desarrolla habilidad de negociación. Interactúa en grupos multidisciplinarios. Actúa como agente de cambio. Desarrolla y estimula una cultura de trabajo de equipo hacia el logro de una meta común. Demuestra respeto, tolerancia responsabilidad y apertura a la confrontación y pluralidad en el trabajo grupal. Respeta, tolera y es flexible ante el pensamiento divergente para lograr acuerdos por consenso. Identifica la diversidad y contribuye a la conformación de desarrollo personal y grupal. Identifica habilidades de desarrollo grupal. Cumple y hace cumplir las normas y leyes en un contexto social. **Emprendedor** Genera y ejecuta proyectos productivos con responsabilidad social y ética. Adapta el conocimiento y habilidades de proyectos. Demuestra capacidad de generación de empleo y autoempleo. Aprovecha óptimamente los recursos existentes. Muestra una actitud entusiasta, productiva y persistente ante los retos y oportunidades. Utiliza los principios de administración estratégica en el desarrollo de proyectos. Aplica métodos para promover, ejecutar y valorar el impacto de un proyecto. Vincula el ambiente académico con el ambiente de trabajo.		

Desarrolla habilidades de creatividad e innovación. Genera y adecua nuevas tecnologías en su área. Emplea procedimientos en la operación de equipos de tecnología básica. Revalora tecnologías tradicionales, alternativas y de punta para seleccionar la apropiada en la solución de problemas en su área, considerando el impacto que dichas tecnologías tendrán sobre el ambiente. **Prestación de servicios** Se integra en el trabajo inter y multidisciplinario para la atención a la salud. Aplica los métodos y técnicas para la conservación y/o recuperación de la salud en los diferentes grupos sociales. Desarrolla programas, proyectos y acciones educativas, preventivas, curativas y de rehabilitación, con base en la investigación de necesidades y problemas de salud. Opera modelos de atención a la salud en diferentes niveles de atención.		

OBJETO DE ESTUDIO	**METODOLOGÍA** (estrategias, secuencias recursos didácticos)	**TIEMPO ESTIMADO**
Objeto 1. Introducción a la Estancia	Exposición Discusión grupal	2 semanas
Objeto 2. Diagnostico de la institución	De aproximación a la realidad, y búsqueda, organización y selección de la información: El estudiante al integrarse en el área de la estancia le permitirá obtener los elementos para construir el diagnostico institucional	3 semanas
Objeto 3. Programa de trabajo	De problematización y trabajo colaborativo: al tener como antecedente el diagnostico, se elabora un programa de trabajo el cual deberá dar soluciones reales.	3 semanas

OBJETO DE ESTUDIO	METODOLOGÍA (estrategias, secuencias recursos didácticos)	TIEMPO ESTIMADO
Objeto 1. Introducción a la Estancia	Exposición Discusión grupal	2 semanas
Objeto 4. Desarrollo del programa de trabajo	Asesoría personalizada, instrucción programada El estudiante para desarrollar su trabajo aplicará estrategias didácticas como: Exposición, Lluvia de ideas, Discusión dirigida.	7 semanas
Objeto 5. Presentación del informe final	Integración de la información Exposición	1 semana

OBJETO DE ESTUDIO	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
Elaboración del diagnostico	Diagnostico	Documento que manifieste su capacidad de detección que incluya: Introducción Justificación Antecedentes de la institución Organización Procesos administrativos Problemática detectada Recursos con los que cuenta la institución para la resolución de problemas *(verificar en guía de elaboración de diagnostico, programa e informe final)
Elaboración del programa de trabajo	Programa	Documento que manifieste su capacidad de solución de problemas e incluya: Justificación Objetivos Metas Actividades Limites Recursos Operación y seguimiento Supervisión y asesoría Evaluación Cronograma de actividades *(verificar en guía de elaboración de diagnostico, programa e informe final)
Desarrollo del programa de trabajo	Desarrollo del programa de trabajo	Bitácora semanal que demuestre el desarrollo de las actividades del programa con responsabilidad y disciplina.
Presentación del informe final	Integración de la información Exposición	Documento creativo que contenga: Justificación Objetivos

OBJETO DE ESTUDIO	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
		Logro de metas Conclusiones Recomendaciones *(verificar en guía de elaboración de diagnostico, programa e informe final)

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios e instrumentos)
Guerrero- Ramo C. Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud. Editorial Mc Graw Hill. 1°edicion, México 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, Mexico 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. Robbins Stiphen P. "Fundamentos de la Administración " Ed. Prentice Hall Hispano Americana S.A. 1996. ISBN 968-880-695-1. H. Hotchkiss Joseph."Ciencia de los Alimentos" Ed. Aspen Publisher Inc. 1999 ISBN 84-200-0891-5 Kahl Martin Colimon "Fundamentos de Epidemiología" Ed. Díaz de Santos S. A 1990 ISBN: 84-87189-49-1990 Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994. Bienes y servicios, practicas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994. Bienes y servicios, practicas de higiene y sanidad para el proceso en la preparación de alimento que se ofrecen en establecimientos fijos.	Evaluación Diagnostica Elaboración del Diagnostico Elaboración del Programa de trabajo Bitácora semanal Evaluación Institucional Auto evaluación Informe final y presentación en la institución

FICHA CURRICULAR DOCENTE	elaboración y actualización
MST Gabriela Velázquez Saucedo: Licenciada en Nutrición, Maestra en Salud en el Trabajo, egresada de la Universidad Autónoma de Chihuahua, docente de la Facultad de Enfermería y Nutriologia, responsable del Laboratorio de Evaluación del estado Nutricio. MC Mariana Cossio Ponce de León: Licenciada en Nutrición, egresada de la Universidad Autónoma de Chihuahua, Maestra en Ciencias del la salud con área de concentración en Nutrición, egresada del Instituto Nacional de Salud Publica de México.	Fecha de elaboración: 19 de junio del 2008 Nombre(s): MST Gabriela Velázquez Saucedo MC Mariana Cossio Ponce de León

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 :																
Objeto de estudio 2:																
Objeto de estudio 3:.																
Objeto de estudio 4:																
TRABAJO FINAL																
EVALUACIONES																