



Nombre: Gestión Organizacional de Servicios 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			Curso - Taller	
Modalidad	Ciclo	Créditos	Clave	Prerrequisitos	
Presencial	4	10	I8848	Selección y preparación de alimentos	
Horas	Relación con otras Unidades de Aprendizaje				
Teoría [51] Práctica [51] Total [102]	<i>En el ciclo que se imparte (relación horizontal)</i>			<i>En otros ciclos (relación vertical)</i>	
				Gestión de servicios de alimentos en instituciones de salud. Práctica profesional supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos	
Saberes previos					
Costeo de platillos, selección de alimentos, NOM 's y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM's)					
Elaboró	Fecha de elaboración	Actualizó		Fecha de actualización	
Yun Lucía Michel Jaime	Julio 2017	Yun Lucía Michel Jaime		Junio 2022	

2. Competencia de la Unidad de Aprendizaje

El alumno conoce las fases de la administración y la mejora continua, aplicadas en un servicio de alimentos basados en procesos, tanto a nivel micro como macro, con o sin fines de lucro.

Permitiéndole al alumno integrar conocimientos previamente adquiridos y establece las bases para el desarrollo de la competencia del perfil de egreso en gestión de servicios de alimentos.

Perfil de egreso (impacto de la unidad de aprendizaje)

- Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos ético-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales.
- Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático.
- 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.
- 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.
- 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
<p>Compromiso con la calidad.</p> <p>Compromiso ético.</p> <p>Capacidad para aplicar conocimientos en la práctica.</p> <p>Capacidad para aprender y actualizarse permanentemente.</p> <p>Conocimiento sobre el área de estudio o formación.</p>	<p>Gestión. Aplica herramientas de las ciencias administrativas en la práctica profesional con eficiencia para lograr resultados que indiquen la organización y gestión de los procesos que se llevan a cabo con el individuo, familia y comunidad.</p> <p>Investigación. Aplica procesos de investigación en temas relacionados con la salud, alimentación y nutrición.</p> <p>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.</p> <p>Asesoría y consultoría.</p> <p>Toma decisiones profesionales, con base en fundamentos éticos, de igualdad, equidad y científicos.</p>	<p>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 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.</p> <p>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.</p> <p>Aplica estándares de calidad nacionales e internacionales, así como la normatividad vigente.</p>

4. Contenido temático por unidad de competencia

<p>Unidad de competencia 1: INTRODUCCIÓN A LAS ORGANIZACIONES</p> <p>1.1. Gestión y administración</p> <p>1.2. Desempeño profesional del nutriólogo en los servicios de Alimentos</p> <p>1.3. Introducción al Proceso Administrativo (PA)</p>
<p>Unidad de competencia 2: PROCESO ADMINISTRATIVO (PA)</p> <p>3.1. Planeación</p> <p>2.1.1. Misión</p> <p>2.1.2. Visión</p> <p>2.1.3. Objetivos</p> <p>2.1.4. Procedimientos</p> <p>2.1.5. Herramientas de apoyo a la planeación</p> <p>3.1. Organización</p> <p>2.2.1. Proceso de Organización</p> <p>2.2.2. Estructura organizacional</p> <p>2.2.3. Administración de Recursos Humanos (ARH)</p> <p>2.2.4. Documentos básicos de las organizaciones</p> <p>3.1. Dirección</p> <p>2.3.1. Dirección y liderazgo</p> <p>3.1. Control</p> <p>2.4.1. El control y su importancia</p>



2.4.2. Herramientas de control
2.4.3. Estándares e indicadores
Unidad de competencia 3: NORMATIVIDAD VIGENTE
3.1. Normatividad nacional
3.1.1. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Practicas De Higiene Para el Proceso De Alimentos, Bebidas O Suplementos Alimenticios.
3.1.2. NMX-F-605-NORMEX-2016 Para restaurantes y comedores, manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H.
3.1.3. Distintivo "M" (Programa de Calidad MODERNIZA)
3.1.4. Punto limpio
3.2. Normatividad internacional
3.2.1. ISO:22000 Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria
3.2.2. IFS (International Food Standard)
3.2.3. BRC (British Retail Consortium)
Unidad de competencia 4: ASPECTOS BÁSICOS DE SEGURIDAD EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS
4.1. Riesgos laborales en los servicios de alimentos
4.2. Equipo de seguridad industrial (EPP)
4.3. Uso de químicos
4.4. Brigadas de seguridad en los servicios de alimentos
Unidad de competencia 5: TIPOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS
5.1. Servicios de alimentos comerciales
5.1.1. Restaurantes
5.1.2. Cafeterías
5.1.3. Servicios de banquetería
5.1.4. Cafeterías universitarias/escolares comerciales
5.1.5. Comedores industriales
5.2. Servicios de Alimentos institucionales
5.2.1. Servicio de comedor en guarderías
5.2.3. Servicio de comedor en Hospitales
5.2.4. Servicio de comedor en Asilos
Unidad de competencia 6: CÁLCULO Y DISEÑO DE MENÚ PARA UN SERVICIO DE ALIMENTOS
6.1. Elementos de la Receta estándar
6.2. Factores de corrección y rendimiento
6.3. Determinación de precio de venta
Unidad de competencia 7: COMPRAS Y SELECCIÓN DE PROVEEDORES
7.1. Funciones del departamentos de compras
7.2. Sistemas de compras
7.3. Selección y evaluación de proveedores
Unidad de competencia 8: ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE
8.1. La organización orientada al cliente
8.2. Técnicas de fidelización de clientes
8.3. Elaboración de programas de lealtad

5. Metodología de trabajo docente y acciones del alumno

Metodología	Acción del docente	Acción del estudiante
<ul style="list-style-type: none"> Exposición de los temas incluidos en la unidad de aprendizaje Resolución de ejercicios Revisión de casos prácticos Revisión de artículos científicos 	<p>Presenta plan de trabajo y metodología didáctica a desarrollar por los alumnos.</p> <p>Planifica visitas a comedores o servicios de alimentos.</p> <p>Planifica la aplicación de exámenes.</p> <p>Presenta lineamientos y el plan de trabajo a cumplir con base al</p>	<ol style="list-style-type: none"> Deberá cumplir con al menos el 80% de las sesiones programadas, asistencias. Deberá asistir al 100% de las visitas guiadas a empresas. El alumno lleva a cabo las buenas prácticas de manufactura y las normas básicas de



	<p>desarrollo de la competencia profesional.</p> <p>Promover el autoempleo y emprendimiento.</p> <p>Guía a los estudiantes hacia el aprendizaje independiente, motivándolos a trabajar de forma autónoma, especialmente en las fases de planificación, realización y evaluación.</p> <p>Evaluar el trabajo final.</p>	<p>seguridad industrial aplicada en los servicios de alimentos, por lo que deberá portar el uniforme requerido para el uso del laboratorio y/o las especificaciones que marcan los servicios de alimentos durante sus práctica o visita (bata, filipina, cubre pelo, cubre barba, cubre boca, calzado antiderrapante, etc).</p> <p>4. Adicionalmente se podrá solicitar un informe de su experiencia personal dentro de la empresa o Servicio de alimentos</p>
--	---	--

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.	Aula

7. Criterios generales de evaluación (desempeño)

Actividad	Ponderación
1. Tareas y reportes	20%
2. Visitas guiadas	10%
3. Examen parcial (3 en total)	30%
4. Proyecto de negocio	40%

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. Administración de empresas. Lic. Administración de empresas gastronómicas. Ing. en Alimentos. Carreras afines.	Comunicación asertiva. Trabajo en equipo. Dirección y liderazgo. Planificación y gestión de proyectos.	Colaborativa. Compromiso social y vocación de servicio. Interés en la excelencia en un contexto formativo en busca de madurez personal	Respeto. Responsabilidad. Compromiso con la calidad. Facilitar el trabajo en equipo.



	<p>Elabora instrumentos de gestión: Plan estratégico, plan operativo, manual de BMP, etc.</p> <p>Participa en el aseguramiento de la calidad.</p>	<p>y profesional.</p> <p>Disciplina y constancia para el desarrollo del trabajo intelectual.</p> <p>Capacidad de autoaprendizaje, análisis y síntesis de la información científica.</p> <p>Interés por la generación y la difusión de nuevos conocimientos.</p> <p>Desarrolla el trabajo en equipo y se integra en equipos multidisciplinares.</p>	<p>Conciencia ética.</p> <p>Tolerancia.</p> <p>Confidencialidad.</p> <p>Puntualidad.</p>
--	---	--	--

9. Bibliografía

Básica para el alumno

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL
Robbins, S.; Coulter, M.	Administración	Pearson, decimotercera edición	2018	
Herandez-Rodríguez, S.; Palafox, G.	Administración	McGraw Hill, tercera edición	2012	
Luna, A.	Proceso administrativo	Patria, primera edición.	2015	
Münch-Galindo, L.	Administración: gestión organizacional, enfoques y proceso administrativo	Pearson	2018	
Kotler, P.	Fundamentos de marketing	Pearson	2017	
Schnarch, A.	Marketing de fidelización, Cómo lograr clientes satisfechos, leales y rentables	ECOEdiciones, segunda edición	2017	

Complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL
Huerta, J.; Rodríguez, G.	Desarrollo de habilidades directivas	Pearson	2014	
Fox. Briam A, y Alian G. Cameron	Ciencia de los alimentos. Alimentos y Salud	Alfaomega	2008	
Torres-Salinas, A.	Contabilidad de costos	McGraw Hill	2010	
Montes, E., Lloret, I.; López, M.	Diseño y gestión de cocinas	Editorial Díaz de Santos	2009	
NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de				




UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
Centro Universitario de los Altos
División de Ciencias Sociales y de la Cultura

para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.				
NMX-F-605-NORMEX-2016 Para restaurantes y comedores, manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H				

Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a 16 de Enero de 2024

Nombre y firma del Jefe de Departamento



Nombre y firma del Presidente de Academia