

Universidad Guadalajara
Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

División

De Ciencias Sociales y Humanidades

Departamento

De Ciencias Económicas y Administrativas

Academia

De ciencias administrativas aplicadas

Programa(s) educativo(s)

Licenciatura en Nutrición

Denominación de la unidad de aprendizaje:

Práctica profesional supervisada en gestión de servicios de alimentos (PPSGSA)

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Carga horaria global:	Valor en créditos:
I8870	17	153	170	12

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica:	Prerrequisitos:
C = curso		Técnico Medio	Práctica profesional en gestión de servicios de alimentos
CL = curso laboratorio		Técnico Superior	
L = laboratorio		Universitario	
P = práctica	X	Licenciatura	
T = taller		Especialidad	
CT = curso - taller		Maestría	
N = clínica		Doctorado	
M = módulo			
S = seminario			

Área de formación:

Especializante

Perfil docente:

Profesionista en Nutrición y/o Profesional especialista en servicios de alimentos, con experiencia amplia y comprobada en empleos relacionados en servicios de alimentos, en empresas públicas y/o privadas, con un alto sentido de responsabilidad, ética y manejo de equipos de trabajo, con criterio amplio y profesional.

Elaborado por:

Actualizado por:

Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes Dra. Jessica del Pilar Ramírez Anaya Mtra. María del Carmen Barragán Carmona Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez Mtra. Ana Cristina Espinoza Gallardo Mtra. Berenice Sánchez Caballero Mtra. Eva Alicia Pérez Caraveo Mtra. Vanessa Limón Maciel Mtra. Mónica López Anaya Mtra. Isabel Cristina Marín Arriola LAE. José Luis Zuñiga Vargas	Mtra. Irene Odemariz Limones Gutiérrez
--	--

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización:	Fecha de última evaluación:	Fecha de aprobación por Colegio Departamental:
Febrero 2017	Junio-2022	16-junio-2023	26-junio-2023

1. PRESENTACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

En la Unidad de Aprendizaje (UA) de Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos, se operacionalizan e integran las acciones de intervención en servicios de alimentos. Acordes a la situación que se contextualiza, se establecen las técnicas, herramientas, metodologías, procedimientos que respondan a las necesidades de mejora en la empresa, durante la estancia de la práctica. Considerando normatividades, NMX, Regulaciones, que establecen la SSA, OMS, Consejo Nacional de Restaurantes Mexicanos, SE, STPS, COFEPRIS, NORMEX, SECTUR, Cámara Nacional de la Industria Restaurantera, Asociación de directivos de Empresas Turísticas, etc.

Además, se da soporte con programas de capacitación, fundamentados en los requisitos que marca la STPS, para asegurar las acciones legales que los trabajadores deben tener y los patrones deben cubrir, para obtener cambios favorables para ambas partes.

2. OBJETIVO GENERAL/COMPETENCIA

Integrar las competencias adquiridas en el área de Gestión de Servicios de Alimentos, analizando junto con el docente y sus pares, el seguimiento eficaz a las oportunidades de mejora diagnosticadas en servicio de alimentos, para satisfacer las necesidades de los consumidores, la implementación de sistemas de gestión que permitan el aseguramiento de la calidad en los procesos de manufactura de alimentos, a través del dominio de aspectos profesionales, instrumentales, metodológicos y la gestión de servicios de alimentos en organizaciones públicas y/o privadas.

3. CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

El licenciado en nutrición será capaz de integrar 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.

Además podrá analizar 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.

Así como desarrollar la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático

Aplicar 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

Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional, con ética, responsabilidad y visión humanística en el contexto profesional y social
Se desempeña bajo los principios de la cultura de paz

4. SABERES:

Prácticos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestionar intervención en un servicio de alimentos público o privado. ▪ Generar proyectos de investigación en los servicios de alimentos.
Teóricos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocer las metodologías, procedimientos, normatividades, técnicas y herramientas de la gestión en servicios de alimentos. ▪ Identificar las teorías de gestión administrativa aplicables a un servicio de alimentos ▪ Distinguir las metodologías científicas para el abordaje de problemas en los servicios de alimentos.
Formativos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Actuar con pensamiento crítico y ética profesional. ▪ Desempeñarse con responsabilidad, compromiso y respeto, bajo los principios de cultura de paz. ▪ Plantea soluciones participativas a los problemas respetando la pluralidad e ideologías del equipo de trabajo.

5. CONTENIDO TEMÁTICO (TEÓRICO-PRÁCTICO)

1. Estrategias de intervención

1.1 Elección acorde a la naturaleza de la empresa; pueden ser:

NOM, NMX, Distintivos H, M, y/o C; ISO22000, ISO45001, BPM-ABP-HACCP, NORMEX NMXF, COFEPRIS, SENASICA, FAO, SSA, APPCC, estrategias administrativas en servicios de alimentos, técnicas culinarias, Conserjería, Comisariatos, 5's, Manejo de almacenes, PEPS, STPS, Regulaciones de inocuidad de la OMS.

2. Implementación de estrategias de Intervención.

2.1 Procedimiento de la técnica, herramienta, sistema o metodología a aplicar.

2.2 Describir Actividades específicas

2.3 Diseñar cronograma de aplicación

2.4 Establecer recursos de soporte

3. Capacitación

3.1 Diseño de programa de capacitación en base a la STPS

3.2 Diseño del plan ejecutivo de capacitación

3.3 Elaboración de material

3.4 Seguimiento de la capacitación

6. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Se recomiendan las siguientes estrategias de trabajo: El profesor utilizará el Método Expositivo para abordar los contenidos básicos complejos; además utilizará ejemplos para la Resolución de Ejercicios y Problemas.

Propiciar actividades de metacognición. Ante la ejecución de una actividad de ABP o AOP, señalar o identificar el tipo de proceso intelectual que se realiza: identificación de patrones, un análisis, una síntesis, la creación de un heurístico de enseñanza – aprendizaje, etc. Al principio lo hará el profesor, luego será el alumno quien lo identifique. Ejemplo: reconocer los diferentes indicadores que presenta el servicio de alimentos para que el comensal adquiera un producto o servicio inocuo y de calidad.

• Fomentar actividades grupales que propicien la comunicación, el intercambio argumentado de ideas, la reflexión, la integración, la inclusión y la colaboración de y entre el practicante y personal del servicio de alimentos. Ejemplo: socializar las intervenciones y las experiencias prácticas.

- Observar y analizar problemas y necesidades en el servicio de alimentos. Ejemplo: el proyecto que se realizará como culmen del AOP y de la materia.
- Relacionar los contenidos de esta asignatura con las demás del plan de estudios a las que ésta da soporte para desarrollar una visión interdisciplinaria en el estudiante. Ejemplo: Aplicación de sistemas administrativos en la producción de alimentos.
- Orientar la identificación de problemáticas reales (ABP), en servicios de alimentos; analizar sus sistemas de distribución y logística de operación.
- Propiciar el desarrollo de actividades intelectuales de inducción-deducción - análisis y síntesis, que se encaminen hacia la investigación en servicios de alimentos.

7. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño
1. Elección de estrategias de intervención	1. Uso de la plantilla de registro de la práctica. <ul style="list-style-type: none"> - La estrategia sea acorde con la problemática. - Fundamentar la estrategia y registrarla en el formato - Hacer registro de acciones diarias en el formato de bitácora y enviarlo al profesor cada semana vía internet.
2. Implementación de estrategias de Intervención	2. Registrar el procedimiento que se aplica para la atención de la intervención en la plantilla. <ul style="list-style-type: none"> - Describir detalladamente las actividades que se realizan en base al procedimiento. - Puntualizar las acciones en cada actividad. - Diseñar cronograma de actividades. - Especificar los recursos de apoyo (información digital, manejo de TIC's, material impreso, diagramas de flujo, etc.) - Establecer el área o las áreas de sujeción de intervención. - Determinar el personal que será sujeto en la implementación. - Hacer registro de acciones diarias en el formato de bitácora y enviarlo al profesor cada semana vía internet.
3. Programa de Capacitación	3. Documentar el programa de capacitación. <ul style="list-style-type: none"> - Esquematizar el plan de capacitación. - Presentación del material de capacitación (impresos, carteles, filminas, fotografías, videos,) Manejo de TIC's. - Evidencias de la ejecución de la capacitación - Hacer registro de acciones diarias en el formato de bitácora y enviarlo al profesor cada semana vía internet
4. Presentación del video ejecutivo	4- Diseñar en Animoto o Vimeo o PPT. <ul style="list-style-type: none"> -Contenido: Nombre de la práctica, lugar, Introducción, objetivo, problemática, desarrollo y conclusiones. Entregar en USB
5. Hoja de evaluación emitida por la empresa	5. Mostrar actitud de trabajo colaborativo, inclusivo, de equipo, y respeto.
6. Dominio del idioma inglés	6. Evidenciar con certificado o equivalente, el dominio del idioma inglés nivel B

7. Desempeño en el examen General de Egreso en la Licenciatura en Nutrición (EGEL)	7. Medición de competencias en el área a través de la evaluación EGEL, con puntaje proporcional al obtenido.
--	--

8. CALIFICACIÓN

1. Registro de la práctica en la Plantilla- - - - -	9%
2. Estrategia de intervención (elección e implementación)- - - - -	15%
3. Presentación de Bitácoras- - - - -	13%
4. Desarrollo de la práctica- - - - -	15%
5. Presentación del informe técnico final- - - - -	10%
6. Actitudes, participación y trabajo en equipo- - - - -	10%
7. Presentación del Video ejecutivo- - - - -	8%
8. Dominio del inglés (nivel B)- - - - -	5%
9. Examen General de Egreso de la Licenciatura en Nutrición (EGEL)- - - - -	15%
*(Equivalente a 1000 puntos en el área de servicios de alimentos)	
TOTAL- - - - -	100%

9. ACREDITACIÓN

<p>Periodo ordinario. De conformidad con el artículo 20 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara, para que el alumno tenga derecho al registro del resultado final de la evaluación en el periodo ordinario, establecido en el calendario escolar aprobado por el Consejo General Universitario, se requiere:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso. 	<p>Periodo extraordinario. De conformidad con el artículo 27 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara, para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, se requiere:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente. II. Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente. III. Tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades registradas durante el curso. <p>Se exceptúan de este caso las materias de orden práctico que requerirán la repetición del curso (Art. 23 RGEYPA).</p>
--	--

10. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Academy of Nutrition and Dietetics. (2023). <i>Your trusted source of food nutrition and information</i> . Eatright.org - Academy of Nutrition and Dietetics. https://www.eatright.org/	
Biosca, D. (2004). <i>125 ideas para bajar costes en la hostelería</i> . Gestión 2000.	657.9 BIO
Doona, C., Feeherry, F. E., y Gravani, R. B. (2017). <i>Microbial Safety of Fresh Produce</i> . Wiley-Blackwell. https://docplayer.net/53307790-Microbial-safety-of-fresh-produce.html	Formato: ePub Escudero, F. (2011) <i>Compra, recepción y almacenamiento de alimentos en hoteles y restaurantes</i> . Trillas.
	641.4 ESC 2011
Fernández, I. M. (2014). <i>Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento</i> (1a ed.). Ideaspropias Editorial.	647.95 FER 2014
Lee, L. E., Niode, O., Simonne, A. H., & Bruhn, C. M. (2012). <i>Consumer perceptions on food safety in Asian and Mexican restaurants</i> . Elsevier. https://ucanr.edu/sites/Postharvest_Technology_Center_/files/228517.pdf	Secretaría de Salud. (2013). Programa chécate, Mídete y Muévete. Gobierno de México. www.presidencia.gob.mx/checate/midete/muevete/
Secretaría de Economía (2015, diciembre 7) Norma mexicana NMX-605-NORMEX-2016, Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H. <i>Diario Oficial de la</i>	

Federación.

https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/197511/NMX-F-605-NORMEX-2016__7_de_diciembre_de_2015_firmada_002_.pdf

Secretaría de Salud (2008) NOM-251-SSA-1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. *DOF- Diario Oficial de la Federación*.

<https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>

Secretaría de Economía (2001, enero 2). Norma Mexicana MNX-CC-9000-IMNC-2000, Sistema de gestión de calidad- Fundamentos y vocabulario. ISO 9000:2000, COPANT/ISO 9000-2000. *Diario Oficial de la Federación*.

<https://www.zapopan.gob.mx/wp-content/uploads/2015/03/Norma-ISO-9000-2000-Sistemas-de-gesti%C3%B3n-de-la-calidad-Fundamentos-y-Vocabulario.pdf>

Organización Mundial de la Salud (OMS) y Organización de las Naciones Unidas para la agricultura (FAO). (1963). *Codex alimentarius*. Normas internacionales de los alimentos.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Berdanier, Carolyn D. (2010). *Nutrición y Alimentos*. McGraw Hill Interamericana. **612.3 NUT 2010**

Biosca, Doménech. (2003). *Dirigir con éxito un restaurante en el Siglo XXI*. Edit. Gestión 2000. Barcelona. TX911.3.M27

Biosca, Doménech. (2005). *Cómo conseguir que los clientes repitan en la hostelería*. Edit. Gestión 2000.

Coordinación General de desarrollo Económico. (2023) *Distintivo C: capacitación turística*. Gobierno de Guadalajara. <https://tramites.guadalajara.gob.mx/tramites/distintivo-c-capacitacion-turistica>

Cuevas Dobarganes, F. (2006). Control de costos y gastos en los restaurantes. Edit. Limusa.

Chávez, A., Ledezma, J.Á., Mendoza, E. Calvo, C., Castro, M.I., Avila, A., Sanchez-Castillo, C., y Perez-Gil, F. (2010). *Tablas de uso practico de los alimentos de mayor consumo "Miriam Muñoz"*. McGraw Hill Interamericana. **613.2 TAB 2014**

Díaz-Paniagua, E.; León-Sánchez, M. (2014). *Gestión administrativa y comercial en restauración*. Editorial Paraninfo. 647.95 DIA 2014

Fisher, W.P. (2006). *Marketing creativo para el servicio de comidas*. (Corona, C. Trad.). Trillas. (Obra original publicada en 1989) **658.80964256 FIS**

Lagos Sánchez, A., Lopez, L.P., Mercado, M.A., y Moreno, L.G. (2013). *Administración de servicios de alimentos. Manual de prácticas*. Editorial Universitaria. Universidad de Guadalajara. TX943

Lara Martínez, J. (2016). *Dirección de alimentos y bebidas en hoteles*. Editorial Limusa. **641.572 LAR 2016**

Martin William, B.; Tr. Aguirre Castañares, A. (1991) *Guía de servicios en Restaurantes: Calidad en los Servicios de Alimentos*. Trillas. **642.5 MAR**

Mejía, Cerezo, J. (2015). Excelencia en el servicio del restaurante. Trillas. **642.6 MEJ 201Montes**

Ortega, L., Lloret Fernández, I., & López Fernández-Santos, M. (2018). *Diseño y gestión de cocinas: Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración*. Ediciones Díaz de Santos. **643.3028 MON 2019**

Secretaría de Turismo. (2020) *Distintivo M*. Gobierno de México.

<https://www.sectur.gob.mx/wp-content/uploads/2020/09/DISTINTIVO-M-BASICO.pdf>

Secretaría de Turismo. (2022). *Sello de Calidad punto Limpio*.

[gob.mx. https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/sello-de-calidad-punto-limpio](https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/sello-de-calidad-punto-limpio)

Servicio de información Agroalimentaria y Pesquera. (2019) Plato del Bien Comer. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/siap/articulos/el-plato-del-bien-comer>

Secretaría de Salud (2011) *Programa México Sano: restaurantes y comedores Industriales, Programa PROMESA/SSA/2010*. Comisión Federal para la protección de Riesgos Sanitarios COFEPRIS.

<https://docplayer.es/23602284-Programa-mexico-sano-restaurantes-y-comedores-industriales-promesa.html>

The BC Cook Articulation Committee. (2015, September 4). *Basic kitchen and food service management – Open textbook*. BCcampus Open Publishing – Open Textbooks Adapted and Created by BC Faculty. <https://opentextbc.ca/basickitchenandfoodservicemanagement/>

Tejeda, B. D. (2007). *Administración de servicios de alimentación. Calidad, Nutrición, Productividad y Beneficios*. Editorial Universidad de Antioquía. #sistema:000445792

11. RECURSOS COMPLEMENTARIOS (páginas web, mooc's, plataformas, objetos de aprendizaje)

SITIOS WEB

(2015, August 19). Time Out Ciudad de México. <https://www.timeoutmexico.mx>
Journal of food protection. (n.d.). International Association for Food Protection. <https://www.foodprotection.org/publications/journal-of-food-protection/>
NYSE:ARMK. (2023). *Soñamos. Hacemos*. Inicio. <https://www.aramark.com.mx/>
Badhani, P. (2022). *Las mejores empresas de gestión de servicios de alimentos de la industria*. Enterprise Solutions for Restaurant Chains |
Altametrics. <https://altametrics.com/es/blog/the-best-food-service-management-companies-in-the-industry.html>
Foro de medicina para estudiantes, médicos y otros profesionales de la salud. (2018).
Mancia. <https://www.mancia.org>
INCMNSZ. (2016). *Cuadernos de nutrición*. FNS | Fomento de Nutrición y Salud. <https://www.fns.org.mx>
Nutrición práctica. (2023). Instituto de Nutrición y Salud Kellogg's® (INSK) | Inicio. <https://www.insk.com>

HEMEROGRAFIA

Alimentaria on line (Servicios de Delta Enfoque, S.A. de C.V.)
Balanzino, M. (2023). *The Gourmet Journal: Periódico de Gastronomía*. <https://thegourmetjournal.com>
Cuadernos de nutrición. Publicación editada por: Fomento de Nutrición y Salud, A.C.
Dieta y Salud. Órgano informativo del Instituto de Nutrición y Salud Kellogg's.
Tehran University of Medical Sciences. (n.d.). *Journal of Food Safety and Hygiene*. <https://jfsh.tums.ac.ir>

Firma:

Presidente de Academia

Vo. Bo.

Jefe de Departamento