

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN



Administración de servicios de alimentación

DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Administración de servicios de alimentación				
b. Tipo	Optativa				
c. Modalidad	Mixta				
d. Ubicación	A partir del 4o semestre				
e. Duración total en horas	112	Horas presenciales	64	Horas no presenciales	48
f. Créditos	7				
g. Requisitos académicos previos	Ninguno				

INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

Administración de servicios de alimentación, es una asignatura que responde a una de las necesidades y preocupaciones fundamentales del hombre para obtener sus alimentos a través de instituciones colectivas. Se caracteriza por aplicar las estrategias administrativas, conocimientos, habilidades y destrezas , para planear, organizar, dirigir y controlar los servicios de alimentación; siendo éste el campo profesional indicado para interactuar con el equipo de trabajo y asumir las responsabilidades técnicas, administrativas y gerenciales, respondiendo a los retos que surgen en la organización, mediante la aplicación del proceso administrativo, considerando la sanidad y legislación de los alimentos; así como la elección adecuada de las diferentes técnicas gerenciales que correspondan a la modalidad y misión del servicio en que se encuentre, a fin de alcanzar los objetivos y metas previamente establecidos por la organización.

Esta asignatura contribuye al logro del perfil de egreso mediante el cumplimiento de las competencias en administración en alimentación y nutrición, educación para la salud e intervención nutricional

RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS

Se relaciona con las asignaturas: Administración y comercialización, Laboratorio de técnicas culinarias, microbiología y toxicología de los alimentos, métodos de conservación de alimentos, calidad en los servicios de alimentos, taller de dietética en el ciclo de la vida; así como en Taller de dietoterapia.

COMPETENCIA A DESARROLLAR EN LA ASIGNATURA

Aplica el proceso administrativo en el Servicio de alimentación con base a la planeación estratégica.

COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Genéricas

- Se comunica en español en forma oral y escrita en sus intervenciones profesionales y en su vida personal, utilizando correctamente el idioma.
- Utiliza habilidades de investigación, en sus intervenciones profesionales con rigor científico.
- Trabaja con otros en ambientes multi, inter y transdisciplinarios de manera cooperativa.
- Resuelve problemas en contextos locales, nacionales e internacionales, de manera profesional.
- Manifiesta comportamientos profesionales y personales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera transparente y ética.
- Establece relaciones interpersonales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera positiva y respetuosa.

Disciplinares

- Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora.
- Toma decisiones profesionales con base en fundamentos científicos y éticos.
- Aplica la planeación, dirección, control y evaluación en sus intervenciones profesionales.
- Utiliza estrategias educativas pertinentes para promover estilos de vida saludables a nivel individual o grupal.

Específicas

- Analiza de manera fundamentada los conceptos básicos de los servicios de alimentación con base a su evolución y estado actual.
- Aplica correctamente la planeación de un servicio de alimentación.
- Aplica correctamente la organización y dirección de un servicio de alimentación con base a la planeación estratégica.
- Aplica correctamente el proceso para el control de un servicio de alimentación con base a la planeación estratégica.
- Evalúa el proceso de administración en el servicio de alimentación de acuerdo con la planeación estratégica.

CONTENIDOS ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Concepto de Servicio de Alimentación: Evolución y estado actual.
Proceso de planeación en el Servicio de Alimentación.
Proceso de Organización y Dirección en el Servicio de Alimentación.
Proceso de control en los Servicios de Alimentos.
Evaluación

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Aprendizaje Colaborativo
- Investigación documental
- Aprendizaje autónomo y reflexivo.
- Juego de roles
- Aprendizaje basado en problemas
- Practicas supervisadas
- Resolución de problemas y ejercicios
- Investigación documental

ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso – 70 %

- Participación en plenarias
- Pruebas de desempeño
- Mapa Conceptual
- Cuadro comparativo
- Exposición

Evaluación de producto – 30 %

- Actividad Integradora 30%

REFERENCIAS

1. Guerrero Ramo (2001).- “Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud” .- Editorial Mc Graw Hill.- México, D. F.
2. Sala Vidal, Y.- Montañés Biñana J.- Reixach Coll M. (1998) .- “Restauración Colectiva”. Editorial Masson.- Barcelona, España.
3. Reay Julia (1997).- “Restaurantería Básica, Administración del Servicio de Alimentos” .- Editorial Trillas.- México, D. F.
4. Van Flete James K. (2000) “ Los 22 grandes errores que cometen los ejecutivos y como corregirlos” .- Editorial Diana.- México ,D.F.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.

PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en Nutrición con experiencia profesional mínima de dos años en servicios de alimentos, producción o comercialización de productos y servicios. Experiencia docente mínima de dos años. Es necesario que el profesor posea todas las competencias que se declaran en la asignatura que va a impartir.