

**FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO**

<b>Facultad</b>	NUTRICION Y DIETETICA			<b>Fecha de Actualización</b>	28-I-2017
<b>Programa</b>	NUTRICION Y DIETETICA			<b>Semestre</b>	VII
<b>Nombre</b>	DESARROLLO EMPRESARIAL IV			<b>Código</b>	
<b>Prerrequisitos</b>				<b>Créditos</b>	2
<b>Nivel de Formación</b>	Técnico		Profesional	x	Maestría
	Tecnológico		Especialización		Doctorado
<b>Área de Formación</b>	Básica		Profesional o Disciplinar	x	Electiva
<b>Tipo de Curso</b>	Teórico		Práctico		Teórico-práctico x
<b>Modalidad</b>	Presencial	x	Virtual		Mixta
<b>Horas de Acompañamiento Directo</b>	Presencial	2	Virtual		<b>Horas de Trabajo Independiente</b> 4

**INFORMACIÓN GENERAL DEL CURSO**
**1. DESCRIPCIÓN DEL CURSO**

El contenido programático de este curso teórico-práctico comprende los conceptos claves que le permitirán al estudiante de Nutrición y Dietética comprender la importancia de los procesos operativos, gobierno y apoyo como parte fundamental de la gerencia de servicios de alimentación y nutrición, con el objetivo básico de suministrar una alimentación acorde con los gustos y expectativas de los usuarios, ajustadas a las necesidades de calorías y nutrientes de los mismos, con altos estándares de calidad físico - organoléptica e higiénico - sanitaria; todo esto enmarcado dentro del concepto de Seguridad Alimentaria y su relación con la salud de las personas

El curso se proyecta en diversos campos de acción dentro de perfil profesional administrativo e industrias de alimentos, lo que permitirá ofrecer a la sociedad profesionales calificados y altamente competentes para laborar gerenciando o auditando servicios de alimentación hoteleros, empresariales, hospitales y clínicas, colegios y universidades e industrias de alimentos.

**2. JUSTIFICACIÓN DEL CURSO**

Para alcanzar niveles apreciados de competitividad en el sistema económico y social de hoy, se exige al profesional Nutricionista Dietista conocimientos, actitudes de liderazgo, capacidad de negociar y de solucionar problemas, por lo tanto se requiere formación en el direccionamiento estratégico de los servicios de alimentación donde se maneje un sistema integrado de gestión de calidad que haga énfasis en el proceso de elaboración de los productos y servicios ofrecidos, agregándole valor, cumpliendo así con los estándares y alto nivel de satisfacción en los usuarios.

Para garantizar los servicios de alimentación y las empresas en general se debe utilizar como guía la aplicación de las normas ISO 9000 que se relaciona permanentemente con un sistema de

**FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO**

costos, especialmente en lo que hace referencia a las responsabilidades del recurso humano y los procesos de producción.

El curso Desarrollo empresarial IV le suministrará al estudiante los conocimientos y las herramientas para direccionar esta área en las empresas, al igual que la alternativa de contratar directamente o hacer interventoría en el campo profesional

**3. PRÓPOSITO GENERAL DEL CURSO**

Propiciar la adquisición de conocimientos sobre procesos operativos, gerenciales y de contratación e interventoría que le permitan contextualizarlos en un servicio de alimentación con base en los referentes teóricos y teorías validas

**4. COMPETENCIA GENERAL DEL CURSO**

Administrar eficientemente los servicios de alimentación para comunidades sanas, o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades y expectativas de los consumidores, logrando mantener o mejorar su estado de salud y nutrición

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

6. PLANEACIÓN DE LAS UNIDADES DE FORMACIÓN

UNIDAD 1.	PROCESO GERENCIAL	<b>COMPETENCIA</b> Identificar en el sistema gerencial los componentes de: Planeación estratégica para el logro de los objetivos del servicio de alimentación, como pilares fundamentales		
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA
Sistema gerencial Dirección estratégica: misión, visión, políticas, estrategias, objetivos, programas, plan, normas, reglas.	El estudiante deberá revisar los conceptos de DIRECCION ESTRATEGICA  Clase magistral  Ejercicio de elaboración del diseño de misión, visión, políticas etc.  Taller.	Formula objetivos empresariales, teniendo en cuenta los aspectos requeridos para la elaboración de los mismos.  Formula misión, visión, objetivos, políticas, normas o estándares, reglas y procedimientos para un servicio de alimentación.  Diferencia auditoria de concordancia, cumplimiento y conformidad,  Comprende una no conformidad.  Diferencia las no conformidades menores, mayores y criticas	Se fundamentara en la entrega oportuna de la producción escrita, además de la motivación y el interés demostrado por el estudiante, evidenciada por su asistencia y participación en las actividades programadas y la capacidad interpretativa del estudiante de los conceptos de la unidad.  Se evaluara de acuerdo a los siguientes aspectos:  Las notas estarán representadas por los trabajos entregados, la participación en los debates y los quis escritos, la realización de ejercicios e informes requeridos, la responsabilidad en la entrega oportuna de los trabajos e informes, asistencia y el comportamiento dentro del grupo.	1 y 2

**FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO**

<b>UNIDAD 2. PROCESOS OPERATIVOS</b>	<b>COMPETENCIA:</b>			
	<p>El estudiante estará en capacidad de:</p> <p>Reconocer la importancia del proceso de facturación como componente fundamental del subsistema operativo de un servicio de alimentación, con base en teorías válidas</p> <p>Proponer mecanismos de control para los procesos de recibo, almacenamiento y despacho, para que se garantice la calidad de los alimentos comprados, de acuerdo a lo aprendido en la teoría</p> <p>Definir las actividades realizadas en el proceso de producción, para un servicio de alimentación de acuerdo con el tipo de servicio y a los métodos de producción empleados.</p> <p>Reconocer el proceso de servicio como un componente fundamental del servicio de alimentación que busca satisfacer plenamente las necesidades de los usuarios con base en indicadores de calidad.</p>			
<b>CONTENIDOS</b>	<b>ESTRATEGIA DIDÁCTICA</b>	<b>INDICADORES DE LOGROS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>SEMANA</b>
<b>2.1</b> <b>Proceso de facturación</b> Concepto de factura. – Requisitos de una factura Sistemas para facturar Quienes están obligados a facturar Servicio post venta	Lectura dirigida  Discusión en grupo  Visita de observación  Presentación de trabajo grupales	Identificar los requisitos de una factura según la normatividad vigente.  Seleccionar que servicios posventa puede ofrecer un servicio de alimentación  Determinar los sistemas para facturar de acuerdo a las necesidades de la empresa	Se fundamentara en la entrega oportuna de la producción escrita, además de la motivación y el interés demostrado por el estudiante, evidenciada por su asistencia y participación en las actividades programadas y la capacidad interpretativa del estudiante de los conceptos de la unidad.  Se evaluara de acuerdo a los	3 y 4

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

			<p>siguientes aspectos:</p> <p>Las notas estarán representadas por los trabajos entregados, la participación en los debates y los quis escritos, la realización de ejercicios e informes requeridos, la responsabilidad en la entrega oportuna de los trabajos e informes, asistencia y el comportamiento dentro del grupo.</p>	
<p><b>Proceso de Suministros</b> Concepto de suministros. Procesos del subsistema de suministros: recibo, conservación de la calidad en recibo, almacenamiento y despacho. Actividades del manejo del subsistema de suministros: control de inventarios, control de los productos, manejo de materiales. Registros del subsistema de suministros. BPM, procesos, indicadores de gestión.</p>	<p>Lectura dirigida</p> <p>Discusión en grupo</p> <p>Visita de observación</p> <p>Presentación de trabajo grupales</p>	<p>Identifica y esquematiza los procesos llevados a cabo en el subsistema de suministros: recibo, almacenamiento y despacho</p> <p>Lleva la hoja kardex en orden.</p> <p>Calcula valor de inventarios.</p> <p>Realiza valorización de inventarios</p> <p>Identifica y diseña los registros llevados en el subsistema de suministro</p>	<p>Se fundamentara en la entrega oportuna de la producción escrita, además de la motivación y el interés demostrado por el estudiante, evidenciada por su asistencia y participación en las actividades programadas y la capacidad interpretativa del estudiante de los conceptos de la unidad.</p> <p>Se evaluara de acuerdo a los siguientes aspectos:</p> <p>Las notas estarán representadas por los trabajos entregados, la participación en los debates y los quis escritos, la realización de ejercicios e informes requeridos, la responsabilidad en la entrega oportuna de los trabajos e</p>	<p>5 y 6</p>

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

			informes, asistencia y el comportamiento dentro del grupo.	
<p><b>Proceso de Producción</b> Concepto de producción de alimentos. Actividades de administración de la producción: planeación de la producción, determinación de los sistemas de producción, control de la calidad y la cantidad de los productos, control del personal. Registros del subsistema de producción. BPM, procesos, indicadores de gestión</p>	<p>Lectura dirigida Discusión en grupo Visita de observación Presentación de trabajo grupales</p>	<p>Identifica y diseña los registros llevados en el subsistema de producción. Explica las BPM durante la producción Identifica los métodos de cocción Describe las estrategias de producción Identifica los métodos de producción</p>	<p>Se fundamentara en la entrega oportuna de la producción escrita, además de la motivación y el interés demostrado por el estudiante, evidenciada por su asistencia y participación en las actividades programadas y la capacidad interpretativa del estudiante de los conceptos de la unidad. Se evaluara de acuerdo a los siguientes aspectos: Las notas estarán representadas por los trabajos entregados, la participación en los debates y los quis escritos, la realización de ejercicios e informes requeridos, la responsabilidad en la entrega oportuna de los trabajos e informes, asistencia y el comportamiento dentro del grupo.</p>	7 y 8
<p><b>Proceso de Servicio</b> Concepto de servicio: Procesos del subsistema de servicio: empaque, distribución y arreglo del consumo. BPM, procesos,</p>	<p>Lectura dirigida Discusión en grupo Visita de observación Presentación de trabajo</p>	<p>Identifica y diseña los registros llevados en el subsistema de servicio. Identifica los diferentes tipos de servicio para un servicio de alimentación</p>	<p>Se fundamentara en la entrega oportuna de la producción escrita, además de la motivación y el interés demostrado por el estudiante, evidenciada por su asistencia y participación en las</p>	9

**FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO**

indicadores de gestión	grupales	<p>Emplea términos técnicos con relación al subsistema de servicio.</p> <p>Describe las actividades que comprende la administración del subsistema de servicio</p>	<p>actividades programadas y la capacidad interpretativa del estudiante de los conceptos de la unidad.</p> <p>Se evaluara de acuerdo a los siguientes aspectos:</p> <p>Las notas estarán representadas por los trabajos entregados, la participación en los debates y los quis escritos, la realización de ejercicios e informes requeridos, la responsabilidad en la entrega oportuna de los trabajos e informes, asistencia y el comportamiento dentro del grupo.</p>	
------------------------	----------	--	---	--

UNIDAD 3.	<u>SISTEMA DE SOPORTE O APOYO</u>	<p><b>COMPETENCIA</b></p> <p>Identificar en el proceso de gobierno los componentes de: Dirección de personal para el logro de los objetivos del servicio de alimentación, como pilares fundamentales.</p> <p>Realizar actividades de dirección del talento humano para un servicio de alimentación con base en los principios de igualdad, justicia, camaradería, honestidad y objetividad.</p> <p>Dirigir el recurso humano para un servicio de alimentación basado en la confianza, en el respeto, idoneidad, integridad de sus trabajadores y no basado en un poder impuesto.</p> <p>Reconocer la importancia de los estados financieros para la toma de decisiones en un servicio de alimentación como herramientas esenciales en su administración.</p>
-----------	-----------------------------------	--

**FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO**

		<p>Identificar los elementos conceptuales de las finanzas, para tener una visión panorámica de la administración financiera.</p> <p>Comprender los conceptos básicos de costos, sus clasificaciones y el papel que desempeña la contabilidad de costos para un servicio de alimentación como parte de los sistemas de información dentro de las organizaciones</p>		
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA
<p><b>Gestión del talento humano</b>  Legislación laboral: Contrato de trabajo: definición, tipos De contratos, elementos de los contratos.  Salario, salario mínimo, salario integral. Jornada de trabajo: ordinaria, extraordinaria o suplementaria, diurna y nocturna. Recargos: definición. Descansos: definición, descansos remunerados y no remunerados.  Prestaciones Sociales: definición, cesantías, intereses de cesantías, primas, vacaciones, auxilio de Transporte.  Obligaciones del empleador: afiliación y aportes a la seguridad social, aportes parafiscales, aportes a las cajas de compensación,</p>	<p>Lectura dirigida  Discusión en grupo  Visita de observación  Presentación de trabajo grupales  Exposición</p>	<p>Elaborar organigramas y manuales de funciones para servicios de alimentación, con base en los criterios pertinentes para su correcta elaboración.</p> <p>Calcula personal directivo, técnico y operativo para un servicio de alimentación.</p> <p>Calcula nóminas, liquidaciones y prestaciones sociales para los trabajadores de un servicio de alimentación basados en la ley laboral colombiana</p>	<p>Se fundamentara en la entrega oportuna de la producción escrita, además de la motivación y el interés demostrado por el estudiante, evidenciada por su asistencia y participación en las actividades programadas y la capacidad interpretativa del estudiante de los conceptos de la unidad.</p> <p>Se evaluara de acuerdo a los siguientes aspectos:  Las notas estarán representadas por los trabajos entregados, la participación en los debates y los quis escritos, la realización de ejercicios e informes requeridos, la responsabilidad en la entrega oportuna de los trabajos e informes, asistencia y el comportamiento dentro del grupo.</p>	<p>10, 11 y 12</p>

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

<p>aportes al SENA, aportes al ICBF, obligaciones fiscales</p> <p>Calculo de personal operario, organigrama del servicio de alimentación</p>				
<p><b>Costos</b></p> <p>Definición. -Objetivos. Elementos del subsistema de control de costos. Control del costo de víveres a través de sus fases de operación. - Control del costo del personal. - Control del costo de gastos generales. Costos fijos y variables. Informes del costo de producción: costo diario, costo mensual y costo anual o presupuesto.</p>	<p>Lectura dirigida</p> <p>Discusión en grupo</p> <p>Visita de observación</p> <p>Presentación de trabajo grupales</p> <p>Exposición</p>	<p>Comprender los conceptos básicos de costos, sus clasificaciones y el papel que desempeña la contabilidad de costos para un servicio de alimentación como parte de los sistemas de información dentro de las organizaciones.</p> <p>Identifica los elementos del proceso de control de costos.</p> <p>Define los elementos del control de costos.</p> <p>Calcula el costo de producción a través de costo diario, costo mensual y costo anual</p> <p>Define costo fijo y variable, directo e indirecto.</p> <p>Diferencia de costo y gasto Calcula precio de venta, porcentaje precio de venta, margen de rentabilidad</p>	<p>Se fundamentara en la entrega oportuna de la producción escrita, además de la motivación y el interés demostrado por el estudiante, evidenciada por su asistencia y participación en las actividades programadas y la capacidad interpretativa del estudiante de los conceptos de la unidad.</p> <p>Se evaluara de acuerdo a los siguientes aspectos: Las notas estarán representadas por los trabajos entregados, la participación en los debates y los quis escritos, la realización de ejercicios e informes requeridos, la responsabilidad en la entrega oportuna de los trabajos e informes, asistencia y el comportamiento dentro del grupo.</p>	<p>13 y 14</p>

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

UNIDAD 4.	GESTION INTEGRAL	<b>COMPETENCIA</b> Identificar todas las consideraciones a tener en cuenta para pasar de la autogestión a la contratación de servicios de alimentación y nutrición con base en las fortalezas y debilidades que se presenten.		
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA
<p><b>CONTRATACION INTERVENTORIA:</b> De la autogestión a la contratación: ventajas, riesgos, Sistema de selección del contratista, capacidad para contratar y de contratación.</p> <p>El proceso de contratación: conformación de un comité, preparación de los términos de referencia, proceso de selección del contratista, presentación de propuestas, análisis de las propuestas, selección del contratista, negociaciones finales, planeación de la transición. Quien es el interventor, definición, requisitos, perfil, habilidades. Bases de la interventoria, antecedentes, definición, objetivo, funciones, alcance de los servicios, interventoria técnica, legal y administrativa. Interventoria proceso de la interventoria según el ciclo PHVA, comunicaciones, negociación</p>	<p>Lectura dirigida</p> <p>Discusión en grupo</p> <p>Visita de observación</p> <p>Presentación de trabajo grupales</p>	<p>Describe las funciones del nutricionista interventor</p> <p>Define los requisitos para ser nutricionista interventor</p> <p>Identifica los ítems necesarios en la elaboración de términos de referencia en la parte técnica</p>	<p>Se fundamentara en la entrega oportuna de la producción escrita, además de la motivación y el interés demostrado por el estudiante, evidenciada por su asistencia y participación en las actividades programadas y la capacidad interpretativa del estudiante de los conceptos de la unidad.</p> <p>Se evaluara de acuerdo a los siguientes aspectos:</p> <p>Las notas estarán representadas por los trabajos entregados, la participación en los debates y los quis escritos, la realización de ejercicios e informes requeridos, la responsabilidad en la entrega oportuna de los trabajos e informes, asistencia y el comportamiento dentro del grupo.</p>	<p>15 y 16</p>

**FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO****11. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA DEL CURSO**

BARAJAS Nova Alberto, Finanzas para no financistas  
RESOLUCION 2674 DE 2013 DEL Ministerio de protección social  
ESCOBAR, Magnolia. Contratación e interventoría de servicios de alimentación y nutrición  
ESCOBAR, Magnolia. Sistema de control de costos en el Departamento de Dietética  
Hospitalaria. Universidad de Antioquia.  
GUERRERO RAMO, Carolina Ibet. Administración de alimentos a colectividades y  
servicios de salud. Editorial Mc Grau Hill. México, 2001.  
GOMEZ, 2005 Contabilidad de costos  
NTC-ISO 9004, Norma Técnica Colombiana, sistema de gestión de la calidad.  
NTC-ISO 22000, Norma Técnica Colombiana, sistema de gestión de inocuidad de alimentos  
RODRIGUEZ Vera, Ricardo. Costos aplicados a Hoteles y restaurantes.  
TEJADA, Blanca Dolly. Administración de los servicios de alimentación.  
Universidad de Antioquia. 2007.  
CARTILLA LABORAL VIGENTE

**11.2 BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA DEL CURSO**

DERECHO LABORAL COLOMBIANO.  
MUNCH. Garcia Fundamentos de Administración Editorial Trillas  
KOOMTZ Y O DONNELL. Elementos de Administración, Tercera Edición. Ma.Graw Hill,  
México 1985.  
MINISTERIO DE SALUD. La Reforma a la Seguridad Social en Colombia. Edición Oficial  
Minsalud Bogotá. 1995.  
REYES Ponce, Agustín. El Análisis de Puestos, Editoriales Limusa, México. Quinta Edición.  
STONER James, Administración, Editorial Prentice Hall Internacional, Segunda Edición  
Carvajal Colombia.