



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 O MÓDULO	GESTIÓN ADMINISTRATIVA (OPTATIVA 3)		
Clave:	2774		
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:	Elabora propuestas de servicios de alimentación		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Introducción a la administración de establecimientos, Contabilidad básica y aplicada, Control de costos de a y b, Derecho y legislación empresarial, Administración de servicios, Planeación financiera, Gestión organización de recursos humanos, Gestión de servicios de alimentación, Gestión de capital humano.		
Responsables de elaborar el programa:	LN. Irma Korina González Amarillas MC. Carolina Gabriela Plazas Guerrero Mtro. Oscar Luis Urtusuastegui Valenzuela	Fecha: Septiembre, 2020	
Responsables de actualizar el programa:		Fecha:	
2. PROPÓSITO			
Diseña propuestas para crear y/o adaptar un servicio de alimentación			
3. SABERES			
Teóricos:	Fundamenta propuestas de servicio de alimentación en base a normas y procesos de un servicio de alimentación		
Prácticos:	Desarrolla una propuesta de servicio de alimentación		
Actitudinales:	Cumple con los reglamentos vigentes para desarrollar servicios de alimentación		
4. CONTENIDOS			
1. Introducción a la Gestión Administrativa (12 hrs) <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Definición de Gestión administrativa 1.2. Funciones de la Gestión administrativa <ol style="list-style-type: none"> 1.2.1. Planeación 1.2.2. Organización 1.2.3. Dirección 1.2.4. Control 			
2. Planeación estratégica (18 hrs) <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Definición de la planeación estratégica 2.2. Elementos de la planeación estratégica <ol style="list-style-type: none"> 2.2.1. Misión 			

- 2.2.2. Visión
- 2.2.3. Valores
- 2.2.4. Análisis interno y externo de la organización
- 2.2.5. Objetivos
- 2.2.6. Estrategias

3. Organización (18 hrs)

- 3.1. Definición de Organización
- 3.2. Organigramas y diagramas de flujo
 - 3.2.1. Nivel gerencial y directivo
 - 3.2.2. Nivel técnico
 - 3.2.3. Nivel operativo

4. Dirección (16 hrs)

- 4.1. Elementos gerenciales de la fase de dirección
 - 4.1.1. Autoridad
 - 4.1.2. Comunicación
 - 4.1.3. Coordinación
 - 4.1.4. Motivación
 - 4.1.5. Liderazgo
- 4.2. Trabajo en equipo
- 4.3. Manejo gerencial del conflicto

5. Control (16 hrs)

- 5.1. Sistema de control
 - 5.1.1. Introducción
 - 5.1.2. Ciclo de control
- 5.2. Controles operativos
 - 5.2.1. Control de personal
 - 5.2.2. Mantenimiento de los recursos
 - 5.2.3. Supervisión

6. Gestión económica y financiera (18 hrs)

- 6.1. Presupuesto
 - 6.1.1. Corto, mediano y largo plazo
 - 6.1.2. Sistema presupuestal
- 6.2. Contabilidad
 - 6.2.1.1. Balance general
 - 6.2.1.1.1. Activo
 - 6.2.1.1.2. Pasivo
 - 6.2.1.1.3. Capital
 - 6.2.1.2. Estado de resultado
 - 6.2.1.2.1. Ingresos
 - 6.2.1.2.2. Gastos o costos
 - 6.2.1.2.3. Utilidades y pérdidas

6.2.2. Fraude y filtraciones

6.2.2.1. Indicadores

6.2.2.2. El fraude en compras

7. Abastecimientos y suministros

7.1. Departamento de compras

7.1.1. Actividades

7.1.2. Funciones

7.1.3. Objetivos

7.2. Planeación

7.3. Controles

7.4. Adquisiciones y suministros

7.4.1. Proceso de compras

7.5. Control de inventario

42. 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.
- 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		Indicadores de calidad generales		
Propuesta de un servicio de alimentación con proyección 3D		Claridad, orden, puntualidad Localización de las áreas del servicio de alimentación Dimensiones de los espacios Iluminación		
6.3. Calificación y acreditación: Evaluaciones parciales: 40% Proyección 3D de servicio de alimentación: 40% Participación y asistencia: 20%				
7. FUENTES DE INFORMACIÓN				
<i>Bibliografía básica</i>				
Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Guerrero R	Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud	Ed. McGraw Hill, México	2001	
Malagón L. G., Galán M. Ponton L	Administración Hospitalaria. 2ª Edición	Ed. Médica Panamericana.	2000	
<i>Bibliografía complementaria</i>				
Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
8. PERFIL DEL PROFESOR:				