



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
 PROGRAMA DE ESTUDIOS



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE	GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN (OPTATIVA 1)		
Clave:	2772		
Ubicación	Séptimo semestre, Etapa de Acentuación, Academia		
Horas y créditos:	Teóricas: 48 hrs	Prácticas: 48 hrs	Estudio Independiente: 48 hrs
	Total de horas: 144 hrs		Créditos: 9
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	Administra departamentos y servicios de nutrición en instituciones, empresas públicas privadas u organismos no gubernamentales a través del cumplimiento de las leyes de la alimentación para satisfacer las necesidades nutrimentales y optimizando los recursos.		
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	Planifica menús para colectividades		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Introducción a la administración de establecimientos, Control de costos de a y b, Derecho y legislación empresarial, Administración de servicios, Planeación financiera.		
Responsables de elaborar el programa:	LN. Irma Korina González Amarillas LN. Alia Alejandra Espinoza Valenzuela LN. Grizel Zarahí Urquizo Castro		Fecha: Septiembre 2020
Responsables de actualizar el programa:			Fecha:
2. PROPÓSITO			
Diseño, administra y planifica menú para colectividades			
3. SABERES			
Teóricos:	Propone menús especializados para colectividades.		
Prácticos:	Planea menús para colectividades.		
Actitudinales:	Actúa de manera ética y responsable.		
4. CONTENIDOS			
1. Introducción a la Administración de Servicios de Alimentación (8hrs)			
1.1. Conceptos básicos de los servicios de alimentación.			
1.2. Tipos de servicios de alimentación			
1.2.1. Servicios de alimentación comerciales			
1.2.1.1. Restaurantes y bares			
1.2.1.2. Cafeterías			
1.2.1.3. Servicios de comida rápida			
1.2.1.4. Hoteles			
1.2.1.5. Autoservicios			
1.2.2. Servicios de alimentación no comerciales			
1.2.2.1. Hospitales			
1.2.2.2. Comedores escolares			
1.2.2.3. Comedores Industriales			
1.2.2.4. Guarderías y Asilos			
1.2.2.5. Comedores comunitarios			
2. Administración por procesos de un servicio de alimentación (16hrs)			
3.1 Arquetipos			

3.2. instalaciones y acabados

3. Catálogos (20hrs)

5.1. catálogo de mobiliario y equipo

5.2. catálogo de utensilios

5.3. catálogo de Alimentos

5.4. catálogo de ingredientes

5.5. catálogo de minutas

4. Formulario dietético (20 hrs)

4.1. Requerimiento por grupo de edad

4.2. planeación del menú

4.3. Diseño del menú

4.4. calculo de menú

5. costos (16hrs)

6.1. costo por ración

6.2. costo total

6. Calidad e inocuidad alimentaria (16hrs)

1.3. Legislación sanitaria del servicio

2.1.1.1. NOM-120-SSA1-1994 "PRACTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ALCOHOLICAS".

2.1.1.2. NOM-093-SSA1-1994 "PRACTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD QUE SE LLEVAN A CABO EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS".

2.1.1.3. NOM-251-SSA1-2009 "PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

2.1.1.4. NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007

2.1.1.5. NMX-F-605-NORMEX 2004

41. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades sugeridas para el docente:

- Exposición del tema.
- Retroalimentación sobre el tema.
- Asesoramiento en la práctica.
- Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.
- Exposición de la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización de los instrumentos para el diagnóstico.
- Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.
- Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje
- Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.
- Solicitar a los alumnos exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo.
- Exposición gráfica- oral frente a grupo.
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.

Actividades sugeridas para el estudiante:

- Lectura previa del tema.
- Ejercicios sobre la ética profesional.
- Aplicación de los instrumentos.
- Aplicación del software.
- Aplicación de los instrumentos para el diagnóstico.
- Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.
- Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.

<ul style="list-style-type: none"> Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la lectura. Llevar a cabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia. Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente. Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica. Entregar las evidencias de forma puntual. 				
6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS				
6.1. Evidencias		6.2. Indicadores de calidad generales		
Módulo 1. a) Examen escrito b) Trabajo final: Portafolio de evidencias: 1. Catálogo cíclico de 4 semanas de menús calculados. 2.- Costos unitarios y totales de los menús calculados para seleccionar el costo adecuado por el servicio contratado		Módulo 1. b) Limpieza, puntualidad, calidad del texto Coherencia Costos por ración y totales Cálculo energético y distribución Reproducibilidad		
6.3. Calificación y acreditación:				
Parcial				
Portafolio: 20%				
Evaluaciones: 40%				
Asistencia y tareas: 40%				
Final				
Portafolio 50%				
Promedio de evaluaciones 50%				
7. FUENTES DE INFORMACIÓN				
Biblioteca básica				
Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Guerrero R	Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud	. McGraw Hill	2001	Biblioteca de la FCNyG
Martínez H. J. A., Astiasarán A. I., Muñoz H. M., Cuervo Z. M	Alimentación Hospitalaria vol 1 y 2	Díaz de Santos.	2004	Biblioteca de la FCNyG
Bibliografía complementaria				
Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
8. PERFIL DEL PROFESOR:				
Licenciado en nutrición con experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación.				