



**Centro Universitario de Ciencias de la Salud**

**Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas**

**1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO**

Centro Universitario

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Departamento:

DEPTO. DE CIENCIAS SOCIALES

Academia:

GESTION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

Nombre de la unidad de aprendizaje:

PRACTICA PROFESIONAL EN GESTION DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8866	17	153	170	12

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
P = práctica	Licenciatura	(LNT0) LICENCIATURA EN NUTRICION / 7o.	NINGUNO

Área de formación:

BASICA PARTICULAR OBLIGATORIA

Perfil docente:

Licenciado en Nutrición con posgrado y experiencia profesional en el área de gestión de servicios de alimentos.

Elaborado por:

Acosta Bahena Almeirim Isabel  
Arias López Jessica Gabriela  
Mejía Marín Erika Elizabeth  
Mercado Zepeda Miriam Aracely  
Morelos Leal Lizette Fabiola  
Orozco Anzo, Hilda Beatriz  
Vargas Loreto Karla Betzabé

Evaluated and updated by:

Acosta Bahena Almeirim Isabel  
Arias López Jessica Gabriela  
López Torres Leyna Priscila  
Mejía Marín Erika Elizabeth  
Mercado Zepeda Miriam Aracely  
Morelos Leal Lizette Fabiola  
Orozco Anzo, Hilda Beatriz  
Vargas Loreto Karla

Actualización:15/03/2017

	<p>Bautista Olguín Verónica González Estevez Guillermo Pérez de la Torre Luz María Orozco Anzo Hilda Beatriz</p> <p>Actualizado: 18/01/2019 Orozco Anzo Hilda Beatriz González Estévez Guillermo Pérez de la Torre Luz María Bautista Olguín Verónica</p> <p>Ultima actualización: Orozco Anzo Hilda Beatriz González Estévez Guillermo Pérez de la Torre Luz María</p> <p>Última actualización: Orozco Anzo Hilda Beatriz González Estévez Guillermo Pérez de la Torre Luz María</p>
--	---

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización aprobada por la Academia
15/03/2017	08/07/2022

## 2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

<b>LICENCIATURA EN NUTRICION</b>
<b>Profesionales</b>
Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria;
Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional;
Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares relacionados con la biotecnología, durante su proceso formativo y en la práctica profesional, actuando con ética y respeto a los marcos regulatorios;
Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos, fundamentados en el pensamiento crítico-reflexivo- con una visión ecológica y sustentable, en el marco de la estrategia de seguridad y soberanía alimentaria-, para garantizar el estado de bienestar y salud, con respecto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político, nacional e internacional;
Analiza los segmentos laborales actuales y emergentes, para generar propuestas innovadoras de empleo y autoempleo, a través de la gestión de proyectos, construcción de redes sociales, considerando su proyecto de vida, la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales;
Integra los conocimientos adquiridos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas, considerando las características de los comensales, los recursos materiales, financieros y humanos y aplicando los estándares de calidad nacionales, así como la normatividad vigente;
Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición, así como en la educación de individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respeto a la identidad cultural, en escenarios formales y no

formales.
<b>Socioculturales</b>
Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales;
Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones;
Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.
<b>Técnico-Instrumentales</b>
Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social;
Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

### 3. PRESENTACIÓN

La unidad de aprendizaje Práctica profesional en gestión de servicios de alimentos (PPGSA) permite al alumno dimensionar las actividades que se realizan en un servicio de alimentos público o privado, ya sea en un hospital, comedor industrial, comedor escolar o cualquier servicio de restauración con comensales fijos y/o eventuales.

Las UA que tienen relación directa son:

- Cálculo dietético y planeación de menús.
- Evaluación Sensorial de Alimentos.
- Selección y preparación de alimentos.
- Inocuidad de alimentos.
- Dietética.
- Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos.
- Gastronomía.
- Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud.
- Gestión de Proyectos Productivos.
- Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimientales.

### 4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Participa en un campo de desempeño real en la evaluación de servicios de alimentos y la implementación de propuestas de mejora continua a través del dominio de aspectos metodológicos, instrumentales y profesionales, para satisfacer las necesidades de los consumidores involucrándose en equipos multi, inter y transdisciplinarios, actuando con calidez, respeto, responsabilidad social y ética profesional, de acuerdo a la normatividad vigente y políticas de calidad de las organizaciones.

### 5. SABERES

<b>Prácticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se involucra en la mejora de los diversos procesos en los servicios de alimentos.</li> <li>• Participa en proyectos de investigación en los servicios de alimentos.</li> <li>• Realiza proyección presupuestal de un servicio de alimentos.</li> <li>• Aplica métodos y procedimientos en los diferentes procesos que conforman un servicio de alimentos</li> </ul>
------------------	--

<b>Teóricos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica los distintos modelos de control de almacenes.</li> <li>• Conoce las herramientas empleadas (SERVQUAL) en la evaluación del servicio al cliente.</li> <li>• Comprende el cálculo de costos considerando las mermas y desperdicios.</li> <li>• Identifica los elementos que conforman una proyección presupuestal.</li> <li>• Describe estrategias de sustentabilidad aplicables en el sitio de prácticas.</li> </ul>
<b>Formativos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actúa con pensamiento complejo y ética profesional.</li> <li>• Plantea soluciones participativas a los problemas respetando la pluralidad e ideologías del equipo de trabajo.</li> <li>• Identifica el impacto de los procesos utilizados en un servicio de alimentos en el ambiente</li> </ul>

## 6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

<p>UNIDAD I El servicio de alimentos como organización</p> <p>1.1 Descripción de la empresa</p> <p>1.1.1 Estructura corporativa</p> <p>1.1.2 El papel del nutriólogo en el servicio de alimentos</p> <p>1.1.3 Filosofía empresarial</p> <p>1.1.4 Código de ética</p> <p>1.1.5 Reconocimientos aplicados a los servicios de alimentos</p> <p>1.2 El cliente</p> <p>1.2.1 El perfil del cliente</p> <p>1.2.2 Descripción del cliente</p> <p>1.2.3 El comensal: Características demográficas, económicas, estilo de vida y conducta</p> <p>1.3 Características del servicio de alimentos</p> <p>1.3.1 Sistema de distribución</p> <p>1.3.2 Layout del servicio de alimentos</p> <p>1.3.3 Diagrama de flujo del servicio</p> <p>1.3.4 Estructura orgánica del servicio de alimentos</p> <p>1.3.5 Profesionograma</p> <p>1.3.6 Costos de producción: Mano de obra, operación y administración.</p> <p>1.3.7 Proveedores</p> <p>1.3.7.1 Calendario de proveedores</p> <p>1.3.8 Catálogos</p> <p>1.3.8.1 Materia prima</p> <p>1.3.8.2 Equipo de cocina</p> <p>1.3.9 Manejo de residuos en el servicio de alimentos</p> <p>UNIDAD II La planeación del menú</p> <p>2.1 Características del menú</p> <p>2.1.1 Tipo de servicio</p> <p>2.1.2 Tiempo de comida</p> <p>2.1.3 Temporalidad</p> <p>2.1.4 Total de comensales</p> <p>2.2 Diseño del menú</p> <p>2.2.1 Tipos de menú</p> <p>2.2.2 Elementos que los conforman un menú</p> <p>2.2.3 Gramajes</p> <p>2.2.4 Porcentajes de costos de las preparaciones</p> <p>2.2.5 Menú sintético</p> <p>2.2.6 Cálculo de raciones</p> <p>2.2.7 Ficha técnica</p> <p>UNIDAD III Presupuestos y proyección presupuestal</p> <p>3.1 Presupuesto</p> <p>3.1.1 Índice Nacional de Precio al Consumidor (INPC)</p>
---

- 3.1.2 Cálculo de precios de venta
- 3.1.3 Impuesto al valor agregado (IVA) en un servicio de alimentos.
- 3.2 Orden de compra
- 3.3 Proyección presupuestal de un servicio de alimentos
- 3.2.1 Elementos que contribuyen en la proyección presupuestal

## 7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Trabajo colaborativo.  
 Estudio de caso.  
 Lluvia de ideas.  
 Estudio autodirigido.  
 Trabajo por proyectos.  
 Prácticas en gestión de servicios de alimentos

Durante el curso el alumno y el profesor lograran las competencias al realizar la búsqueda y revisión de literatura científica en español e inglés en las bases de datos de la biblioteca virtual de la Universidad de Guadalajara <https://wdg.biblio.udg.mx>, en bases de datos libres, en la web o en documentos oficiales, a través del diseño y redacción de informes de investigación.

Se trabajará bajo el aprendizaje orientado a proyectos puesto que una de los objetivos de esta unidad de aprendizaje es que el alumno diseñe un menú adaptado a las necesidades de una comunidad o grupo y realizar una proyección presupuestal del mismo en un cierto periodo de tiempo.

Actividades en la plataforma virtual (MOODLE), Google Classroom, Meet, You Tube, Schology, Zoom, Kahoot, etc.

Uso de herramientas en línea para presentaciones: Prezi, Google presentations, slides, etc

## 8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Investigación de las características del menú del sitio de prácticas y elaboración de una propuesta adaptada al servicio.	Presentar menú de siete días adaptado al sitio de prácticas, que incluya: Portada, introducción, características del comensal, menú sintético y fichas técnicas de las preparaciones de un día, un tiempo de comida y una opción de menú, así como los cálculos realizados en Excel para la realización de los mismos. Incluir referencias utilizadas en el diseño de preparaciones y bibliografía, redactados en formato APA.	Aula física /Aula virtual /Sitio de prácticas
Presupuesto y proyección presupuestal.	Calcular el precio de venta de las diversas preparaciones de acuerdo al costeo propuesto en las fichas técnicas, INPC e IVA. Elaborar una orden de compra con los siguientes elementos:	Aula física /Aula virtual /Sitio de prácticas.

	Familia de alimentos, productos, unidad de medida, presentación del producto, precio por unidad, gasto total. Elaborar una proyección presupuestal considerando la orden de compra y el INPC y redactar con base a un pensamiento crítico las ventajas de realizar este cálculo anticipado del gasto. Incluir referencias en formato APA.	
Curso de formación continua	Aprobar un curso en línea de la plataforma aprende.org, relacionado con el área del servicio de alimentos. alimentosargentinos.gob.ar	Aula virtual.
Socialización de resultados de investigación de un servicio de alimentos.	Presentación de resultados en equipo en Power Point, Prezi u otra plataforma y que contenga los siguientes puntos: Discusión y análisis sobre las diferencias y similitudes de cada comedor con respecto a las unidades I, II y III, haciendo uso de tablas, gráficos y fotografías (Si se permite).	Aula física/virtual.

## 9. CALIFICACIÓN

Menú de siete días adaptado a un servicio de alimentos.....	15 puntos
Presupuesto y proyección presupuestal .....	10 puntos
Reporte de evaluación del sitio de prácticas.....	40 puntos
Curso de formación continua.....	05 puntos
Sesiones en aula o virtual .....	10 puntos
Presentación final por concesionaria .....	10 puntos
Examen teórico.....	10 puntos

## 10. ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe

estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

## 11. BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Academia de Nutrición y Dietética (AND).
2. Techniques for efficient research. LE Lloyd. Chemical Publishing Comany, INC, New York, 1996.
3. García Romero Faure- Fontanela A. González –González A, García Barrios C., Metodología de la investigación en salud. Mc Graw Hill- Interamericana. México, 1999.
4. Cañedo-Dorantes L. Investigación Clínica. Interamericana. México 1987.
5. Lilienfeld AM, Lilienfeld DE, Addison- Weslwy. Fundamentos de epidemiología. Iberoamericana. Delaware, 1987.
6. Armando Martínez Ramírez. Manual de gestión y mejora de procesos en los servicios de salud. Manual moderno. México 2005.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

1. Fisher, W.P. (1990). Marketing Creativo para el Servicio de Comidas. México: Editorial Trillas.
2. Franco-López, A (2014). Administración de la empresa restaurantera. Ed. Trillas.
3. Galindo, C., Ramsés A. (2008). Innovación de productos: Desarrollo, investigación y estrategias de mercado. México: Editorial Trillas.
4. Gallego, J.F. (2008). Marketing para hoteles y restaurantes. En los nuevos escenarios. Madrid: Editorial Paraninfo.
5. Kilter, P., Armstrong, G. (2012). Marketing. Decimocuarta edición, 2012. Editorial Pearson.
6. LE CORDON BLEU (2002). Las técnicas del chef: equipo, ingredientes, terminología gastronómica. Italia: Blume.
7. Lovelock, C (2004). Administración de servicios: estrategias de marketing, operaciones y recursos humanos. México: Pearson Educación.
8. Varela, D., Guerrero-Moreno, Jiménez-Jiménez, Ballesteros, G. (2014). Manual de servicio de restaurante-bar, 2 edición, Limusa.
9. Franco, A. L. (2014). Administración de la empresa restaurantera. México: Trillas.
10. Youshimatz, A. N. (2013). Control de costos de alimentos y bebidas I. México: Trillas.