Nombre: **Práctica Supervisada en Gestión de Servicio de Alimentos**

1. Datos de identificación

Academia				Departamento
Gestión de la calidad				**Departamento de Estudios Organizacionales**
Carreras	**Área de formación**			**Tipo**
Licenciatura en Nutrición	**Básica particular obligatoria**			**Pràctica**
Modalidad	**Ciclo**	**Créditos**	**Clave**	**Prerrequisitos**
Hibrida	**7**	**12**	**I8866**	**Cursado el 100% de los créditos del área básica común y optativa abierta. 244 créditos del área básica particular.**

Horas	Relación con otras Unidades de Aprendizaje	
	En el ciclo que se imparte (relación horizontal)	*En otros ciclos (relación vertical)*
Teoría [17 Práctica [153] Total [170]	**Práctica profesional en ciencia de los alimentos.** **Práctica profesional en servicio de alimentos.**	**Gestión organizacional de servicios de alimentos.** **Gestión de servicios de alimentos en instituciones de salud.** **Gestión en proyectos productivos.**

Saberes previos
Administración de servicio de alimentos, presupuestos, compras, ventas y manejo de personal, NOM 's en Buenas prácticas de manufactura, gestión de calidad.

Elaboró	Fecha de elaboración	Actualizó	Fecha de actualización
Marcela Cardona Campos **Ln. Magda Selene**	**Enero 2017**	**Alejandra del Carmen Meza Servín**	**Enero 2022**

2. Competencia de la Unidad de Aprendizaje

Aplicación de los conocimientos previos de los estudiantes de la licenciatura en nutrición en espacios reales, que faciliten la aplicación de los métodos y técnicas para su administración y manejo, así como, la aplicación de normatividad para el control sanitario y el diseño de planes de mejora.

Perfil de egreso (impacto de la unidad de aprendizaje)
a) 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 respeto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político, nacional e internacional. b) Analiza los segmentos laborales actuales y emergentes, para generar propuestas innovadoras de empleo y autoempleo a través de la gestión de proyectos de construcción de redes sociales, considerando su proyecto de vida, la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales. c) 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;

3. Competencias a las cuales contribuye la unidad de aprendizaje

Genéricas	Disciplinares	Profesionales
Compromiso con la calidad. Compromiso ético. Capacidad para aplicar conocimientos en la práctica.	**Gestión.** Aplica herramientas de las ciencias administrativas en la práctica profesional con eficiencia para lograr resultados que indiquen la organización y **gestión de los**	Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimento, fundamentados en el pensamiento crítico reflexivo, con visión sustentable y de igualdad de género en el marco de la estrategia de seguridad y soberanía

Capacidad para aprender y actualizarse permanentemente. Conocimiento sobre el área de estudio o formación.	**procesos que se llevan a cabo con el individuo, familia y comunidad.** **Investigación.** Aplica procesos de investigación en temas relacionados con la salud, alimentación y nutrición. **Educación.** Plantea programas y proyectos de educación alimentaria y nutrimental que inciden en la modificación de estilos de vida para prevenir la enfermedad, recuperar y mantener un adecuado estado de nutrición. **Asesoría y consultoría.** **Toma decisiones profesionales,** con base en fundamentos éticos, de igualdad, equidad y científicos.	alimentaria, para garantizar el estado de bienestar y salud, con respecto a la cosmovisión de la población en el contexto económico, político, nacional e internacional. Integra conocimientos adquiridos para la gestión de servicio de alimentos en instituciones públicas y privadas, considerando las características de los comensales, los recursos materiales, financieros y humanos. Aplica estándares de calidad nacionales e internacionales, así como la normatividad vigente.

4. Contenido temático por unidad de competencia

Unidad de competencia 1: **INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN**
1.Definición y conceptos de Gestión de servicio de alimentos. 1.1.Metodología FODA. 1.2. FODA aplicado al entorno real de prácticas. 1.3. Formación de un proyecto de intervención de gestión de servicio de alimentos.
Unidad de competencia 2: **DIAGNÓSTICO**
2. Diagnóstico general del lugar asignado para realizar sus prácticas supervisadas en gestión de servicio de alimentos. 2.1. Ubicación física. 2.2. Visión, misión, organigrama y descripción de funciones del personal de la empresa. 2.3. Giro de la empresa, servicio que presta. 2.4. Diagrama de flujo de operaciones.
Unidad de competencia 3: **PROYECTO DE GESTIÓN**
3. Gestión de proyectos (integración) 3.1. Marco regulatorio aplicable (NOM's, sistemas de gestión de calidad). 3.2.Instrumentos de toma de datos (verificación y listas de cotejo)
Unidad de competencia 4:.**PROYECTO DE GESTIÓN INTEGRACIÓN**
4. Determinación de acciones propias del campo de servicio de alimentos. 4.1 Carta GANTT 4.2 Normativa aplicable 4.3. Plan de mejora.
Unidad de competencia 5: **NORMATIVA Y SISTEMAS DE GESTIÓN APLICABLE**
5. Programas de control de calidad y sanitarios 5.1 Normativa oficial nacional e internacional vigente. 5.2. Sistemas de análisis de calidad y control sanitario. 5.3. Plan intervención de gestión

5. Metodología de trabajo docente y acciones del alumno

Metodología	Acción del docente	Acción del estudiante

Aprendizaje basado en evidencias y estudio de caso: • Conoce y aplica las metodología para la elaboración de FODA. • Diseña instrumentos de toma de datos. • Analiza características generales y específicas del lugar asignado para realizar sus prácticas supervisadas en gestión de servicio de alimentos . • 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 de servicios que presta. • Identifica y describe las acciones propias del campo de servicio de los alimentos. • Realiza diagramas de flujo, de las operaciones. • Realiza y planea acciones de gestión para la mejora de la empresa. • Lleva a la práctica y ejecución sus planes de mejora. **Investiga los programas de control de calidad, sanitarios, aplicables conforme a la normatividad oficial nacional e internacional vigente de acuerdo al giro de la empresa.**	Presenta plan de trabajo y metodología didáctica a desarrollar por los alumnos. Realiza visitas agendadas y programa en común acuerdo con los alumnos y receptor de alumnos. Identifica las funciones y responsabilidades de los alumnos dentro de la empresa o institución. Presenta lineamientos y el plan de trabajo a cumplir con base al desarrollo de la competencia profesional. Tutela, ayuda y da seguimiento progresivo del proceso al producto y está disponible para aclarar dudas del estudiante. Guía a los estudiantes hacia el aprendizaje independiente, motivándolos a trabajar de forma autónoma, especialmente en las fases de planificación, realización y evaluación. Evaluar el reporte final de actividades hechas en el lugar de las prácticas. Promover el autoempleo y emprendimiento.	1. Deberá cumplir con al menos el 80% de las sesiones programadas, de acuerdo al formato establecido. 2. Deberá presentar evidencias de verificación y trabajo. 3. Construcción del análisis de acuerdo a la metodología establecida, las observaciones de campo y la retroalimentación del profesor. En base al análisis realizado, se deberá presentar una información de la empresa / institución receptora, así como el plan de mejora. Adicionalmente se podrá solicitar un informe de su experiencia personal dentro de la empresa / institución receptora.

6. Medios, materiales y recursos didácticos

Materiales y auxiliares didácticos	Recursos tecnológicos	Infraestructura
Artículos Cuestionarios Videos Páginas Web	Equipo de Video proyección Computadoras Servicios de internet Biblioteca digital Software para clases virtuales.	

7. Criterios generales de evaluación (desempeño)

Actividad	Producto
1. Elaboración de análisis FODA.	

2. Elaboración de un diario de campo. 3. Listas de cotejo. 4. Plan de gestión. 5. Informe con propuesta e integración de proyecto.	Informe integrado de intervención en las gestión de servicio de alimentos, para empresas de servicio de alimentos como: a) Comedores industriales. b) Restaurantes. c) Instituciones hospitalarias o deportivas. d) Comedores escolares. e) Guardería. f) Servicio de Catering.

Se recomienda que en cada actividad se practique la autoevaluación y coevaluación con los estudiantes.

8. Perfil deseable del docente

Saberes / Profesión	Habilidades	Actitudes	Valores
Lic. Nutrición. Lic. Ciencia de los Alimentos. Lic. Administración de empresas. Lic. Administración de empresas gastronómicas. Ing. en Alimentos. Carreras afines. I. Dirección II. Sistemas de gestión. III. Marco legal de las industrias de servicio de alimentos. IV. Sistemas para el aseguramiento de la calidad. V. Gestión de proyectos. Investigación. Psicopedagógicas. Comunicación. Académico- Administrativas. Humanística.	Comunicación asertiva. Trabajo en equipo. Dirección y liderazgo. Planificación y gestión de proyectos. Elabora instrumentos de gestión: Plan estratégico, plan operativo, manual de BMP, etc. Participa en el aseguramiento de la calidad.	Colaborativa. Compromiso social y vocación de servicio. Interés en la excelencia en un contexto formativo en busca de madurez personal y profesional. Disciplina y constancia para el desarrollo del trabajo intelectual. Capacidad de autoaprendizaje, análisis y síntesis de la información científica. Interés por la generación y la difusión de nuevos conocimientos. Desarrolla el trabajo en equipo y se integra en equipos multidisciplinarios.	Respeto. Responsabilidad. Compromiso con la calidad. Facilitar el trabajo en equipo. Conciencia ética. Tolerancia. Confidencialidad. Puntualidad.

9. Bibliografía

Básica para el alumno

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL
Daft Richard L. Cengage,	**Introducción a la Administración**	**Cengage**	**2010**	

Amaru Antonio César	**Fundamentos de administración, teoría general y proceso administrativo.**	**Pearson, primera Edición**	**2009**	
Luna González Alfredo	**Proceso administrativo**	**Patria, primera edición.**	**2008**	
Armando Martínez Ramírez	**Manual de gestión y mejora de procesos en los servicios de salud.**		**2005**	

Complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL
Eduado Montes	**Diseño y gestión de cocinas : manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauraci**	**Díaz Santos**	**2019**	
Fox. Briam A, y Alian G. Cameron	**Ciencia de los alimentos. Alimentos y Salud**	**Alfaomega**	**2008**	

Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a 17 de enero de 2022.

Nombre y firma del Jefe de Departamento	**Nombre y firma del presidente de Academia**
	Mtra. Alejandra del Carmen Meza Servín