



Universidad Autónoma de Zacatecas
"Francisco García Salinas"

Unidad Académica de Enfermería
Licenciatura en Nutrición



Identificación de la UDI

Programa Educativo:	Licenciatura en Nutrición	Unidad Didáctica Integradora:	Prácticas en servicios de alimentos
Créditos SATCA:		Semestre:	7mo
Horas/Semana Teoría	2	Clasificación:	Disciplinar/Servicio de Alimentos
Horas/Semana Práctica	8	UDI Prerrequisitos :	Diseño de servicio de alimentos, Gastronomía y salud. Sistemas de producción de alimentos.
Plan de Estudios	2017	Clave UDI:	
Ponderación teoría/práctica	P 70% T 30%	Área	Ciencias de la Salud

Objetivo General de la UDI	Diseñar programas de mejora continua en cada una de las áreas que componen un servicio de alimentación que permitan la solución y/o reducción de situaciones adversas que comprometan la calidad sanitaria, organoléptica y nutricional.
-----------------------------------	--

Contenidos	<p>1.- Evaluación y Diagnóstico situacional.</p> <p>1.1 Objetivos</p> <p>1.2 Análisis FODA</p> <p>1.3 Análisis de fuerzas competitivas</p> <p>1.4 Análisis y pronóstico de la situación - Identificación de problemas</p> <p>2.- Programas de mejora continua.</p> <p>2.1 Definición</p> <p>2.2 Objetivo</p> <p>2.3 Componentes</p> <p>2.4 Pasos para la elaboración e implementación del programa de mejora continua</p>
-------------------	---

	<p>3. Programas de capacitación para personal en servicios de alimentación.</p> <p>3.1 Autoverificación de puntos críticos de control y calidad.</p> <p>3.2 Cartas descriptivas</p> <p>3.2.1 Definición y objetivos</p> <p>3.2.2 Propósitos del curso, objetivos terminales, contenidos, objetivos específicos, experiencias de aprendizaje, criterios y medios de evaluación.</p> <p>4. Implementación del programa y evaluación de resultados</p> <p>4.1 Elaboración del informe final de la práctica profesional, que incluya el análisis y evaluación del impacto del programa.</p>
<p>Estrategias de Enseñanza - Aprendizaje</p>	<p>Presentar el programa a desarrollar durante el ciclo de la UDI</p> <p>Clases, presentaciones con apoyo de las TIC</p> <p>Taller</p> <p>Investigación documental</p> <p>Diseñar, validar y utilizar herramientas – cuestionarios guía - para obtención de información</p> <p>Desarrollar habilidades para la obtención de información a través de entrevistas con personal de las diversas instituciones.</p> <p>Debate</p> <p>Mesas redondas</p> <p>Estancia de aprendizaje en escenario real</p> <p>Presentación ejecutiva, en el que se integren diagnóstico inicial, acciones implementadas y resultados obtenidos acompañado de evidencia visual</p>
<p>Recursos y Materiales Empleados</p>	<p>Programa, criterios de evaluación, programación de exámenes, lineamientos, reglamento para áreas de preparación de alimentos del programa educativo, en forma impresa.</p> <p>Aula equipada con proyector y pintarrón.</p> <p>Acceso a internet.</p> <p>Formatos de desarrollo.</p> <p>Acceso a escenarios reales para la práctica profesional.</p>
<p>Procedimiento de Evaluación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación diagnóstica: 10% • Trabajo en aula :30% • Reportes – Diario de campo: 20% • Presentación ejecutiva e informe final 40% (20% asignado por el personal responsable de la institución en la que se realiza la práctica y 20% por docente que imparte la UDI.

Bibliografía	<p>1. 2016, Técnicas de servicios de alimentos y bebidas en barra y mesa. Certificados de profesionalidad. Servicios de bar y cafetería. Nuevos negocios en la red. ISBN 8416102147; ISBN-13:9788416102143.</p> <p>2. Reay, J. () Administración del servicio de alimentos. México Ed. Trillas.</p> <p>3. Guerrero, R. C. (2005). <i>Administración de alimentos a colectividades y Servicios de Salud</i>. México. Ed. Mc Graw Hill Interamericana.</p> <p>4. Dolly, B. (2016). <i>Administración de Servicios de Alimentación, Calidad, Nutrición, Productividad y Beneficios</i>. Colombia, 2ª ed. Edt. Universidad de Antioquia.</p> <p>5. Food, Drug and Cosmetic Division HACCP. <i>Manual del Auditor de Calidad</i>. Edt. Acriba</p> <p>6. NOM-251-SSA1-2009, Practicas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.</p> <p>7. NMXF-605-NORMEX-2015 —Alimentos Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados.</p> <p>8. Departamento de comunicaciones (2014) Guía para la elaboración e implementación del plan de mejora institucional, República Dominicana. Ed.MAP</p>
---------------------	--