



**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  
Sexto**

**CICLO ESCOLAR  
Enero – Julio**

**UNIDAD DIDÁCTICA INTEGRADORA  
“DISEÑO DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN”**

**Elaborado por:  
Dra. en I. E. Veronica Bañuelos Melero – M.A.N. Laura Gisela Ramos Muñoz**

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

## Diseño de un Servicio de Alimentación

### 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 DE LA 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 ... (Libro de Fundamentación de la Licenciatura en Nutrición)

### DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA UDI

<b>Nombre de la materia:</b> Diseño de un Servicio de Alimentación.		<b>Perfil docente:</b>
<b>Unidad Académica:</b> Enfermería	<b>Programa Académico:</b> Licenciatura en Nutrición	<b>Clave:</b>
<b>Área de conocimientos en el plan de estudios:</b> Servicio de Alimentos		
<b>Es factible para integrar asuntos de transversalidad:</b> Si		
<b>Ciclo semestral:</b> Enero – Julio 2018	<b>Orientación:</b> Teórica <input checked="" type="checkbox"/> Práctica <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Carácter:</b> Obligatoria <input checked="" type="checkbox"/> Optativa <input type="checkbox"/>		
<b>Modalidad de trabajo:</b> Presencial <input checked="" type="checkbox"/> Semipresencial <input type="checkbox"/> Línea <input type="checkbox"/>		
<b>Valor en créditos:</b>		<b>Página web de la materia:</b>
<b>Horas teoría:</b> 2 hs/sm	<b>Horas Práctica:</b> 4 hs/sm	
<b>Profesores que imparten la UDI:</b> Ana María Herrera Medrano/Verónica Bañuelos Melero/Aida Margarita Rodríguez Rodríguez./Ana Gabriela Galicia Rodríguez.		
<b>Prerrequisitos para cursar la UDI</b>		

## *Diseño de un Servicio de Alimentación*

<p><b>Haber aprobado la UDI:</b> Servicios de Alimentación</p>
<p><b>Fundamentación y descripción de la UDI:</b></p> <p>La Unidad Didáctica Integradora de <i>“Diseño de un Servicio de Alimentación”</i>, pretende que el alumno visualice, analice, planee, desarrolle, justifique y argumente tanto en documento impreso como en presentación ejecutiva un nuevo Servicio de Alimentación completo según el ámbito o giro que fue asignado; el alumno desarrollara todos los apartados contemplados en la presentación de un proyecto a término de licitación en el cual analizara según las características del giro de la población asignada el mejor escenario posible para el desarrollo de un servicio de alimentación óptimo para las necesidades del mismo.</p> <p>Valorara y fusionara los objetivos y metas establecidas con las políticas y normatividades vigentes que permitan la operatividad del proyecto de manera que se pueda tener una visión clara de lo que se desea. El alumno deberá organizar y establecer los objetivos y metas conforme al tiempo disponible, hacer valoraciones de la dimensión del proyecto, control del mismo y evaluación objetiva.</p> <p>El alumno realizara un diagnóstico, justificación, sustento teórico, establecimiento de objetivos, determinación de las metas planteadas; organización de ideas, recursos; control de gastos, presupuestos; evaluación de impactos, económicos, sociales, nutricionales, etc. Con la finalidad de presentar, sustentar y defender el mismo ante un escenario de actores profesionales en el área a modo de simulación de una licitación, con el objetivo de convencer a los asistentes de la viabilidad e impacto de dicho proyecto.</p> <p>En diversas declaraciones, protocolos, leyes y más documentos oficiales se encuentra plasmado el derecho a una alimentación adecuada; hoy en día es de suma importancia por el desarrollo de un entorno económico, propiciar a los diferentes sectores un servicio de alimentos que brinde los elementos óptimos que cubran con las necesidades nutricionales aparte de las alimentarias de la comunidad zacatecana.</p>
<p><b>Contribución al perfil de egreso y valores:</b></p> <p>La Unidad Didáctica Integradora <i>“Diseño de un Servicio de Alimentación”</i> contribuye al perfil de egreso del Licenciado en Nutrición con la adquisición de conocimientos específicos en el área tales como: Diseñar estrategias para la elaboración de un proyecto para el autoempleo y de fuentes de trabajo; administrar los procesos de alimentación colectiva a nivel industrial, comercial e institucional coadyubando en alguna de las etapas de producción y comercialización de alimentos; incidir significativamente en las situaciones alimentario-nutricional mediante acciones que emanen de equipos multidisciplinarios; capacidad de planeación, gestión y asesoría de programas. Respaldo en los siguientes valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Servicio</li> <li>• Liderazgo</li> <li>• Pertinencia</li> </ul>

## Diseño de un Servicio de Alimentación

<p><b>Objetivo terminal de la UDI:</b> Implementar las bases teóricas, procesos y normas de operación de una cocina científica como parte del proceso administrativo a través del diseño de un servicio de alimentación de calidad en el ámbito público y particular.</p>
<b>Distribución de contenidos de la UDI</b>
<p><b>Bloque I: Características y necesidades alimentarias por grupos de población en alimentación a colectividades.</b>          Identificar y describir las principales características por grupo de población para un servicio de alimentación.</p> <p style="margin-left: 20px;"> <b>Tema 1. Estancia Infantil</b>  <b>Tema 2. Comedor estudiantil</b>  <b>Tema 3. Hospitalario (departamento de dietética)</b>  <b>Tema 4. Geriátrico</b>  <b>Tema 5. Comedor industrial</b>  <b>Tema 6. Ámbito comercial</b> </p> <p><b>Bloque II: Planeación, Organización y Dirección de un Servicio de Alimentación.</b>          Planear y desarrollar propuesta de portafolio de imagen institucional y diseño sanitario de un servicio de alimentación señalando las áreas y flujo de producción con base a la normativa vigente.</p> <p style="margin-left: 20px;"> <b>Tema 1. Elaboración del portafolio de imagen institucional</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del servicio o empresa</li> <li>• Características generales de la población atendida</li> <li>• Misión, Visión y Valores</li> <li>• Logotipo (iconografía) de la institución</li> <li>• Organigrama.</li> </ul> </p> <p style="margin-left: 20px;"> <b>Tema 2. Áreas y flujos de producción e instalaciones en un servicio de alimentación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Análisis y observación en campo</li> </ul> </p> <p style="margin-left: 20px;"> <b>Tema 3. Arquetipo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseño arquitectónico general del proyecto de servicio de alimentación</li> <li>• Identificación de áreas por color</li> <li>• Dimensiones del servicio</li> <li>• Determinación del sistema de distribución</li> </ul> </p>

## *Diseño de un Servicio de Alimentación*

- Presentación de arquetipo para proyecto asignado

### **Bloque III: Catálogos de insumos e indicadores de operación para la planeación de un servicio de alimentación.**

Observar e identificar el material y equipo empleado en un servicio de alimentación, desarrollar una propuesta de cuadro básico de alimentos, analizar y realizar cálculo para obtener los indicadores de operación además de los valores de las características propias de un menú cíclico.

**Tema 1. Identificación y cotización de material y equipos de producción**

**Tema 2. Cálculo de indicadores de operación**

**Tema 3. Elaboración del cuadro básico de alimentos**

**Tema 4. Planeación de un menú cíclico**

**Tema 5. Desarrollo de hojas de producción para un ciclo de menú**

**Tema 6. Presentación de indicadores de operación para proyecto asignado**

### **Bloque IV: Normas de operación y calidad.**

Identificar los elementos organizacionales de dirección y operación, así como el perfil profesional de los colaboradores; además de evaluar con base a las normas oficiales mexicanas vigentes las técnicas de manejo y preparación de alimentos, así como las instalaciones y condiciones en las que se labora.

**Tema 1. Normas de operación y descripción de puestos para la organización y dirección**

- Elaboración Manual de Organización
- Elaboración Manual de Procedimiento

**Tema 2. Control de calidad, sanitario y de infraestructura con base a un presupuesto:**

- Desarrollo de cédulas de verificación acordes a la normatividad vigente (NOM-251-SSA1, Distintivo H, NMX-F-605-NORMEX-2015, etc.)

<b>Estrategias de enseñanza:</b>	<b>Estrategias de aprendizaje:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo en equipo.</li> <li>• Análisis, exposición y discusión de características nutricionales de acuerdo a la colectividad asignada y el giro del mismo.</li> <li>• Presentar el programa y lineamientos de acreditación de la UDI.</li> <li>• Prácticas observacionales incluidas en el manual de práctica.</li> <li>• Asesoría académica en el desarrollo de proyecto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mapas conceptuales</li> <li>• Diagramas de flujo</li> <li>• Mapa mental</li> <li>• Cuadros sinópticos</li> <li>• Elaboración y presentación a través de software o servidor de la nube en específico útil para la materia</li> <li>• Formatos de práctica</li> <li>• Diseño y presentación de proyecto</li> </ul>

## Diseño de un Servicio de Alimentación

### Recursos y materiales empleados:

- Programa, criterios de evaluación, programación de exámenes, lineamientos, reglamento para áreas de preparación de alimentos del programa educativo, en forma impresa
- Aula equipada con proyector y pintarrón
- Acceso a internet
- Formatos de desarrollo
- Acceso a escenarios reales
- Acceso a bibliografía de consulta

### Criterios de evaluación Teórico: 40 %

ELEMENTOS A EVALUAR	%	DESCRIPCIÓN
<b>Asistencia</b>	-	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.
<b>Participación</b>	<b>50%</b>	Es el compromiso que el estudiante asume durante el desarrollo de la UDI, de su estilo de trabajo y responsabilidad para cumplir con cada tarea de manera individual y en equipo (Elaboración del proyecto final que consta en la creación de un servicio de alimentación a una colectividad específica acorde al avance del contenido temático).
<b>Búsqueda de la Información</b>	<b>10%</b>	La investigación bibliográfica ayudará a reforzar el conocimiento e integrar el portafolio escolar.
<b>Portafolio</b>	<b>20%</b>	Comprende el conjunto de evidencias de los aprendizajes (Reporte de práctica observacional) logrados a lo largo del programa, es el producto del trabajo realizado por cada estudiante tanto en experiencias individuales como en equipo.
<b>Examen diagnóstico</b>	<b>10%</b>	Documentos escritos contestados por los estudiantes, sobre conocimientos adquiridos previamente según las materias cursadas precedentes y las estrechamente relacionadas con el campo de la materia, para otorgar una calificación numérica. Se aplicará 1 examen al inicio del semestre.
<b>Exámenes parciales</b>	<b>10%</b>	Documentos escritos contestados por los estudiantes, sobre conocimientos adquiridos parcialmente para otorgar una calificación numérica. Se aplicarán 3 exámenes parciales en el transcurso del semestre.

### Criterios de evaluación Práctica: 60 %

## Diseño de un Servicio de Alimentación

ELEMENTOS A EVALUAR	%	DESCRIPCIÓN
<b>Asistencia</b>	–	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.
<b>Desarrollo de práctica</b>	<b>20%</b>	Comprende la presentación del alumno en la institución de manera puntual, con el uniforme acorde a lo indicado en el reglamento, comportamiento seguro antes, durante y después del desarrollo de la práctica.
<b>Proyecto Final</b>	<b>50%</b>	Entrega del documento comprobatorio con el compendio que incluye el desarrollo de cada una de las fases en las que se planifica, estructura, organiza, presupuesta, etc.
<b>Presentación Ejecutiva</b>	<b>30%</b>	Dinámica de representación de una licitación en la que el alumno presenta y argumenta frente a un conjunto de evaluadores expertos en el campo. Con la finalidad de prepararlo para escenarios reales.

### Bibliografía (5 años de vigencia, formato APA)

#### Bibliografía básica:

- 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.
- 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.
- Muñoz de Ch. M., Chávez A. (2014). Tablas de uso práctico de los alimentos de mayor consumo, México, 3ª ed. Edt. Mc Graw-Hill.
- CENETEC-GPC (2013) Servicios de alimentación. Seguridad alimentaria para el paciente hospitalizado.
- NOM-251-SSA1-2009, Practicas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.
- NMXF-605-NORMEX-2015 —Alimentos Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados

## *Diseño de un Servicio de Alimentación*

---

### **Bibliografía complementaria:**

- Subsecretaría de control sanitario (2011). Manual Manipulación de Alimentos. Buenos Aires, Ministerio de Salud.
- ASQ. Food, Drug and Cosmetic Division HACCP. Manual del Auditor de Calidad. Edt. Acriba.
- 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.
- <http://foodsafety.gov/>