

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN



## Administración de servicios de alimentación

### DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Administración de servicios de alimentación				
b. Tipo	Optativa				
c. Modalidad	Mixta				
d. Ubicación	A partir del 4o semestre				
e. Duración total en horas	112	Horas presenciales	64	Horas no presenciales	48
f. Créditos	7				
g. Requisitos académicos previos	Ninguno				

## **INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA**

Administración de servicios de alimentación, es una asignatura que responde a una de las necesidades y preocupaciones fundamentales del hombre para obtener sus alimentos a través de instituciones colectivas. Se caracteriza por aplicar las estrategias administrativas, conocimientos, habilidades y destrezas , para planear, organizar, dirigir y controlar los servicios de alimentación; siendo éste el campo profesional indicado para interactuar con el equipo de trabajo y asumir las responsabilidades técnicas, administrativas y gerenciales, respondiendo a los retos que surgen en la organización, mediante la aplicación del proceso administrativo, considerando la sanidad y legislación de los alimentos; así como la elección adecuada de las diferentes técnicas gerenciales que correspondan a la modalidad y misión del servicio en que se encuentre, a fin de alcanzar los objetivos y metas previamente establecidos por la organización.

Esta asignatura contribuye al logro del perfil de egreso mediante el cumplimiento de las competencias en administración en alimentación y nutrición, educación para la salud e intervención nutricional

## **RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS**

Se relaciona con las asignaturas: Administración y comercialización, Laboratorio de técnicas culinarias, microbiología y toxicología de los alimentos, métodos de conservación de alimentos, calidad en los servicios de alimentos, taller de dietética en el ciclo de la vida; así como en Taller de dietoterapia.

## **COMPETENCIA A DESARROLLAR EN LA ASIGNATURA**

Aplica el proceso administrativo en el Servicio de alimentación con base a la planeación estratégica.

## **COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA**

### **Genéricas**

- Se comunica en español en forma oral y escrita en sus intervenciones profesionales y en su vida personal, utilizando correctamente el idioma.
- Utiliza habilidades de investigación, en sus intervenciones profesionales con rigor científico.
- Trabaja con otros en ambientes multi, inter y transdisciplinarios de manera cooperativa.
- Resuelve problemas en contextos locales, nacionales e internacionales, de manera profesional.
- Manifiesta comportamientos profesionales y personales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera transparente y ética.
- Establece relaciones interpersonales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera positiva y respetuosa.

### **Disciplinares**

- Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora.
- Toma decisiones profesionales con base en fundamentos científicos y éticos.
- Aplica la planeación, dirección, control y evaluación en sus intervenciones profesionales.
- Utiliza estrategias educativas pertinentes para promover estilos de vida saludables a nivel individual o grupal.

### **Específicas**

- Analiza de manera fundamentada los conceptos básicos de los servicios de alimentación con base a su evolución y estado actual.
- Aplica correctamente la planeación de un servicio de alimentación.
- Aplica correctamente la organización y dirección de un servicio de alimentación con base a la planeación estratégica.
- Aplica correctamente el proceso para el control de un servicio de alimentación con base a la planeación estratégica.
- Evalúa el proceso de administración en el servicio de alimentación de acuerdo con la planeación estratégica.

### **CONTENIDOS ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA**

Concepto de Servicio de Alimentación: Evolución y estado actual.  
Proceso de planeación en el Servicio de Alimentación.  
Proceso de Organización y Dirección en el Servicio de Alimentación.  
Proceso de control en los Servicios de Alimentos.  
Evaluación

### **ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE**

- Aprendizaje Colaborativo
- Investigación documental
- Aprendizaje autónomo y reflexivo.
- Juego de roles
- Aprendizaje basado en problemas
- Practicas supervisadas
- Resolución de problemas y ejercicios
- Investigación documental

## **ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN**

### **Evaluación de proceso – 70 %**

- Participación en plenarios
- Pruebas de desempeño
- Mapa Conceptual
- Cuadro comparativo
- Exposición

### **Evaluación de producto – 30 %**

- Actividad Integradora 30%

## **REFERENCIAS**

1. Guerrero Ramo (2001).- “Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud” .- Editorial Mc Graw Hill.- México, D. F.
2. Sala Vidal, Y.- Montañés Biñana J.- Reixach Coll M. (1998) .- “Restauración Colectiva”. Editorial Masson.- Barcelona, España.
3. Reay Julia (1997).- “Restaurantería Básica, Administración del Servicio de Alimentos” .- Editorial Trillas.- México, D. F.
4. Van Flete James K. (2000) “ Los 22 grandes errores que cometen los ejecutivos y como corregirlos” .- Editorial Diana.- México ,D.F.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.

## **PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR**

Licenciado en Nutrición con experiencia profesional mínima de dos años en servicios de alimentos, producción o comercialización de productos y servicios. Experiencia docente mínima de dos años. Es necesario que el profesor posea todas las competencias que se declaran en la asignatura que va a impartir.