



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS

**“Francisco García Salinas”
Área de Ciencias de la Salud**

Unidad Académica de Enfermería

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



**PROGRAMA EDUCATIVO
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**SEMESTRE
QUINTO SEMESTRE**

**CICLO ESCOLAR
Agosto-Diciembre 2018**

**UNIDAD DIDÁCTICA INTEGRADORA
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**

**Elaborado por:
Herrera Medrano Ana María**

**Fecha de elaboración: Diciembre 2017
Última Actualización: Junio 2018**

PERFIL PROFESIONAL DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN AMMFEN:

“El Licenciado en Nutrición es un profesional capaz de brindar atención nutricional a individuos sanos, en riesgo o enfermos, así como a grupos de los diferentes sectores de la sociedad; de administrar servicios y programas de alimentación y nutrición; de proponer, innovar y mejorar la calidad nutricional y sanitaria de productos alimenticios. Capaz de integrar, generar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes que permiten su desempeño en los campos profesionales básicos: nutrición clínica, nutrición poblacional, servicios de alimentos, tecnología alimentaria y otros campos transversales como: investigación, educación, administración y consultoría aplicando métodos, técnicas y tecnologías propias de la nutrición y ciencias afines...” AMMFEN (2016)

PERFIL DE EGRESO DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN UAZ:

Los egresados de la Licenciatura en Nutrición contarán con una sólida formación integral, con conocimientos generales científicos, técnicos y humanistas, por lo que serán capaces de desempeñarse en distintos ámbitos, así como de combinar adecuadamente la teoría y la práctica en su campo profesional ... (Fundamentación de la Licenciatura en Nutrición, 2017)

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA UDI

Nombre de la materia: Servicios de Alimentación		Perfil docente:
Unidad Académica: Enfermería	Programa Académico: Licenciatura en Nutrición	Clave:
Área de conocimientos en el plan de estudios: Servicios de alimentación		
Es factible para integrar asuntos de transversalidad:		
Ciclo semestral: Agosto – Diciembre	Orientación: Teórica <input type="checkbox"/> Práctica <input checked="" type="checkbox"/>	
Carácter: Obligatoria <input checked="" type="checkbox"/> Optativa <input type="checkbox"/>		
Modalidad de trabajo: Presencial <input checked="" type="checkbox"/> Semipresencial <input type="checkbox"/> En línea: <input type="checkbox"/>		
Valor en créditos:		Página web de la materia:
Horas teoría: 2 hs/sm	Horas Práctica: 0	
Profesores que imparten la UDI: Herrera Medrano Ana María/		
Prerrequisitos para cursar la UDI: Planeación y diseño de menús.		

Fundamentación y descripción de la UDI:

La UDI Servicios de Alimentación fortalece al campo profesional del mismo nombre proporcionando las bases fundamentales en la conceptualización, clasificación y alcances en el desarrollo de un servicio de alimento con base a referentes y normativa nacional e internacional.

Contribución al perfil de egreso y valores :

Al concluir la UDI el estudiante adquirirá conocimientos generales científicos y técnicos del área de aplicación que le permitirán desempeñarse en el campo de Servicios de Alimentación con estricto apego a los estándares de calidad total en el rubro, en respuesta a los diferentes sectores sociales y productivos.

Así mismo desarrollar en el estudiante las siguientes actitudes y valores:

Mostrar actitud proactiva y propositiva de su aprendizaje

Respeto

Responsabilidad

Tolerancia

Integridad y honestidad

Objetivo terminal de la UDI:

Conocer las bases teóricas, lineamientos y normas de operación en un servicio de alimentación con base a la aplicación del proceso administrativo para el desarrollo de una cocina científica.

Distribución de contenidos de la UDI

Bloque I: Conceptualización del servicio de alimentación.

Conceptualizar e identificar las características organizacionales propias de los servicios de alimentación bajo un enfoque de cocina científica.

1.1 Antecedentes

1.2 Definición

1.3 Clasificación y objetivos

1.4 Estructura organizacional: organigrama, diagrama de flujo

1.5 Portafolio de imagen institucional o corporativa

Bloque Dos: Diseño y planeación de un servicio de alimentación.

Identificar la estructura física básica de un servicio de alimentación bajo la observancia de la normativa vigente, así como elementos técnico-operativos para su puesta en marcha.

2.1 Arquetipo y diseño sanitario

2.1.1 Definición

2.1.2 Áreas: funciones, características y condiciones de seguridad e higiene.

2.1.3 Flujos de producción y sistemas de distribución.

2.2 Catálogos de insumos y operación: objetivo, características y áreas de aplicación.

2.2.1 Mobiliario y equipo, Utensilios, Cuadro básico de alimentos, Ingredientes y preparaciones (elementos de una hoja de producción, conceptos relacionados -peso neto, peso bruto, factor de corrección y rendimiento, merma, remanente-).

2.3 Indicadores de operación: características y determinación.

2.3.1 Espacios vitales, espacio laboral, cálculo de personal, estimación de raciones, dotación de material y equipo.

Bloque Tres: Organización y dirección de un servicio de alimentación.

Conocer las herramientas operativas que favorezcan la fase de organización y dirección de recurso de un servicio de alimentación

3.1 Manual de organización y procedimientos en servicios de alimentación: definición, características y aplicación.

3.2 Descripción de puestos y selección de personal.

3.3 Manejo de recursos (generalidades y aplicación en los servicios de alimentación).

Bloque Cuatro: Control y evaluación en un servicio de alimentación.

Identificar los principales referentes normativos que contribuyan a la vigilancia en el control y evaluación de operaciones con miras a la calidad total así como conocer la terminología básica empleada en el control de costos.

4.1 Control sanitario e infraestructura: NOM-251-SSA1, Distintivo H, NMX-F-605-NORMEX-2015.

4.2 Control de costos:

4.2.1 Definición y utilidad en servicios de alimentación

4.2.2. Conceptos base: costo unitario, global y por ración; presupuesto asignado y ejercido. Informes.

4.3 Reingeniería de procesos

4.3.1 Definición

4.3.2 Conceptos base: calidad, calidad total, mejora continua, optimización de recursos.

Estrategias de enseñanza:	Estrategias de aprendizaje:
<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de programa y lineamientos del curso. • Exposición dirigida. • Análisis y discusión. • Asesoría académica. • Investigación documental. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mapas conceptuales • Diagramas de flujo • Mapa mental • Cuadros sinópticos • Investigación documental • Exposición y análisis

Anatomía

Recursos y materiales empleados:

- Aula equipada.
- Cañón proyector.
- Pintarrón.
- Plumones para pintarrón
- Programa, criterios de evaluación, programación de exámenes, lineamientos y políticas de clase en forma impresa.
- Acceso a bibliografía física y en línea.

Criterios de evaluación

ELEMENTOS A EVALUAR	%	DESCRIPCIÓN
Asistencia		Se tomará en cuenta el Reglamento Académico Universitario: Artículo 109, 80% de asistencia para presentar examen ordinario, Artículo 113 y 114, 70% para extraordinario y Artículo 117 y 118, 60% para título de suficiencia.
Examen diagnóstico	10%	Evalúa los conocimientos previos adquiridos en materias precedentes como afines para contextualizar con el objetivo de la UDI Servicios de Alimentación y el estudiante comprenda claramente la relación entre ellos.
Exámenes parciales	60%	Documentos de evaluación (impresa y/o en línea) contestados por los estudiantes, sobre conocimientos adquiridos conforme el avance del programa para otorgar una calificación numérica. Se aplicarán 2 exámenes parciales en el transcurso del semestre.
Investigación documental	10%	La investigación documental contribuirá al análisis y reforzamiento del conocimiento previo a cada sesión e integrar el portafolio escolar. Así mismo fomentar en el estudiante habilidades de búsqueda de información y su respectiva referencia.
Portafolio de evidencias	20%	Comprende el conjunto ordenado de evidencias de los aprendizajes logrados a lo largo del programa, es el producto del trabajo realizado por cada estudiante tanto en experiencias individuales como en grupo.

Bibliografía
(5 años de vigencia, formato APA)

Bibliografía básica:

Muñoz de Ch. M., Chávez A. (2014). Tablas de uso práctico de los alimentos de mayor consumo, México, 3ª ed. Edt. Mc Graw-Hill.

Montes E., Lloret I., López M. (2013) Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración, España. 2ª ed. Edt. Díaz de Santos.

Dolly, B. (2007). Administración de Servicios de Alimentación, Calidad, Nutrición, Productividad y Beneficios. Colombia, 2ª ed. Edt. Universidad de Antioquia.

Guerrero, R. C. (2005). Administración de alimentos a colectividades y Servicios de Salud. México. Ed. Mc Graw Hill Interamericana.

CENETEC-GPC (2013) Servicios de alimentación. Seguridad alimentaria para el paciente hospitalizado.

Bibliografía complementaria:

ASQ. Food, Drug and Cosmetic Division HACCP (2016) Manual del Auditor de Calidad. Edt. Acriba. 2ª ed.

NOM-251-SSA1-2009, Practicas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

NMX-F-605-NORMEX-2015-Alimentos Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados.

NOM-001-STPS-2008, Edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo - Condiciones de seguridad.

NOM-026-STPS-2008, Colores y señales de seguridad e higiene e identificación de riesgos por fluidos conducidos por tuberías.

Subsecretaría de control sanitario (2011). Manual Manipulación de Alimentos. Buenos Aires, Ministerio de Salud.