

CARTA DESCRIPTIVA:

I. Identificadores de la asignatura	
Clave: BAS120996	Créditos: 10
Materia: ADMINISTRACION DE SERVICIOS ALIMENTARIOS	
Departamento: CIENCIAS DE LA SALUD	
Instituto: I.C.B	Modalidad: PRESENCIAL
Carrera: LICENCIATURA EN NUTRICION	
Nivel: INTERMEDIO	Carácter: OBLIGATORIA
Horas: 112 HORAS TOTALES	Tipo: CURSO
LABORATORIO	

II. Ubicación	
Antecedente: ADMINISTRACION GENERAL	:
Consecuente: NORMA Y REGULACION NUTRICIONAL	

III. Antecedentes	
Conocimientos: el alumno traer conocimientos de de alimentos, general, dietologa e higiene de alimentos.	
Habilidades: facilidad de palabra y de relaciones personales, destreza para administrar herramientas administrativas, de personal, y de materia prima.	
Actitudes y valores: en grupo, respeto, sinceridad, , profesional y participativo, resolutivo en los problemas que se presenten.	

IV. Propósitos generales	
adquirir conocimientos, aptitudes destrezas para incursionar en el proceso de la y de la administración de servicios de tomando como referencia el marco teórico del proceso administrativo logrando eficiencia, equidad y del personal.	

V. Compromisos formativos	
Conocimientos: el alumno conocerá el proceso administrativo de los servicios de alimentación y operativo del manejo de personal en sus diferentes etapas.	
Habilidades: para planificar, organizar y ejecutar un servicio alimenticio. aplicando los estándares en los diferentes controles garantizando la calidad total. integración de personal,	

cosa y sistemas.

De investigación: el alumno podrá desarrollar investigación en el campo de la administración de los servicios de alimentación.

Actitud y valores: de respeto para su trabajo, hacia su personal, integridad moral y ética profesional

Profesional: el alumno profesionalmente podrá resolver falta de personal en las áreas, intoxicaciones, plantación de menús, selección de personal, capacitación, evaluación y certificación de proveedores.

VI. Condiciones de operación

Espacio: aula y empresas de alimentación

Laboratorio: laboratorio de técnicas dietéticas

Mobiliario: mesabancos y unidades de estufas estacionarias

Población: mínimo 20 alumnos máximo 25 alumnos.

Material de uso frecuente: retroproyector, pizarrón

Condiciones especiales: empresas de alimentación externas

VII. Contenidos y tiempos estimados

Tema	Contenidos	Actividades
proceso administrativo de los servicios de alimentación	- definición de proceso administrativo y su aplicación. - etapas del proceso administrativo	Exposición. exposición
servicio alimentario	-fundamento legal -función del Nutriólogo en el servicio.	exposición
planeación	-políticas -programas -procedimientos -presupuestos	exposición
organización	-análisis de puestos -pronósticos de recursos humanos -manual de normas y procedimientos	exposición

integración	-de personas -definición de objetivos	exposición
-------------	--	------------

VIII. Metodología y estrategias didácticas
<p>Metodología y estrategias recomendadas para el curso:</p> <p>A. <u>Exposiciones:</u> B. <u>Investigación:</u> C. <u>Discusión:</u> D. <u>Proyecto:</u></p> <p>E. <u>Talleres:</u> F. <u>Laboratorio:</u> G. <u>Prácticas:</u> H. <u>Otro,</u> especifique: visitas a empresas dedicadas a la industria de los alimentos.</p>

IX. Criterios de evaluación y acreditación																		
<p>a) Institucionales de acreditación: asistencia mínima del 80% de clases programadas. entrega oportuna de trabajos, exposición final, calificación mínima ordinaria aprobatoria de 7, pago de derechos, establecer si tiene examen extraordinario</p> <p>b) Evaluación del curso:</p> <p>Acreditación del semestre mediante los siguientes porcentajes:</p> <table> <tr> <td>Exámenes parciales</td> <td>10 %</td> </tr> <tr> <td>Prácticas</td> <td>20 %</td> </tr> <tr> <td>Investigación</td> <td>15 %</td> </tr> <tr> <td>Exámenes parciales</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de laboratorio</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de campo</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Participación</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>Memoria de clase</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td>100 %</td> </tr> </table>	Exámenes parciales	10 %	Prácticas	20 %	Investigación	15 %	Exámenes parciales	%	Prácticas de laboratorio	20%	Prácticas de campo	20%	Participación	15%	Memoria de clase	%	Total	100 %
Exámenes parciales	10 %																	
Prácticas	20 %																	
Investigación	15 %																	
Exámenes parciales	%																	
Prácticas de laboratorio	20%																	
Prácticas de campo	20%																	
Participación	15%																	
Memoria de clase	%																	
Total	100 %																	

X. Bibliografía
<p>Administración de servicios de alimentación a colectividades. autor Elia Guerrero Ramo. Administración de servicios de alimentos, Esbach Charles</p>

Control de costos de alimentos y bebidas. Yoshimatz Alfredo

X. Perfil deseable del docente

Licenciatura en nutrición, con diplomado en docencia biomédica, orientación e investigación en nutrición y salud en el área de administración de servicios de alimentación, experiencia mínima de 5 años en el área de la administración de servicios de alimentación, maestría en salud en el trabajo.

XI. Institucionalización

Responsable del Departamento: DR. CARLOS E. CANO VARGAS

Coordinador/a del Programa: M.D.B. GABRIEL MEDRANO DONLUCAS

Fecha de rediseño: septiembre 2011.

Rediseño: M.S.T. GILBERTO ACOSTA RODRIGUEZ.