



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:	Servicios de Alimentación
Créditos SATCA:		Semestre:	5to
Horas/Semana Teoría	2	Clasificación:	Servicios de Alimentación
Horas/Semana Práctica	N/A	UDI Prerrequisitos :	Introducción a la Administración, Sanidad y Legislación, Selección y Preparación de Alimentos, Planeación y Diseño de Menús Institucionales. Matemáticas, Bromatología, Bases de la Nutrición, Ciclo I, Ciclo II, Terapia Médico Nutricional, Cálculo Dietoterapéutico.
Plan de Estudios	2017	Clave UDI:	
Ponderación teoría/práctica	T:100%	Área:	Ciencias de la Salud

Objetivo General de la UDI	Conocer las bases teóricas, lineamientos y normas de operación en un servicio de alimentación con base a la aplicación del proceso administrativo para el desarrollo de una cocina científica.
-----------------------------------	--

Contenidos	<p>1. Conceptualización del servicio de alimentación</p> <p>1.1 Antecedentes y definición</p> <p>1.2 Clasificación y objetivos</p> <p>1.3 Estructura organizacional: organigrama, diagrama de flujo, portafolio de imagen institucional en los servicios de alimentación.</p> <p>2. Diseño y planeación de un servicio de alimentación</p>
-------------------	--

	<p>2.1 Arquetipo y diseño sanitario: áreas, características, funciones, normatividad, flujo de producción, sistemas de distribución.</p> <p>2.2 Catálogos de insumos y operación: mobiliario y equipo, utensilios, alimentos, ingredientes y preparaciones (hojas de producción).</p> <p>2.3 Indicadores de operación: espacios vitales, dotación de personal. raciones, material y equipo.</p> <p>3.Organización y dirección de un servicio de alimentación.</p> <p>3.1 Manuales de organización y procedimientos en servicios de alimentación.</p> <p>3.2 Descripción de puestos y selección de personal</p> <p>3.3 Manejo de recursos (generalidades y aplicación en los servicios de alimentación).</p> <p>4.Control y evaluación en un servicio de alimentación.</p> <p>4.1 Control sanitario e infraestructura: NOM-251, DH, NMX-F-605-NORMEX-2015, ISO-9000.</p> <p>4.2 Control de costos: costos unitario, global y por ración. Presupuesto asignado y ejercido. Informes.</p> <p>4.3 Reingeniería de procesos.</p>
<p>Estrategias de Enseñanza - Aprendizaje</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de programas y lineamientos • Clases • Exposición dirigida • Asesorías • Investigación documental
<p>Recursos y Materiales Empleados</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Programa, criterios de evaluación, programación de exámenes, lineamientos y políticas de clase en forma impresa. • Aula equipada. • Acceso a bibliografía física y en línea.
<p>Procedimiento de Evaluación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación diagnóstica: 10% • Evaluación parcial:50% <ul style="list-style-type: none"> 1er parcial 2º parcial Ordinario • Investigación documental: 10% • Portafolio de evidencias: 20% • Exposición: 10%

Bibliografía	<p>Guerrero, R. C. (2005). <i>Administración de alimentos a colectividades y Servicios de Salud</i>. México. Ed. Mc Graw Hill Interamericana.</p> <p>Dolly, B. (2007). <i>Administración de Servicios de Alimentación, Calidad, Nutrición, Productividad y Beneficios</i>. Colombia, 2ª ed. Edt. Universidad de Antioquia.</p> <p>Muñoz de Ch. M. (2009). <i>Tablas de Valor Nutritivo de los Alimentos</i>. México, 2ª ed. Edt. Mc Graw-Hill Interamericana.</p> <p>Subsecretaría de control sanitario (2011). <i>Manual Manipulación de Alimentos</i>. Buenos Aires, Ministerio de Salud.</p> <p>ASQ. Food, Drug and Cosmetic Division HACCP. <i>Manual del Auditor de Calidad</i>. Edt. Acriba</p> <p>NOM-251-SSA1-2009, Practicas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.</p> <p>NMX-F-605-NORMEX-2015-Alimentos Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados.</p> <p>NOM-001-STPS-2008, Edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo - Condiciones de seguridad.</p> <p>NOM-026-STPS-2008, Colores y señales de seguridad e higiene e identificación de riesgos por fluidos conducidos por tuberías.</p> <p>http://foodsafety.gov/</p> <p>.</p>
---------------------	--