



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:

Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos (APGSA)

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Carga horaria global:	Valor en créditos:
I8871	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	<u>Licenciatura</u>	
T = taller		Especialidad	
CT = curso - taller		Maestría	
N = clínica		Doctorado	
M = módulo			
S = seminario			

Área de formación:

Especializante Selectiva

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	Ln. Patricia Ruiz López
--	-------------------------

Fecha de elaboración:

Fecha de última
actualización:

Fecha de última
evaluación:

Fecha de aprobación por
Colegio Departamental:

17 de febrero del 2017	4 de julio del 2022	16 de junio del 2023	26 de junio del 2023
------------------------	---------------------	----------------------	----------------------

1. PRESENTACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

En la Unidad de Aprendizaje (UA) de Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de los Alimentos, el alumno del PE de Nutrición desarrolla e integra, en el campo real de acción (empresas de servicios de alimentos) los saberes obtenidos en las UA de Cálculo Dietético y Planeación de Menús, Selección y Preparación de Alimentos, Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos, Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud, Gestión de Proyectos Productivos y Práctica Profesional de Servicios de los Alimentos, con la finalidad de generar propuestas de mejora a raíz de un diagnóstico situacional, considerando su naturaleza, su estructura organizacional, su giro de servicios y organización para ofrecerlo. Se esclarece la demanda o necesidad, se priorizan las intervenciones, para investigar el marco teórico de las estrategias de gestión que se aplicarán y respondan a las necesidades de la empresa regional, nacional e internacional del área alimentaria, para facilitar su inserción efectiva en el campo laboral de esta área.

2. OBJETIVO GENERAL/COMPETENCIA

Realiza seguimiento eficaz a las oportunidades de mejora diagnosticadas en servicio de alimentos, según los principios de las teorías contemporáneas de la gestión administrativa (calidad, sistemas y contingencias), a través del dominio de aspectos epistemológicos, metodológicos e instrumentales y profesionales de servicios de alimentos en organizaciones públicas y/o privadas. Efectuando estas acciones con ética profesional, respeto, trabajando en equipos multidisciplinarios, y actuando de acuerdo a las leyes, procesos, reglamentos, políticas y normatividad de calidad en las organizaciones.

3. CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

- 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.
- 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.
- Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático.
- 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.
•	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.
•	Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos ético-normativos aplicables en la atención de la salud, así como respetando la diversidad de los individuos con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales.
•	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.
•	Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

4. SABERES:

Prácticos	• Diseña Intervenciones en servicios de alimentos • Genera proyectos de investigación en los servicios de alimentos. • Diagnostica problemáticas y propone mejoras en servicios de alimentos
Teóricos	• Conoce las herramientas para medir y mejorar los procesos en la administración de servicios de alimentos • Domina las teorías contemporáneas de la gestión en administración (calidad, sistemas y contingencias). • Conoce las metodologías para el abordaje de problemas en los servicios de alimentos
Formativos	• Actúa con pensamiento complejo y ética profesional. • Plantea soluciones participativas a los problemas respetando la pluralidad e ideologías del equipo de trabajo. • Desarrolla actitudes empáticas y de responsabilidad. • Implica acciones colaborativas y de respeto, bajo los principios de cultura de paz.

5. CONTENIDO TEMÁTICO (TEÓRICO-PRÁCTICO)

1.Descripción y contextualización de la empresa en servicios de alimentos
1.1 Identificar el tipo de servicios de alimentos.
1.2 Investigar la estructura organizacional de la empresa.
1.3 Investigar la Misión, Visión, Valores, Políticas y reglamentos de la empresa.
1.4 Esbozar el layout de la empresa.
2. Valoración del servicio de alimentos
2.1Intervención diagnostica situacional y/o FODA
2.2 Plantear las necesidades de atención en servicios de alimentos
2.3 Priorizar las necesidades de atención.
3. Diseño de estrategias de intervención
3.1 Acordes a la naturaleza de la empresa pueden ser: NOM, NMX, Distintivos H, M.C., ISO 22000, ISO 45001, 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

6. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Se recomiendan las siguientes estrategias de enseñanza: El profesor actuará como facilitador de información para ubicar al alumno en su inserción en la empresa donde realizará su AOP o ABP.

- 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, análisis, síntesis, argumentación, la creación de un heurístico de enseñanza – aprendizaje, etc. Al principio lo hará el profesor, luego será el alumno quien lo identifique. Ejemplo: identificar las diferentes áreas que integran una empresa de servicio de alimentos, su distribución y la articulación del lenguaje de la empresa.
- Orientar la aplicación del diagnóstico situacional o el seguimiento del FODA, para reconocer las necesidades imperantes en el servicio de alimentos, que requieren la intervención del practicante.
- Guiar el planteamiento de las necesidades de atención, acordes a la segmentación y a los indicadores contextualizados.
- Fomentar la acción-intervención con actitudes de inclusión en el ambiente organizacional de la empresa.
- Apoyar en la identificación y contextualización de los indicadores de AOP o ABP
- 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. Descripción y contextualización de la empresa en servicios de alimentos	1-Usó de plantilla de registro de práctica. -Documentar la información general de la empresa - Contextualizar las áreas del servicio de alimentos. - Diseñar el layout de la empresa - Escribir los objetivos de la practica - Hacer registro de acciones diarias en el formato de bitácora y enviarlo al profesor cada semana vía internet.
2. Valoración del servicio de alimentos	2-Aplicar el diagnóstico de intervención o el FODA - Identificar los indicadores de intervención y contextualizarlos. -Definir el problema situacional sujeto de intervención -Seleccionar AOP o ABP -Establecer los objetivos de intervención -Describir el impacto de la práctica en la sección de justificación de la plantilla. - Especificar área o áreas de intervención. - Hacer registro de acciones diarias en el formato de bitácora y enviarlo al profesor cada semana vía internet.

3. Diseño de estrategias de intervención	3- Elegir la o las estrategias de intervención acordes a la problemática -Determinar la metodología a aplicar en base al DX, sobre la búsqueda de información (usando la biblioteca virtual de la UdG, metodologías de servicios de alimentos, revistas, libros,...) - Dar forma al marco teórico y documentarlo en la plantilla. -Realizar la primera parte de informe, cuyo contenido se refiere a: Titulo Contenido Introducción Justificación Diagnóstico situacional Planteamiento del problema Objetivo(s) Fundamento Teórico. - Hacer registro de acciones diarias en el formato de bitácora y enviarlo al profesor cada semana vía internet
4. Elaboración de video ejecutivo	4-Diseñar en Animoto o vimeo o ppt. -Contenido: Nombre de la práctica, lugar, Introducción, objetivo, problemática, estrategia de intervención. Entregar en USB
5. Hoja de evaluación emitida por la empresa	5- Mostrar actitud de trabajo colaborativo, inclusivo, de equipo, y respeto.
6. Inicio de elaboración de informe contextualizado	6- Realizar la primera parte de informe, cuyo contenido se refiere a: Titulo Contenido Introducción Justificación Diagnóstico situacional Planteamiento del problema Objetivo(s) Fundamento Teórico. Entregar en USB ó subirlo a google drive
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.

8. CALIFICACIÓN

1 Registro de la práctica en la Plantilla	10%
2 Diseño de la estrategia de intervención con el diagnóstico	15%
3 Presentación de Bitácoras	10%
4 Desarrollo de la práctica	15%
5 Presentación del informe final /parcial	10%
6 Actitudes, participación y trabajo en equipo	5 %
7 Formación integral	5 %
8 Presentación del video ejecutivo/parcial	10%
9 Dominio de Ingles (nivel B)	5%
10 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

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: 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.	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: 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. Se exceptúan de este caso las materias de orden práctico que requerirán la repetición del curso (Art. 23 RGEYPA).
---	---

10. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Academy of Nutrition and Dietetics Board of Directors 2022-2023. (2022). *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 122(6), 1197–1201. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2022.04.004>

Escudero, F. R. (2011). *Compra, recepción y almacenamiento de alimentos: en hoteles y restaurantes*.

Fan, X., Niemira, B. A., Doona, C. J., Feeherry, F. E., & Gravani, R. B. (2009). *Microbial Safety of Fresh Produce*. John Wiley & Sons.

Gómez, E. B., & Becerra, E. (2006). *La gran aventura de montar un restaurante: manual práctico y de consejos*.

Jesús, F. G. (2001). *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*. Ediciones Paraninfo, S.A.

Kwansa, F. A., & Parsa, H. (2014). *Quick Service Restaurants, Franchising, and Multi-Unit Chain Management*. Routledge.

Mota, G. M. (2012). *MF1046_2 Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa: Mise en place y servicio al cliente en establecimientos de restauración*. Ideaspropias Editorial.

Niode, O. T. (2008). *Insight Into Asian and Hispanic Restaurant Manager Needs for Safe Food Handling*.

NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, *Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*. (n.d.). Diario Oficial De La Federación.

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

Vera, R. R. (2012). *Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas*. Ecoe Ediciones.

"NMX-F-605-NORMEX-2016 FECHA DE APROBACION COMO NORMA MEXICANA: 7 DE"

https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/197511/NMX-F-605-NORMEX-2016_7_de_diciembre_de_2015_firmada_002.pdf.

"DOF - Diario Oficial de la Federación." 17 Marzo. 2016,

https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5430250&fecha=17/03/2016.

"Inocuidad de los alimentos - World Health Organization (WHO)." <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>.

"NMX-F-605-NORMEX-2016 FECHA DE APROBACION COMO NORMA MEXICANA: 7 DE"

https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/197511/NMX-F-605-NORMEX-2016_7_de_diciembre_de_2015_firmada_002.pdf.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Astiasaran, A. I., & Anchía, I. A. (2003). *Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria*. Ediciones Díaz de Santos.

Biosca, D. (2004). *125 ideas para bajar costes en la hostelería*.

Biosca, D., & Vidal, D. B. I. (2003). *Dirigir con éxito un restaurante en el siglo XXI*.

C, H. H. (1999). *El Manejo de Restaurantes: Guía Para Gerentes y Propietarios*. Editorial Limusa.

Carrillo, C. C., Villasana, A. C., Martínez, E. M., & Romo, F. P. (2010). *Composición de alimentos: valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo*.

Control de costos y gastos en los restaurantes. (2002). Editorial Limusa.

Cooper, B., Floody, B., & McNeill, G. (2000). *Cómo iniciar y administrar un restaurante*. Editorial Norma.

De Lopez, B. D. T. (2006). *Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios*. Universidad de Antioquia.

Elena, D. P., & Miriam, L. S. (2019). *Gestión administrativa y comercial en restauración 2.^a edición</i>. Ediciones Paraninfo, S.A.*

Fernández, I. M. (2014). *MF0259_2 Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento: -*. Ideaspropias Editorial.

Gallego-Nicasio, V. M. M. B., & Lería, C. P. (2023). *Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones*. HOTR0209. IC Editorial.

Jesús, F. G. (2007). *Marketing para hoteles y restaurantes en los nuevos escenarios*. Ediciones Paraninfo, S.A.

Lazcano, J. L. M. (2018). *Técnicas gerenciales para la administración de restaurantes*.

Maestra, B. M. (2018). *Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante*. HOTR0208. IC Editorial.

Marina, M. L., & Ángel, F. M. M. (2016). *Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering*. Ediciones Paraninfo, S.A.

Peris, A. B. I., & Blasco, A. (2006). *Manual de gestión de producción de alojamiento y restauración*. Síntesis Editorial.

Vera, R. R. (2012). *Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas*. Ecoe Ediciones.

Vidal, D. B. I. (2000). *Cómo conseguir que los clientes repitan en la hostelería*.

"Academy of Nutrition and Dietetics: eatright.org." <https://www.eatright.org/>.

"Programa Manejo Higiénico de los Alimentos, Distintivo H." 12 Enero. 2023, <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h>.

"Plato del buen comer: Información de qué es y para qué sirve." <https://platodelbuencomer.com.mx/>.

"Alimentación Equilibrada | Comisión para la Protección ... - Jalisco."

<https://coprisjal.jalisco.gob.mx/riesgos-a-la-salud/alimentacion-equilibrada>.

"Sello de Calidad Punto Limpio | Secretaría de Turismo - gob.mx." 12 Enero. 2023,

<https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/sello-de-calidad-punto-limpio>.

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

www.timeoutmexico.mx
www.mundoalimentario.com
www.jfoodprotection.org.
www.ivanex.fr
www.bioserae.com
www.mancia.org
www.fns.org.mx
www.insk.com

HEMEROGRAFIA

- . Alimentaria on line (Servicios de Delta Enfoque, S.A. de C.V.)
- . Cuadernos de nutrición. Publicación editada por: Fomento de Nutrición y Salud, A.C.
- . Dieta y Salud. Órgano informativo del Instituto de Nutrición y Salud Kellog's.
- . <https://thegourmetjournal.com>
- . <https://foodprotection.org/.../journal-food-protection/>
- . <https://jfsh.tums.ac.ir>


Firma
Presidente de Academia

Vo. Bo.

Jefe de Departamento