



Universidad Guadalajara
 Centro Universitario del Sur
Programa de Estudio

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

División

Ciencias de la Salud

Departamento

Ciencias Económicas y Administrativas

Academia

Ciencias Administrativas Aplicadas

Programa(s) educativo(s)

Licenciado en Nutrición

Denominación de la unidad de aprendizaje:

Práctica profesional en gestión de servicios de alimentos (PPGSA)

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Carga horaria global:	Valor en créditos:
18866	17	153	170	12

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica:	Prerrequisitos:
C = curso		Técnico Medio	Haber cursado el 100% de los créditos del área básica común y optativa abierta, y 244 créditos del área básica particular.
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:

Básico particular obligatoria

Perfil docente:

Licenciado en Nutrición, gastronomía o de áreas comunes, con experiencia y/o posgrado en el área de ciencias, tecnología y/o gestión de los alimentos; con habilidades para formar recursos humanos en ésta área

Elaborado por:

Mtra. Angélica Jiménez Briseño
Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes
Dra. Jessica del Pilar Ramírez Anaya
Mtra. Berenice Sánchez Caballero
Mtra. María del Carmen Barragán Carmona
Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez
Mtra. Ana Cristina Espinoza Gallardo
Mtra. Eva Alicia Pérez Caraveo
Mtra. Vanessa Limón Maciel
Mtra. Mónica López Anaya

Actualizado por:

Comité de prácticas profesionales en nutrición:
Mtra. Angélica Jiménez Briseño
Mtra. Isabel Cristina Marín Arriola
Mtra. Irene Odemariz Limones Gutiérrez

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización:	Fecha de última evaluación:	Fecha de aprobación por Colegio Departamental:
16/02/2017	Junio 2023	Diciembre 2022	30 de junio 2023

1. PRESENTACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La práctica profesional en gestión de servicios de alimentos permite el desempeño y evaluación de los alumnos en espacios reales, que facilite la aplicación de los métodos y técnicas para la administración y manejo de instancias prestadoras de servicio público/privadas, así como, la aplicación de la normatividad para el control sanitario con la finalidad de realizar un diagnóstico del lugar receptor, y la posibilidad del diseño de planes y menús alimentarios; con la guía y supervisión del maestro de asignatura, profesional del área de servicios de alimentos, en conjunto con el encargado del área receptora. Utilizando los conocimientos obtenidos en las UA previas: Economía y Política Alimentaria, Producción y Disponibilidad de Alimentos, Tecnología Alimentaria apropiada a Poblaciones y Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimientales, entre otras.

2. OBJETIVO GENERAL/COMPETENCIA

Adquiere la habilidad para desarrollar el análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA), de la empresa en la cual se involucre; ejecutando estas acciones con ética profesional, actuando de acuerdo a las leyes, normas y reglamentos que apliquen.

3. CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

Se integra en campo de desempeño real y participa en la evaluación de servicios de alimentos, la implementación de propuestas de mejora continua a través del dominio de aspectos metodológicos, instrumentales y profesionales en el área de Servicios de Alimentos, para satisfacer las necesidades de los consumidores, y que se involucra en equipos multi, inter y transdisciplinarios, actuando con calidez, respeto y ética profesional, de acuerdo a la normatividad y políticas de calidad de las organizaciones.

4. SABERES:

Prácticos	<ul style="list-style-type: none"> • Evalúa, prioriza y propone mejoras en los diversos procesos de los servicios de alimentos. • Genera temas de investigación en los servicios de alimentos (Elabora un informe de las áreas de oportunidad para su intervención futura).
Teóricos	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce las herramientas para medir los procesos en el área de servicios de alimentos. • Domina las normas de carácter obligatorio y voluntario que aplican al servicio de alimentos. • Conoce las metodologías científicas para el abordaje de problemas en los servicios de alimentos.
Formativos	<ul style="list-style-type: none"> • Actúa con pensamiento crítico y ética profesional. • Plantea soluciones participativas a los problemas, respetando la pluralidad e ideologías del equipo de trabajo.

5. CONTENIDO TEMÁTICO (TEÓRICO-PRÁCTICO)

Encuadre

1. Metodología para la elaboración de un análisis FODA.
2. Instrumentos de toma de datos (verificación y listas de cotejo).
3. Diagnóstico general del lugar asignado para realizar sus prácticas profesionales en servicios de los alimentos.
 - 3.1. Ubicación física y geográfica de la empresa alimentaria.
 - 3.2. Visión, misión, organigrama y descripción de funciones del personal de la empresa.
 - 3.3. Giro de la empresa y tipo de servicios que presta.
4. Acciones propias del campo de servicios de alimentos en la empresa asignada.
 - 4.1. Diagrama de flujo de las operaciones del servicio de alimentos.
 - 4.2 Marketing y gestión digital en el área de servicios de alimentos.
5. Programas de control de calidad y sanitarios.
 - 5.1. Normatividad oficial nacional e internacional vigente de acuerdo al giro de la empresa.
 - 5.2. Sistemas de análisis de calidad y control sanitario, [incluyendo, pero no limitando a buenas prácticas de higiene, sistema de análisis de calidad de puntos críticos de control (HACCP), distintivo M y/o H].

6. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Aprendizaje basado en evidencias y estudio de caso:

- Conoce y aplica la metodología para la elaboración de un análisis FODA.
- Diseña instrumentos de toma de datos (verificación y listas de cotejo) adecuado al contexto del área de prácticas.
- Analiza las características generales y específicas del lugar asignado para realizar sus prácticas profesionales en servicios de los alimentos.
- Identifica la ubicación física y geográfica de la empresa alimentaria.
- Conoce la visión, misión, organigrama descripción de funciones del personal de la empresa.
- Investiga y describe el giro de la empresa y el tipo de servicios que presta.
- Identifica y describe las acciones propias del campo de servicios de los alimentos en la empresa asignada.
- Identifica problemáticas pertinentes del nutriólogo en el área de gestión de servicios y alimentos
- Realiza el diagrama de flujo de las operaciones del servicio de alimentos que se precisan modificar.
- Investiga los programas de control de calidad y sanitarios, aplicados y aplicables conforme a la normatividad oficial nacional e internacional vigente de acuerdo al giro de la empresa, [incluyendo, pero no limitando a buenas prácticas de higiene, sistema de análisis de calidad de puntos críticos de control (HACCP), distintivo M y/o H], para la realización del FODA.

- Identifica el uso de redes sociales diferentes para la gestión, difusión y venta en el ramo restaurantero y de productos de grado alimenticio.

7. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

7.1. Evidencias de aprendizaje	7.2. Criterios de desempeño
<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaboración de un diario de campo presentado de manera virtual a través de mini videos informativos. 2. Elaboración de listas de cotejo y presentación e interpretación de los resultados. 3. Análisis FODA. 4. Plantear objetivos con base a las problemáticas identificadas 5. Informe con propuestas de mejora basado en objetivos planteados 6. Evidencias de desempeño establecidas por el profesor. 7. Analiza artículos de apoyo dentro de la bibliografía en ingles que apoyen la elaboración de un diagnóstico. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deberá cubrir al menos el 80% de las sesiones programadas, de acuerdo al formato establecido. 2. Deberá presentar la(s) lista(s) de cotejo aplicables al contenido temático propio de la UA. 3. Construcción del análisis de acuerdo a la metodología establecida, las observaciones de campo y la retroalimentación del profesor. 4. En base al FODA, realizar un informe de análisis de la empresa receptora. 5. Presentar evidencias de desempeño propuestas por el profesor, así como de evaluación del lugar de prácticas. 6. En la modalidad virtual de proyecto: <ul style="list-style-type: none"> -presentación de producto -Descripción de producto -Costos y embalajes

8. CALIFICACIÓN

Numero	Concepto	Valor	Rubrica
1	Elaboración de un diario de campo	10%	Anexo
2.-	Elaboración de listas de cotejo	10%	Anexo
3.-	Análisis FODA	15%	Anexo
4	Informe de propuestas de mejora	40%	Anexo
5.-	Examen general de egreso de la Licenciatura en nutrición	20%	
6.-	Constancia de curso o acreditación de nivel básico de inglés	5%	

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, ésta UA no cuenta con derecho a evaluación extraordinaria por lo que, de no acreditarla en periodo ordinario, deberá volver a cursarla.</p>
--	---

10. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Vasiljevic, M., Pechey, R., & Marteau, T. M. (2015). Making food labels social: The impact of colour of nutritional labels and injunctive norms on perceptions and choice of snack foods. *Appetite*, 91, 56-63.
2. Arons, M. P. (2015). A Chef's Guide to Patent Protections Available for Cooking Techniques and Recipes in the Era of Postmodern Cuisine and Molecular Gastronomy. *J. Bus. & Tech. L.*, 10, 137.
3. Martín R. (2000) Dirección y Gestión de Empresas del Sector Turístico. España Pirámide (Grupo Anaya S.A.)

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

1. Secretaría de Salud (1995). Norma Oficial Mexicana NOM-065-SSA1-1993, que establece las especificaciones sanitarias de los medios de cultivo, México, Diario Oficial de la Federación
2. Secretaría de Salud (2010). Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, México, Diario Oficial de la Federación
3. Secretaría de Salud (2013). Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación, México, Diario Oficial de la Federación
4. Secretaría de Salud (2010). Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, México, Diario Oficial de la Federación.
5. Garcia, M. B. R. (2004). Análisis foda para un restaurante: El caso específico de La Manzanilla.
6. Baş, M., Yüksel, M., & Çavuşoğlu, T. (2007). Difficulties and barriers for the implementing of HACCP and food safety systems in food businesses in Turkey. *Food Control*, 18(2), 124-130.
7. Egan, M. B., Raats, M. M., Grubb, S. M., Eves, A., Lumbers, M. L., Dean, M. S., & Adams, M. R. (2007). A review of food safety and food hygiene training studies in the commercial sector. *Food control*, 18(10), 1180-1190.
8. González-Muñoz, Y., & Palomino-Camargo, C. E. (2012). Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet. *Revista Gerencia y Políticas de Salud*, 11(22).
9. García Segovia, P., & Martínez Monzó, J. (2005). *Técnicas de alimentación y nutrición aplicadas* (No. TX364. G37 2005.).

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

Classroom, Facebook, WhatsApp, Presentación en Power Point, YouTube, Drive.

Firma.


Dr. Roberto Cuevas del Río
Presidente de Academia

Vo. Bo. Dra. Martha Leticia Rujano Silva
Jefa de Departamento