UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS

“Francisco García Salinas”
Área de Ciencias de la Salud
Unidad Académica de Enfermería

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

PROGRAMA EDUCATIVO
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

SEMESTRE
SÉPTIMO SEMESTRE

CICLO ESCOLAR
Agosto - Diciembre

UNIDAD DIDÁCTICA INTEGRADORA

“PRÁCTICAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN"

Elaborado por:
Dra. en I. E. Veronica Bañuelos Melero – M. A. N. Laura Gisela Ramos Muñoz

Fecha de elaboración: Diciembre 2017
Última Actualización: Junio 2018

PERFIL PROFESIONAL DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN AMMFEN.

"El Licenciado en Nutrición es un profesional capaz de brindar atención nutriológica a individuos sanos, en riesgo o enfermos, así como a grupos de los diferentes sectores de la sociedad; de administrar servicios y programas de alimentación y nutrición; de proponer, innovar y mejorar la calidad nutrimental y sanitaria de productos alimenticios. Capaz de integrar, generar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes que permiten su desempeño en los campos profesionales básicos: nutrición clínica, nutrición poblacional, servicios de alimentos, tecnología alimentaria y otros campos transversales como: investigación, educación, administración y consultoría aplicando métodos, técnicas y tecnologías propias de la nutriología y ciencias afines…" AMMFEN (2016)

PERFIL DE EGRESO DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN DE LA UAZ.

Los egresados de la Licenciatura en Nutrición contarán con una sólida formación integral, con conocimientos generales científicos, técnicos y humanistas, por lo que serán capaces de desempeñarse en distintos ámbitos, así como de combinar adecuadamente la teoría y la práctica en su campo profesional … (Libro de Fundamentación de la Licenciatura en Nutrición)

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA UDI

Nombre de la materia: Prácticas en Servicios de Alimentación		**Perfil docente:**
Unidad Académica: Enfermería	**Programa Académico:** Licenciatura en Nutrición	**Clave:**
Área de conocimientos en el plan de estudios: Servicio de Alimentos		
Es factible para integrar asuntos de transversalidad: Si		
Ciclo semestral: Agosto – Diciembre 2018	**Orientación: Teórica ___X___ Práctica ____X_____**	
Carácter: Obligatoria __X___ Optativa _____		
Modalidad de trabajo: Presencial __X__ Semipresencial _____ Línea_____		
Valor en créditos:		**Página web de la materia:**
Horas teoría: 2 hs/sm	**Horas Práctica:** 8 hs/sm	
Profesores que imparten la UDI: Verónica Bañuelos Melero/ Ana María Herrera Medrano		
Prerrequisitos para cursar la UDI **Haber aprobado las UDI´s:**		

Diseño de un servicio de alimentos
Gastronomía y terapéutica.

Fundamentación y descripción de la UDI:

La Unidad Didáctica Integradora de ***"Practicas en Servicios de Alimentación",*** pretende que el alumno se inserte en campo real en instituciones de sector público o privado, tanto en sector salud, instituciones educativas, dependencias gubernamentales, dependencias de asistencia social pertenecientes al estado de zacatecas, que le permitan al alumno aplicar los conocimientos, habilidades, destrezas y competencias adquiridas en la teoría, con la finalidad de poder identificar áreas de oportunidad o mejora en las mismas, analizar alternativas de solución, elegir las más factibles y participar en la gestión del recurso que apoye la solución propuesta.

Lo anterior a través del andamiaje construido por el alumno al cursar no solo las materias de este eje, sino también las de otros complementarios. Obteniendo no solo responsabilidad y conocimiento, si no, obteniendo conocimientos, responsabilidades además de experiencia en el área de formación laboral de los servicios de alimentación.

El alumno hará rotación por las diversas áreas que conforman o estructuran un servicio de alimentación interviniendo de manera activa – práctica en las mismas, dentro de la dependencia asignada siempre bajo la revisión, supervisión y asesoramiento tanto del docente como del personal de la institución o dependencia.

Actualmente el estado de Zacatecas enfrenta un deterioro en la atención a la alimentación asistida en casa, por la necesidad inherente de trabajo por parte de las familias para el adecuado sustento de sus integrantes, lo que ha generado la existencia de asistencia alimentaria en los diferentes escenarios de estos actores familiares para la adecuada adquisición de alimentos que no solo cubran sus necesidades de hambre o de antojo, sino que, cubran de igual forma sus necesidades nutricionales de la manera más optima que ya no son posibles de atender en casa.

Contribución al perfil de egreso y valores:

La Unidad Didáctica Integradora "Prácticas en Servicios de Alimentación" contribuye al perfil de egreso del Licenciado en Nutrición con la adquisición de conocimiento específicos en el área tales como: Diseñar estrategias para la elaboración de un proyecto para el autoempleo y de fuentes de trabajo; administrar los procesos de alimentación colectiva a nivel industrial, comercial e institucional coadyubando en alguna de las etapas de producción y comercialización de alimentos; incidir significativamente en las situaciones alimentario-nutricional mediante acciones que emanen de equipos multidisciplinarios; capacidad de planeación, gestión y asesoría de programas; generar investigación científica disciplinar y multidisciplinar; aplicar el proceso administrativo en todas las áreas laborales.

Respaldando en los siguientes valores:

- Responsabilidad
- Mostrar actitud proactiva y propositiva
- Honestidad
- Respeto
- Servicio

- Liderazgo
- Tolerancia
- Pertinencia

Objetivo terminal 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.

Distribución de contenidos de la UDI

Bloque I: Evaluación y Diagnóstico situacional.

Identificar y describir las principales características, así como sus áreas de oportunidad conforme a procesos específicos de la institución de servicio de alimentación asignado.

Tema 1. Objetivos
Tema 2. Análisis FODA
Tema 3. Análisis de fuerzas competitivas
Tema 4. Análisis y pronóstico de la situación - Identificación de problemas

Bloque II: Programas de mejora continua.

Planear, desarrollar e implementar un plan de mejora continua que dé como resultado el cumplimiento de los objetivos planteando y se consiga así la excelencia de la institución, dependencia o empresa asignada.

Tema 1. Definición
Tema 2. Objetivo y metas
Tema 3. Componentes
Tema 4. Pasos para le elaboración del programa de mejora continua
Tema 5. Implementación del programa de mejora continua

Bloque III: Programas de capacitación para personal en servicios de alimentación.

Observar e identificar áreas de oportunidad en el ámbito de la capacidad del personal que labora para diseñar, justificar e implementar un programa conciso por el medio del cual se proporciones las herramientas, conocimientos y habilidades según las necesidades del servicio de alimentación asignado.

Tema 1. Auto – verificación de puntos críticos de control y calidad.
Tema 1. Cartas descriptivas

- Definición
- Objetivos
- Propósitos del curso
- Objetivos terminales

- Contenidos
- Objetivos específicos
- Experiencias de aprendizaje
- Criterios y medios de evaluación.

Bloque IV: Evaluación de resultados.

De una forma integral y participativa se implementarán los programas para verificar su seguimiento y con ello poder realizar una valoración de la efectividad de las propuestas para cumplir con deficiencias detectadas y abonar a la obtención de los objetivos planteados por parte del servicio asignado dando mejoras al mismo o determinando las modificaciones requeridas y redirigir el cumplimiento de los objetivos.

Tema 1. Elaboración del informe final de la práctica profesional

- Análisis de programas
- Evaluación del impacto de programas

Estrategias de enseñanza:	Estrategias de aprendizaje:
• Trabajo en equipo, mesa redonda, taller, debate • Estancia vivencial en escenario real (manual de practica). • Presentaciones ejecutivas. • Análisis, exposición y discusión de características, diagnostico, áreas de oportunidad del servicio asignado. • Entrevistas guiadas. • Presentar el programa y lineamientos de acreditación de la UDI. • Investigación documental.	• Mapas conceptuales • Diagramas de flujo • Mapa mental • Cuadros sinópticos • Elaboración y presentación a través de software o servidor de la nube en específico útil para la materia. • Desarrollo de plan de mejora en un servicio de alimentación (contribución a reingeniería).

Recursos y materiales empleados:

- Programa, criterios de evaluación, programación de exámenes, lineamientos, reglamento para áreas de preparación de alimentos del programa educativo, en forma impresa.
- Aula equipada con proyector y pintarrón.
- Acceso a internet.
- Formatos de desarrollo.
- Acceso a escenarios reales para la práctica profesional.

Criterios de evaluación Teórico: 20 %

ELEMENTOS A EVALUAR	%	DESCRIPCIÓN
Asistencia	-	Se tomará en cuenta el Reglamento Académico Universitario: Artículo 109, 80% de asistencia para presentar examen ordinario, Artículo 113 y 114, 70% para extraordinario y Artículo 117 y 118, 60% para título de suficiencia.
Examen diagnóstico	**20%**	Documentos escritos contestados por los estudiantes, sobre conocimientos adquiridos previamente según las materias cursadas precedentes y las estrechamente relacionadas con el campo de la materia, para otorgar una calificación numérica. Se aplicará 1 examen al inicio del semestre.
Exámenes parciales	**20%**	Documentos escritos contestados por los estudiantes, sobre conocimientos adquiridos parcialmente para otorgar una calificación numérica. Se aplicarán 3 exámenes parciales en el transcurso del semestre.
Búsqueda de la Información	**20%**	La investigación bibliográfica ayudará a reforzar el conocimiento para la realización de trabajos en el aula.
Trabajo en aula	**40%**	Desarrollo de trabajo complementario para el proceso enseñanza – aprendizaje que se llevara a cabo dentro del aula como la investigación, observación, reflexión, análisis, discusión, etc., para la construcción del conocimiento.

Criterios de evaluación Práctica: 80 %		
ELEMENTOS A EVALUAR	**%**	**DESCRIPCIÓN**
Asistencia	_	Se tomará en cuenta el Reglamento Académico Universitario: Artículo 109, 80% de asistencia para presentar examen ordinario, Artículo 113 y 114, 70% para extraordinario y Artículo 117 y 118, 60% para título de suficiencia.
Diario de campo (Reportes)	**40%**	Entrega del documento a forma de bitácora o diario de campo con el comprobatorio con que incluye el desarrollo de cada una de las fases en las que se intervino según las necesidades del espacio asignado, la intervención para la mejora continua y la evaluación de los resultados, etc.
Presentación ejecutiva (informe final)	**60%**	Dinámica de representación ante autoridades de la institución, dependencias, comercio, etc., asignado para la defensa de la obtención de resultados conforme a lo detectado e implementado, así como frente a un conjunto de evaluadores expertos en el campo interno y/o externos. 30% asignado por el personal responsable de la institución en la que se realiza la práctica.

		Dinámica de representación ante autoridades de la institución, dependencias, comercio, etc., asignado para la defensa de la obtención de resultados conforme a lo detectado e implementado, así como frente a un conjunto de evaluadores expertos en el campo interno y/o externos. 30% asignado por docente que imparte la UDI.

Bibliografía
(5 años de vigencia, formato APA)

Bibliografía básica:

- Dolly, B. (2016). Administración de Servicios de Alimentación, Calidad, Nutrición, Productividad y Beneficios. Colombia, 2ª ed. Edt. Universidad de Antioquia.
- NMXF-605-NORMEX-2015 —Alimentos Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados.
- Departamento de comunicaciones (2014) Guía para la elaboración e implementación del plan de mejora institucional, República Dominicana. Ed.MAP.
- Reay, J. (2013) Administración del servicio de alimentos. 2° Edición. México Ed. Trillas.
- 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.
- Guerrero, R. C. (2005). Administración de alimentos a colectividades y Servicios de Salud. México. Ed. Mc Graw Hill Interamericana.
- Montes E., Lloret I., López M. (2013) Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración, España. 2ª ed. Edt. Diáz de Santos.
- NOM-251-SSA1-2009, Practicas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

Bibliografía complementaria:

- Food, Drug and Cosmetic Division HACCP. Manual del Auditor de Calidad. Edt. Acriba
- Subsecretaría de control sanitario (2011). Manual Manipulación de Alimentos. Buenos Aires, Ministerio de Salud.
- ASQ. Food, Drug and Cosmetic Division HACCP. Manual del Auditor de Calidad. Edt. Acriba.
- NOM-001-STPS-2008, Edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo - Condiciones de seguridad.

- NOM-026-STPS-2008, Colores y señales de seguridad e higiene e identificación de riesgos por fluidos conducidos por tuberías.
- http://foodsafety.gov/