



4.10.2.

Laboratorios, talleres y espacios específicos para la realización de prácticas, y su equipamiento

Manual de Prácticas de  
Administración en Servicios de  
Alimentación



Programa Académico  
Licenciatura en Nutrición



# Manual de Prácticas de Administración en Servicios de Alimentación



Universidad Autónoma de  
Zacatecas

“Francisco García Salinas”

*Unidad Académica de  
Enfermería*





**Universidad Autónoma de Zacatecas**

**“Francisco García Salinas”  
Unidad Académica de Enfermería  
Programa Académico de la  
Licenciatura en Nutrición**



## **1. CARACTERÍSTICAS Y NECESIDADES ALIMENTARIAS POR GRUPOS DE POBLACIÓN EN UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (JUDITH BROWN, NUTRIOLOGÍA MÉDICA, MANUAL DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS).**

**Objetivo General:** Identificar y describir las principales características por grupos de población para un servicio de alimentación.

Actividad:

- Desarrollo de cuadro de características de servicios de alimentación por equipos de trabajo con presentación ante grupo (estancia infantil, estudiantes, asilos, empleados, hospital).

## 2. PLANEACIÓN DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

**Objetivo General:** Desarrollar propuesta para el proyecto de un servicio de alimentación.

Actividad:

- Organización de equipos.
- Desarrollo de propuesta para proyecto:
  - Nombre del servicio o empresa.
  - Características generales o tipo de población atendida (información desarrollada en Practica 1).
  - Presentación o introducción del servicio o empresa.
  - Misión y Visión.
  - Logotipo.
  - Organigrama.

### 3. ORGANIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

**Objetivo General:** Identificar y analizar la importancia de los procesos de organización y dirección en un servicio de alimentación.

Actividad:

- Selección y presentación del sistema de distribución de alimentos para su proyecto.
- Desarrollo y presentación de organigramas y/o líneas de mando para su proyecto.

#### 4. ARQUETIPO.

**Objetivo General:** Diseñar y presentar el arquetipo de un servicio de alimentación.

Actividad:

- Diseño arquitectónico general del proyecto de servicio de alimentación.
- Identificación de áreas por color.
- Dimensiones del servicio.
- Presentación de arquetipo para su proyecto.

## 5. ÁREAS Y FLUJOS DE PRODUCCIÓN E INSTALACIONES EN UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

**Objetivo General:** 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) en un servicio de alimentación.

Actividad:

- Participación vivencial en las diversas áreas.
- Análisis y observación en campo.

## 6. CATÁLOGOS DE INSUMOS, MATERIAL, EQUIPO Y CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS.

**Objetivo General:** Observar e identificar el material, equipo y cuadro básico de alimentos empleado en un servicio de alimentación.

Actividad:

- Cotizaciones de material, equipo y alimentos.
- Observación e identificación de material y equipos de producción.
- Identificación y análisis del cuadro básico de alimentos.
- Presentación previa de insumos para su proyecto.



## 7. INDICADORES DE OPERACIÓN EN UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: PERSONAL, MATERIAL, EQUIPO Y RACIONES.

**Objetivo General:** Identificar y analizar los indicadores de operación en un servicio de alimentación.

Actividad:

- Observación e identificación de indicadores de operación en un servicio de alimentación.
- Análisis y desarrollo de propuesta de mejora con exposición ante grupo.
- Presentación de indicadores de operación para su proyecto.

## 8. EVALUACIÓN DE CATÁLOGOS DE MENÚ.

**Objetivo General:** Evaluar características nutricionales y de planeación para un catálogo de menú.

Actividad:

- Análisis y evaluación de catálogo de menú vigente en el servicio de alimentación.
- Bosquejo catálogo de menú para proyecto.

## 9. HOJAS DE PRODUCCIÓN.

**Objetivo General:** Desarrollar hojas de producción para un ciclo de menú definido.

Actividad:

- Desarrollo de hojas de producción para un ciclo de menú diseñado para su proyecto.

## 10. DESCRIPCIÓN DE PUESTOS Y TRABAJO EN EQUIPO.

**Objetivo General:** Identificar los elementos organizacionales, de dirección y operación en un servicio de alimentación así como el perfil profesional del personal.

Actividad:

- Observación e identificación de puestos y sus actividades, dentro de un servicio de alimentación.
- Desarrollo de perfil profesional para su proyecto.

## 11.EVALUACIÓN DEL MANEJO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS E

## 12.INFRAESTRUCTURA DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

**Objetivo General:** 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.

Actividad:

- Aplicación de Apéndice Normativo A de la NOM-093, NOM-120 y NOM-251.

### 13.PRACTICA INTEGRADORA.

**Objetivo General:** Integrar las competencias adquiridas durante el desarrollo de la UDI.

Universidad Autónoma de Zacatecas

**DR. ANTONIO GUZMÁN FERNANDEZ**

Rector de la Universidad Autónoma de Zacatecas

**DR. RUBEN IBARRA**

Secretario General de la UAZ

**DR. FRANCISCO LUNA PACHECO**

Coordinador del Consejo Académico del Área de Ciencias de  
la Salud

Unidad Académica Enfermería

**DRA. EN C. PERLA MARIA TREJO ORTIZ**

Directora de la Unidad Académica de Enfermería

Programa Académico de la Licenciatura en Nutrición

**M.N.C. CRISTINA SARAI CONTRERAS MARTÍNEZ**

Responsable del Programa Académico

de la Licenciatura en Nutrición



Este documento ha sido elaborado por:

M. en E. Ana María Herrera Medrano

M.I.N.D.A. Verónica Bañuelos Melero

Avalado por:

H. Consejo de la Unidad Académica de Enfermería

A los \_\_\_\_\_ días el mes de \_\_\_\_\_

del año \_\_\_\_\_

Fecha de la última revisión: \_\_\_\_\_

Fecha de la última modificación: \_\_\_\_\_

