



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:	Diseño de un Servicio de alimentos
Créditos SATCA:		Semestre:	6to
Horas/Semana Teoría	2	Clasificación:	Servicio de Alimentos
Horas/Semana Práctica	4	UDI Prerrequisitos :	Introducción a la administración, Sanidad y legislación, Selección y preparación de alimentos, Planeación y diseño de menús, Servicios de alimentación. 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	Implementar las bases teóricas, procesos y normas de operación de una cocina científica como parte del proceso administrativo a través del diseño de un servicio de alimentación de calidad en el ámbito público y particular.
-----------------------------------	--

Contenidos	<p>1.- Características y necesidades alimentarias por grupos de población en alimentación a colectividades.</p> <p>1.1 Estancia Infantil 1.2 Comedor estudiantil 1.3 Hospitalario (departamento de dietética) 1.4 Geriátrico 1.5 Comedor industrial 1.6 Ámbito comercial.</p> <p>2.-Planeación de un Servicio de Alimentación Organización y dirección de un servicio de alimentación.</p> <p>2.1Elaboración del portafolio de imagen institucional</p>
-------------------	--

	<p>2.1.1 Nombre del servicio o empresa 2.1.2 Características de la población atendida 2.1.3 Misión, Visión y Valores 2.1.4 Logotipo de la institución 2.1.5 Organigrama. 2.2 Áreas y flujos de producción e instalaciones en un servicio de alimentación Análisis y observación en campo 2.3 Arquetipo Diseño arquitectónico general del proyecto de servicio de alimentación Identificación de áreas por color Dimensiones del servicio Determinación del sistema de distribución Presentación de arquetipo para proyecto asignado</p> <p>3. Catálogos de insumos e indicadores de operación para la planeación de un servicio de alimentación. 3.1 Identificación y cotización de material y equipos de producción 3.2 Cálculo de indicadores de operación 3.4 Elaboración del cuadro básico de alimentos 3.4 Planeación de un menú cíclico 2 3.5 Desarrollo de hojas de producción para un ciclo de menú 3 3.6 Presentación de indicadores de operación para proyecto asignado.</p> <p>4. Normas de operación y descripción de puestos para la organización y dirección. 4.1 Elaboración Manual de Organización 4.2 Elaboración Manual de Procedimiento</p> <p>5. Control de calidad, sanitario y de infraestructura con base a un presupuesto. 5.1 Desarrollo de cédulas de verificación acordes a la normatividad vigente.</p>
<p>Estrategias de Enseñanza - Aprendizaje</p>	<p>Presentar el programa a desarrollar durante el ciclo de la UDI Clases Taller Investigación documental</p> <p>Práctica observacionales: Servicio de Alimentación Universitario S.XXI, Observar e identificar las áreas y flujos de producción así como el color respectivo a cada una de las instalaciones agua, luz, gas, aire, vapor.</p> <p>Hospital general del ISSSTE, IMSS, Hospital General de Zacatecas, Hospital de la Mujer; observar e identificar el material,</p>

	<p>equipo y cuadro básico de alimentos empleado en un servicio de alimentación.</p> <p>Ámbito Comercial (VIP's, Samborns, Liverpool, El Portón) Identificar y analizar los indicadores de operación en un servicio de alimentación.</p> <p>CECI-UAZ, Estancia Infantil # 23 del ISSSTE, Cendi Arcoiris, Evaluar características nutricionales y de planeación para un catálogo de menú.</p> <p>Servicio de Alimentación Universitario SXXI, Identificar los elementos organizacionales, de dirección y operación en un servicio de alimentación así como el perfil profesional del personal.</p> <p>Comedor Estudiantil, Unidad Académica de Ingeniería, Unidad Académica Preparatoria programa II, Evaluar con base a la normatividad vigente las técnicas de manejo y preparación de alimentos dentro de un servicio de alimentación así como las instalaciones y condiciones en que se desempeña.</p> <p>Comedor industrial empresa "GUARDIAN", Zona industrial la Griega, Querétaro, Comedor estudiantil de la Universidad Politécnica de Querétaro; Comedor, HOSPITAL DE ATENCIÓN PSIQUIATRICA " DR. Samuel Ramírez Moreno"; Cd. De México Práctica Integradora</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.</p>
<p>Procedimiento de Evaluación</p>	<p>TEORIA</p> <p>Evaluación diagnóstica 20%</p> <p>Reporte de práctica observacional 20%</p> <p>Investigación documental 10%</p> <p>Trabajo en aula 50%</p> <p>PRÁCTICA</p> <p>Desarrollo en la práctica 20%</p> <p>Proyecto final 50%</p> <p>Presentación ejecutiva 30%</p>

Bibliografía	<ol style="list-style-type: none">1. Guerrero, R. C. (2005). <i>Administración de alimentos a colectividades y Servicios de Salud</i>. México. Ed. Mc Graw Hill Interamericana.2. Dolly, B. (2007). <i>Administración de Servicios de Alimentación, Calidad, Nutrición, Productividad y Beneficios</i>. Colombia, 2ª ed. Edt. Universidad de Antioquia.3. Muñoz de Ch. M. (2009). <i>Tablas de Valor Nutritivo de los Alimentos</i>. México, 2ª ed. Edt. Mc Graw-Hill Interamericana.4. Subsecretaría de control sanitario (2011). <i>Manual Manipulación de Alimentos</i>. Buenos Aires, Ministerio de Salud.5. ASQ. Food, Drug and Cosmetic Division HACCP. <i>Manual del Auditor de Calidad</i>. Edt. Acriba6. NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.7. NMXF-605-NORMEX-2015 —Alimentos Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados8. NOM-001-STPS-2008, Edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo - Condiciones de seguridad.9. NOM-026-STPS-2008, Colores y señales de seguridad e higiene e identificación de riesgos por fluidos conducidos por tuberías.10. http://foodsafety.gov/
---------------------	---