



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



<b>1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE</b>	<b>Gestión Administrativa</b>		
<b>Clave:</b>	2755		
<b>Ubicación</b>	Octavo semestre, área de acentuación administración en servicios de alimentación		
<b>Horas y créditos:</b>	<b>Teóricas:</b> 64	<b>Prácticas:</b> 16	<b>Estudio Independiente:</b> 32
	<b>Total de horas:</b> 128		<b>Créditos:</b> 8
<b>Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:</b>	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.		
<b>Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:</b>	Elabora propuestas de servicios de alimentación		
<b>Unidades de aprendizaje relacionadas:</b>	Nutrición básica, nutrición en el ciclo de vida, cálculo dietético I y II, Dietoterapia I y II, fundamentos básicos de servicios de alimentación, dieta para colectividades, marco legislativo del nutriólogo, diseño de dietas poliméricas, gestión de servicios de alimentación, gestión organizacional de recursos humanos		
<b>Responsables de elaborar el programa:</b>	LN. Elsa Josefina Ruíz Martínez LN. Irma Korina González Amarillas		<b>Fecha:</b> Abril 2018
<b>Responsables de actualizar el programa:</b>	LN Irma Korina Amarillas González		<b>Fecha:</b> Agosto 2020
<b>2. PROPÓSITO</b>			
Diseña propuestas para crear y/o adaptar un servicio de alimentación			
<b>3. SABERES</b>			
<b>Teóricos:</b>	Fundamenta propuestas de servicio de alimentación en base a normas y procesos de un servicio de alimentación		
<b>Prácticos:</b>	Desarrolla una propuesta de servicio de alimentación		
<b>Actitudinales:</b>	Cumple con los reglamentos vigentes para desarrollar servicios de alimentación		
<b>4. CONTENIDOS</b>			
<b>1. Introducción a la Gestión Administrativa (12 hrs)</b>			
1.1. Definición de Gestión administrativa			
1.1.1. Importancia de la Gestión administrativa en una Organización			
1.2. Funciones de la Gestión administrativa			
1.2.1. Planeación			
1.2.2. Organización			
1.2.3. Dirección			
1.2.4. Control			
<b>2. Planeación estratégica (18 hrs)</b>			
2.1. Definición e importancia de la planeación estratégica			

- 2.2. Elementos de la planeación estratégica
  - 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. Características o elementos de una Organización
- 3.3. Organización estructural y funcional
- 3.4. Organigramas y diagramas de flujo

**4. Dirección (16 hrs)**

- 4.1. Funciones de la dirección
- 4.2. Elementos de la fase de dirección
  - 4.2.1.Toma de decisiones
  - 4.2.2.Motivación
  - 4.2.3.Liderazgo
  - 4.2.4.Comunicación y colaboración
  - 4.2.5.Solución de conflictos
  - 4.2.6.Supervisión

**5. Control (16 hrs)**

- 5.1. Controles operativos
  - 5.1.1.Control de personal
  - 5.1.2.Mantenimiento de los recursos
  - 5.1.3.Supervisión
- 5.2. Etapas o elementos del proceso de control
  - 5.2.1.Establecimiento de estándares
  - 5.2.2.Mediciones
  - 5.2.3.Comparación
  - 5.2.4.Toma de decisiones / acción correctiva

**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 pedidas
6.2.2.Fraude y filtraciones	
6.2.2.1.	Indicadores
6.2.2.2.	El fraude en compras
6.2.2.3.	Perdidas en inventario
1. Perdida en fondos	
<b>1. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS</b>	
<b>Actividades sugeridas para el docente:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposición del tema.</li> <li>• Retroalimentación sobre el tema.</li> <li>• Asesoramiento en la práctica.</li> <li>• Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.</li> <li>• Exposición de la utilización del software.</li> <li>• Asesoramiento en la utilización del software.</li> <li>• Asesoramiento en la utilización de los instrumentos para el diagnóstico.</li> <li>• Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.</li> <li>• Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje</li> <li>• Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.</li> <li>• 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.</li> <li>• Exposición gráfica- oral frente a grupo.</li> <li>• Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.</li> </ul>	
<b>Actividades sugeridas para el estudiante:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectura previa del tema.</li> <li>• Ejercicios sobre la ética profesional.</li> <li>• Aplicación de los instrumentos.</li> <li>• Aplicación del software.</li> <li>• Aplicación de los instrumentos para el diagnóstico.</li> <li>• Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.</li> <li>• Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.</li> <li>• 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.</li> <li>• Llevar a cabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia.</li> <li>• Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente.</li> <li>• Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.</li> <li>• Entregar las evidencias de forma puntual.</li> </ul>	
<b>6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS</b>	
<b>6.1. Evidencias</b>	<b>Indicadores de calidad generales</b>
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
<b>6.3. Calificación y acreditación:</b>	

Evaluaciones parciales: 40%  
Proyección 3D de servicio de alimentación: 40%  
Participación y asistencia: 20%

**7. FUENTES DE INFORMACIÓN**

**Bibliografía básica**

<b>Autor(es)</b>	<b>Título</b>	<b>Editorial</b>	<b>Año</b>	<b>URL o biblioteca digital donde está disponible</b>
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.	

**8. PERFIL DEL PROFESOR:**

Licenciado en nutrición con experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación.