



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>Fundamentos básicos de servicios de alimentación</b>		
<b>Clave:</b>	<b>2532</b>		
<b>Ubicación</b>	Quinto semestre		
<b>Horas y créditos:</b>	<b>Teóricas:</b> 32	<b>Prácticas:</b> 32	<b>Estudio Independiente:</b> 32
	<b>Total de horas:</b> 96		<b>Créditos:</b> 6
<b>Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:</b>	Promueve estilos de vida saludables a través de estrategias basadas en evidencia para prevenir enfermedades.		
<b>Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:</b>	Participa en los servicios de alimentación.		
<b>Unidades de aprendizaje relacionadas:</b>	Nutrición básica, nutrición en el ciclo de vida, cálculo normal, cálculo dietético I y II, dietoterapia I y II, marco legislativo del nutriólogo, técnicas culinarias, inocuidad alimentaria, educación nutricional.		
<b>Responsables de elaborar el programa:</b>	LN Irma Korina Amarillas González LN Elsa Josefina Ruíz Martínez	<b>Fecha:</b> Marzo 2018	
<b>Responsables de actualizar el programa:</b>		<b>Fecha:</b>	
<b>2. PROPÓSITO</b>			
Conoce los conceptos básicos y la aplicación que tiene los planes de administración en los servicios de alimentación en el sector público y privado, como proceso para conservar la salud.			
<b>3. SABERES</b>			
<b>Teóricos:</b>	Domina los conceptos básicos de la administración		
<b>Prácticos:</b>	Aplica los conocimientos relacionados para calcular planes de alimentación normales y con patologías. Identifica los diferentes equipamientos y distintos tipos de servicios de alimentación en hospitales, comedores y guarderías.		
<b>Actitudinales:</b>	Cumple con normas, reglamentos y leyes aplicables en los servicios de alimentación. Promueve el trabajo colaborativo entre el personal de los servicios de alimentación.		
<b>4. CONTENIDOS</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción a los servicios de alimentación               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Historia</li> <li>1.2. Tipos de servicios de alimentación</li> <li>1.3. Actividades y funciones del servicio de alimentación</li> <li>1.4. El papel del Nutriólogo en los Servicios de Alimentación</li> </ol> </li> <li>2. Organigrama del servicio de alimentación               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Áreas del servicio</li> <li>2.2. Instalación y acabados</li> </ol> </li> <li>3. Catalogo               <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Mobiliario y equipo</li> </ol> </li> </ol>			

- 3.2. Utensilios
- 3.3. Ingredientes
- 3.4. Alimentos
- 3.5. Minutas
- 4. Formatos de requisiciones
  - 4.1. Solicitud de pedidos
  - 4.2. Censo diario
  - 4.3. Informe mensual
    - 4.3.1. Costos
    - 4.3.2. Presupuestos
    - 4.3.3. Raciones servidas
  - 4.4. Solicitud de diario
- 5. Indicadores
  - 5.1. Para raciones
  - 5.2. Dotación de equipos
  - 5.3. Utensilios
  - 5.4. Espacios vitales
  - 5.5. Plantilla de personal
- 6. Normas de operación
  - 6.1. Manuales
    - 6.1.1. De procedimientos
    - 6.1.2. Operativos
  - 6.2. Programas de trabajo
  - 6.3. Diagnóstico de la situación
- 7. Organización
  - 7.1. Nivel jerárquico
  - 7.2. Nivel directivo
  - 7.3. Nivel técnico
  - 7.4. Descripción de puestos
- 8. Recursos humanos
  - 8.1. Contrato colectivo
    - 8.1.1. Obligaciones
    - 8.1.2. Derechos
    - 8.1.3. Prestaciones
    - 8.1.4. Sanciones
- 9. Dirección
  - 9.1. Autoridad
  - 9.2. Comunicación
  - 9.3. Coordinación
  - 9.4. Motivación
  - 9.5. Liderazgo

## 1. 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	6.2. Indicadores de calidad generales
Trabajo final: Diseño de Servicio de Alimentación	Trabajo final Diseño de un Servicio de Alimentación hipotético sobre un giro específico. Se entrega trabajo escrito y se presenta oralmente con un esquema digital o físico del servicio de alimentación. Deben incluirse los elementos abordados en los módulos del programa de estudios que se indiquen por el docente.

**6.3. Calificación y acreditación:**

Calificación parcial	Calificación Final
Asistencia: 15 % Tareas: 15 % Manual: 30 % Evaluación teórica: 40 %	Calificación parcial: 50% Evaluación ordinaria: 25% Trabajo Final: 25%

**7. FUENTES DE INFORMACIÓN**

**Bibliografía Básica:**

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL o Biblioteca digital donde está disponible
Guerrero Ramo	Administración de Alimentos a colectividades y servicio de salud	Ed Mc Graw Hill, México	2001.	
Ana Berta Perez-Lizaur	DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Editorial McGRAW-HILL	2014	ISBN: 9786071511973

**8. PERFIL DEL PROFESOR:**

Licenciatura en Nutrición con experiencia mínima de 2 años laborales en servicios de alimentación.