



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Perfil Profesiográfico

Es un profesionista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigación en estas áreas, e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CURSO.

Centro Universitario de la Costa Sur

2.- DEPARTAMENTO.

Ciencias de la Salud y Ecología Humana

3.- ACADEMIA

Ecología humana y salud

4.- NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE / MATERIA.

Gestión organizacional de los Servicios de Alimentos

4.1- ÁREA DE FORMACIÓN:

Básico particular obligatoria

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRACTICA	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUISITO
I8848	CT	51	51	102	10	Selección y preparación de alimentos

5.- ELABORADO POR:

Cristina Jiménez Camberos

Referencia: Programa asignatura de Administración de Servicios, CUSUR, 2007.

6.- FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN.

Junio 2018

7.- NOMBRE DEL PROFESOR:

Cristina Jiménez Camberos

8.- FORMACIÓN ACADEMICA

- Licenciatura: Nutrición
- Técnico en gastronomía
- Maestría: Gerencias de Programas en Inocuidad de Alimentos

9.-EXPERIENCIA PROFESIONAL

- H.G.Z. 20 del Instituto Mexicano del Seguro Social
- Clínica Guadalupana
- H. Ayuntamiento Municipal de El Grullo, Jalisco
- DIF Municipal de El Grullo, Jalisco
- Profesor de asignatura "A" en la UdeG
- Encargada del Laboratorio de Alimentos y Bebidas de CUCSUR.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

10.- PERFIL DOCENTE

Licenciado en Nutrición con especialidad en manejo higiénico de alimentos, habilidades administrativas y experiencia en el manejo de Servicios de Alimentos. Licenciado en Nutrición con especialidad en manejo higiénico de alimentos, habilidades administrativas y experiencia en el manejo de Servicios de Alimentos. En constante actualización disciplinar, capaz de formar recursos humanos en nutrición competentes para la selección de alimentos y diseño de menús considerando todas las variables y aplicando técnicas culinarias con estándares de calidad nacional, así como la normatividad vigente.

11.- PRESENTACION Y FUNDAMENTACIÓN

Esta unidad didáctica proporciona elementos metodológicos suficientes para la planeación, organización, integración, dirección y control de los recursos disponibles en el servicio de alimentos. Permitiendo al alumno, optimizar recursos financieros, humanos y de infraestructura, en los servicios de alimentación tales como:

Comedores industriales, comerciales, universitarios, restaurantes, guarderías, hoteles.

12.- UNIDAD DE COMPETENCIA

Que el alumno comprenda la importancia del proceso administrativo como herramienta fundamental para el desarrollo de su labor en el servicio de alimentos.

Que el alumno participe en la planeación, organización y dirección de servicios de alimentos.

13.- COMPETENCIA(S) DEL PERFIL DE EGRESO

Profesionales

Integra los conocimientos adquiridos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas, considerando las características de los comensales, los recursos materiales, financieros y humanos y aplicando los estándares de calidad nacionales, así como la normatividad vigente; selecciona y conserva materia prima para la industria y preparación de alimentos.

Socioculturales

Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales;

Técnico-Instrumentales

Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social;

14.-ATRIBUTOS O SABERES.

SABERES	CONTENIDOS
Teóricos	<ol style="list-style-type: none">Conocer las generalidades de la administraciónConoce los tipos de servicios de alimentosConoce los tipos de menús así como su análisis y costeo, y los factores que los determinan.Aplicación y revisión de las Normas Mexicanas para las instalaciones.Organización de un servicio de alimentos.
Prácticos	<ol style="list-style-type: none">Organiza las áreas del servicio de alimentos.Elabora menús cíclicos adecuados para cada individuo o colectividad.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

	<p>3. Selecciona proveedores externos del servicio de alimentación. 4. Evalúa y controla costos y gastos del servicio de alimentación. 5. Aplica las normas oficiales mexicanas para la elaboración de alimentos.</p>
Formativos	<p>1. Actúa con responsabilidad, puntualidad, y toma de decisiones a través del pensamiento crítico y científico. 2. Ejerce el liderazgo y trabajo en equipo. 3. Se comunica eficazmente de manera oral y escrita. 4. Respeto la diversidad cultural y de género de los usuarios internos y externos de los servicios de alimentos. 5. Actúa ante situaciones de conflicto aportando soluciones creativas con una actitud solidaria.</p>

15.- CONTENIDO

GENERALIDADES DE ADMINISTRACIÓN

- ¿Qué es una organización?, ¿Qué es administración?
- El proceso administrativo.
- Cadena de procesos en el servicio de alimentos:
 - Especiales: alta dirección, recursos humanos, finanzas, compras, calidad y ventas.
 - Principales: almacén, producción y servicio.
- Toma de decisiones.
- Inteligencia emocional (social) y comportamiento organizacional.

ORGANIZACIÓN

1. Organización formal e informal del servicio de alimentos
2. Estructura básica del servicio de alimentos. Áreas y características de cada una.
3. Comedores comerciales

TIPOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

1. Servicio de Plata Completo
2. Servicio de Plata Cubierto.
3. Servicio Familiar
4. Mesa Formal
5. Mesa Informal
6. Servicio para llevar.
7. Servicio al Cuarto
8. Servicio de fiestas o banquetes
9. servicio de barra
10. Servicio de Cafetería.

PLANEACIÓN DE MENÚS.

- Tipos de menús.
- Menú cíclico.
- Factores determinantes en planeación del menú: satisfacción del cliente, disponibilidad de materia prima, capacidad instalada, etc.
- Elaboración y evaluación del menú.

COMPRAS Y SELECCIÓN DE PROVEEDORES

- Profesionalización de las compras.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

- Funciones del departamento de compras.
- Selección y evaluación de proveedores.

COSTOS Y GASTOS

- Conceptos básicos.
- Los costos en los diferentes tipos de empresas (comercial, industrial, servicios).
- Clasificación de los gastos.
- Sobre-costos.
- Control de almacén.
- Requisiciones y controles internos del proceso de servicios de alimentos.
- Mermas y desperdicio.

NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y NORMAS PARA LA CALIDAD

- Revisión y Comparación entre la NOM-093-SSA1-1994 y NOM-120-SSA1-1994.
- Interpretación de análisis microbiológicos de los alimentos.
- Acciones correctivas y/o preventivas sobre resultados microbiológicos de alimentos.
- Procedimientos para la implantación del Distintivo “H”.
- Revisión del HACCP

16.- TAREAS O ACCIONES

- Realizar prácticas en servicios de alimentos.
- Diseñar, planear y proponer un servicio de alimentos.
- Planeación, costeo y evaluación de menús cílicos.
- Estandarización de recetas.
- Auditoria de manejo higiénico de los alimentos.
- Realizar propuestas de mejora (costo-beneficio) según lo detectado en la auditoria.

17.- CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

Nutrición en la Administración de Servicios de Alimentos

Comedores industriales

Comedores escolares

Industria alimentaria

18.- ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

19.- EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL	CAMPO DE APLICACIÓN
<p>1. Planeación de procesos del servicio de alimentos.</p> <p>2. Elaboración de menú cíclico.</p> <p>3. Reporte de costos y gastos del menú planeado.</p> <p>4. Cartera de proveedores autorizados.</p> <p>5. Auditoria de Distintivo "H".</p> <p>6. Propuesta de plan de mejora.</p> <p>7. Actividad integradora.</p>	<p>1. Identificación de procesos directivos y operativos, descripción de funciones e indicadores de rendimiento.</p> <p>2. Menú cíclico (28 días) incluye menú especial para sábados y domingos. Contemplara desayunos y cenas: plato fuerte, 1 guarnición o acompañamiento y bebida. Comidas: sopa (seca o aguada), plato fuerte y guarnición, acompañamiento, agua fresca y postre.</p> <p>3. Costeo por platillo (ingrediente), desglose de gastos directos e indirectos.</p> <p>4. Listado de proveedores, criterios de selección y evaluación.</p> <p>5. Lista de verificación de los 90 puntos, NOM 251</p> <p>6. Titulo, introducción, antecedentes, plan de trabajo, metodología de evaluación de resultados y seguimiento.</p> <p>7. Reflexión sobre la práctica profesional (problemas, aprendizajes, conclusiones y recomendaciones).</p>	<p>1. Aula y/ o aula virtual</p> <p>2. Centros particulares (hogares), servicios de alimentos de comedores industriales, restaurantes, cafeterías universitarias y guarderías</p> <p>3. Ídem.</p> <p>4. Ídem.</p> <p>5. Servicios de alimentos.</p> <p>6. Ídem.</p>

20.- PRACTICAS, VIAJES DE ESTUDIO, SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS

PRACTICA	TIPO	OBJETIVO	FECHA
Elaboración de listas de precio	Aula	Tener las listas de precio para realizar el costeo	Semana 10
Elaboración y diseño de menú	Aula	Diseñar un menú completo	Semana 12
Costeo de menús	Aula	Aprender a costear menús	Semana 14
Visita de estudio	Servicio de alimentos	Reafirmar los conocimientos adquiridos durante el programa	Semana 16



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

21.- EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

CRITERIO		PORCENTAJE
Tareas		15 %
Examen		15 %
Listas de precio y Recetario		10 %
Menú cíclico costeado		20 %
Trabajo en equipo y exposición		10 %
Auditoría y propuesta de mejora		30
TOTAL		100%

22.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1	13:978-84-2000-1010-6	HACCP manual del auditor de calidad	ASQ Food, Drugs and cosmetic Division	Estados Unidos	Acribia	40775
2	978-84-200-0986-5	Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP	S.J. Forsythe y P.R. Haye	México	Acribia	664.07 MOR
3	968-24-6776-4	Preparación Higiénica de los alimentos	Carlos Ruiz de Lope y Antón	México	Ed. Trillas	664.06
4	6070503821	El manejo higiénico de alimentos acorde con la Norma 251	Bravo Martínez	México 2010	Ed. Limusa	641.4122 BRA 2013

23.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1	968-24-6776-4	Preparación Higiénica de los alimentos	Carlos Ruiz de Lope y Antón	México	Ed. Trillas	664.06
2	84-200-0894-X	Diretrices para profesionales de hostelería, restauración y catering	Nicholas Johns	1995	Editorial: ACRIBIA, S.A.	Clasificación: 664.07 JHO
3	8498910137	Manipulación de alimentos en los huevos y derivados	Cevallos Atienza	2009	Alcalá	---
4	9788498910094	Manipulación de alimentos en el sector de alto riesgo	Cevallos Atienza	2009	Alcalá	---



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

24.- LIBROS, ARTICULOS O REFERENCIAS EN OTRO IDIOMA

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL
1		Artículo: Quality Control, a model program for the food industry	William C. Hurst	Georgia, Marzo 2010	Cellege of Agricultural and environmental siccences and family
2		Articulo: Journal of foodservice management and education	Editors Kevin L. Roberts and Kevin L. Sauer	Volume 5, issu 1 2011	---

25.- PÁGINAS WEB DE CONSULTA

No.	PÁGINA / DIRECCIÓN	TEMA
1	Secretaría de Salud México. (2009). NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. México. http://www.cofepris.gob.mx	Instalaciones y equipos
2	NMFX-605-NORMEX-2004. (2004). Manejo higiénico en el servicios de alimentos preparados para la obtención del Distintivo "H". México. http://www.cofepris.gob.mx	Distintivo "H"

Vo. Bo.

Mtra. Cristina González Moya
Presidente de la Academia

Vo. Bo.

Yerena Figueroa González
Secretario de la Academia

Vo. Bo.

Dr. Carlos Palomera García
Jefe del Departamento
Ciencias de la Salud y Ecología Humana

Firma de recibido el programa (Representante de grupo), fecha