

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

**FACULTAD DENUTRICION Y DIETETICA****PLANEACIÓN DEL CONTENIDO DE CURSO****1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO**

<b>NOMBRE</b>	<b>:</b>	<b>DESARROLLO EMPRESARIAL IV</b>
<b>CÓDIGO</b>	<b>:</b>	<b>40224</b>
<b>SEMESTRE</b>	<b>:</b>	<b>VII</b>
<b>NUMERO DE CRÉDITOS</b>	<b>:</b>	<b>2</b>
<b>PRERREQUISITOS</b>	<b>:</b>	<b>DESARROLLO EMPRESARIAL III</b>
<b>HORAS PRESENCIALES DE ACOMPAÑAMIENTO DIRECTO</b>	<b>:</b>	<b>2 HORAS</b>
<b>ÁREA DE FORMACIÓN</b>	<b>:</b>	<b>ALIMENTOS</b>
<b>TIPO DE CURSO</b>	<b>:</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN</b>	<b>:</b>	<b>MARZO 5 DE 2012</b>

**2. DESCRIPCIÓN:**

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.

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

**3. JUSTIFICACIÓN**

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 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

**4. PROPÓSITO 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.

**5. COMPETENCIA 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

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

**6. PLANEACIÓN DE LAS UNIDADES DE FORMACIÓN**

VER CUADROS

**7. BIBLIOGRAFÍA****7.1. BÁSICA**

- BARAJAS Nova Alberto, Finanzas para no financistas
- DECRETO LEY 3075 de 1997. 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

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

**7.2. COMPLEMENTARIA**

- Decreto 3075 de 1997. Ministerio de Protección social
- 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.

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

<b>UNIDAD 1.SISTEMA GERENCIAL</b>			<b>TIEMPO: 4 HORAS</b>	
<b>COMPETENCIA</b>	<b>CONTENIDOS</b>	<b>ESTRATEGIAS DIDACTICAS</b>	<b>INDICADORES DE LOGROS</b>	<b>ESTRATEGIAS EVALUATIVAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Identificar en el subsistema de gobierno los componentes de: Planeación estratégica para el logro de los objetivos del servicio de alimentación, como pilares fundamentales.</li> <li>➤ Comprender la importancia de la implementación de las medidas de saneamiento en los servicios de alimentación, para dar cumplimiento a lo establecido en el decreto 3075, que regula las buenas prácticas de manufactura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sistema gerencial</li> <li>➤ Dirección estratégica: misión, visión, políticas, estrategias, objetivos, programas, plan, normas, reglas.</li> <li>➤ Auditoria de calidad</li> <li>➤ Medidas de saneamiento y seguridad en las áreas de almacenamiento, procesamiento, distribución, lavado y disposición de basuras. Medidas que incluyen víveres, personal, locales y equipos. Plan de saneamiento según decreto 3075: Programa de limpieza y desinfección, Programa de control de plagas, Programa de desechos sólidos. Perfil sanitario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Clase magistral</li> <li>➤ Ejercicio de elaboración del diseño de misión, visión, políticas etc.</li> <li>➤ Taller y ejercicio de un perfil sanitario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Formula objetivos empresariales, teniendo en cuenta los aspectos requeridos para la elaboración de los mismos.</li> <li>➤ Formula misión, visión, objetivos, políticas, normas o estándares, reglas y procedimientos para un servicio de alimentación.</li> <li>➤ Registrar información en un perfil sanitario</li> <li>➤ Calcula los porcentaje de cumplimiento en el perfil sanitario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Se evaluara de acuerdo a los siguientes aspectos:</li> <li>➤ 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,</li> </ul>

 Vo. Bo. Comité Curricular Si  No

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

 asistencia y el  
comportamiento dentro  
del grupo.

**UNIDAD 2.\_PROCESOS OPERATIVOS**
**TIEMPO: 2HORAS**

<b>COMPETENCIA</b>	<b>CONTENIDOS</b>	<b>ESTRATEGIAS DIDACTICAS</b>	<b>INDICADORES DE LOGROS</b>	<b>ESTRATEGIAS EVALUATIVAS</b>
➤ Propiciar la adquisición de conocimientos que le permitan contextualizar los procesos operativos y la aplicación de las buenas prácticas de manufactura, en los diferentes sectores, secciones y centros de trabajo del subsistema físico de un servicio de alimentación hotelero, industrial, hospitalario, de asistencia social y comunitaria con base en los referentes teóricos y teorías válidas.	➤ <b>Proceso de Compras</b> ➤ Concepto de compras. - Determinación de estándares de compra: qué comprar. Políticas de compra: dónde comprar (el mercado), cómo comprar (métodos de compra), a quién comprar (proveedores). Determinación de las necesidades reales de productos: cuánto comprar. BPM, procesos del subsistema de compras, indicadores de gestión	➤ Lectura dirigida ➤ Discusión en grupo ➤ Visita de observación ➤ Presentación de trabajo grupales	➤ Reconocer la importancia del proceso de compras, como componente fundamental del subsistema operativo de un servicio de alimentación, con base en teorías válidas ➤ Diseñar lista de especificaciones de alimentos, para realizar un buen proceso de compra, con base en el modelo establecido. ➤ Identificar los aspectos a tener en cuenta para la selección y evaluación de proveedores, de acuerdo con los parámetros establecidos por el decreto 3075. ➤ Establecer relaciones	➤ 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

 Vo. Bo. Comité Curricular Si  No

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

			de grupo para mejorar sus actividades comunicativas creando nuevas situaciones. ➤ Realizar análisis de rendimiento	responsabilidad en la entrega oportuna de los trabajos e informes, asistencia y el comportamiento dentro del grupo.
--	--	--	---	---

**UNIDAD 2.\_PROCESOS OPERATIVOS**

**TIEMPO: 2HORAS**

COMPETENCIA	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDACTICAS	INDICADORES DE LOGROS	ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
➤ Propiciar la adquisición de conocimientos que le permitan contextualizar la normatividad vigente en cuanto a facturación con base en los referentes teóricos y teorías válidas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Proceso de facturación</b></li> <li>➤ Concepto de factura. –</li> <li>➤ Requisitos de una factura</li> <li>➤ Sistemas para facturar</li> <li>➤ Quienes están obligados a facturar</li> <li>➤ Servicio post venta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lectura dirigida</li> <li>➤ Discusión en grupo</li> <li>➤ Visita de observación</li> <li>➤ Presentación de trabajo grupales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reconocer la importancia del proceso de facturación como componente fundamental del subsistema operativo de un servicio de alimentación, con base en teorías válidas</li> <li>➤ Identificar los requisitos de una factura según la normatividad vigente.</li> <li>➤ Seleccionar que servicios posventa puede ofrecer un servicio de alimentación</li> <li>➤ Determinar los sistemas para facturar de acuerdo a las necesidades de la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Se evaluara de acuerdo a los siguientes aspectos:</li> <li>➤ Las notas estarán representadas por los trabajos entregados, la participación en los</li> </ul>

Vo. Bo. Comité Curricular Si  No

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

			empresa	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.
--	--	--	---------	---

**UNIDAD 2.\_PROCESOS OPERATIVOS**

**TIEMPO: 2HORAS**

COMPETENCIA	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDACTICAS	INDICADORES DE LOGROS	ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Proceso de Suministros</b></li> <li>➤ 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lectura dirigida</li> <li>➤ Discusión en grupo</li> <li>➤ Visita de observación</li> <li>➤ Presentación de trabajo grupales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Identifica y esquematiza los procesos llevados a cabo en el subsistema de suministros: recibo, almacenamiento y despacho</li> <li>➤ Lleva la hoja kardex en orden.</li> <li>➤ Calcula valor de inventarios.</li> <li>➤ Realiza valorización de inventarios</li> <li>➤ Identifica y diseña los registros llevados en el subsistema de suministro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Se evaluara de acuerdo a los siguientes aspectos:</li> <li>➤ Las notas estarán</li> </ul>

Vo. Bo. Comité Curricular Si  No

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

				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.
--	--	--	--	--

**UNIDAD 2.\_PROCESOS OPERATIVOS**

**TIEMPO: 2HORAS**

COMPETENCIA	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDACTICAS	INDICADORES DE LOGROS	ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Proceso de Producción</b></li> <li>➤ 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lectura dirigida</li> <li>➤ Discusión en grupo</li> <li>➤ Visita de observación</li> <li>➤ Presentación de trabajo grupales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Identifica y diseña los registros llevados en el subsistema de producción.</li> <li>➤ Explica las BPM durante la producción</li> <li>➤ Identifica los métodos de cocción</li> <li>➤ Describe las estrategias de producción</li> <li>➤ Identifica los métodos de producción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Se evaluara de acuerdo a los siguientes aspectos:</li> <li>➤ Las notas estarán</li> </ul>

Vo. Bo. Comité Curricular Si  No

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

				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.
--	--	--	--	--

**UNIDAD 2.\_PROCESOS OPERATIVOS**

**TIEMPO: 2HORAS**

COMPETENCIA	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDACTICAS	INDICADORES DE LOGROS	ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Proceso de Servicio</b></li> <li>➤ Concepto de servicio: Procesos del subsistema de servicio: empaque, distribución y arreglo del consumo. BPM, procesos, indicadores de gestión</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lectura dirigida</li> <li>➤ Discusión en grupo</li> <li>➤ Visita de observación</li> <li>➤ Presentación de trabajo grupales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Identifica y diseña los registros llevados en el subsistema de servicio.</li> <li>➤ Identifica los diferentes tipos de servicio para un servicio de alimentación</li> <li>➤ Emplea términos técnicos con relación al subsistema de servicio.</li> <li>➤ Describe las actividades que comprende la administración del subsistema de servicio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Se evaluara de acuerdo</li> </ul>

Vo. Bo. Comité Curricular Si  No

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

				<p>a los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> </ul>
--	--	--	--	--

**UNIDAD 3. SISTEMA DE SOPORTE O APOYO**

**TIEMPO: 4 HORAS**

COMPETENCIA	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDACTICAS	INDICADORES DE LOGROS	ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Realizar actividades de dirección del talento humano para un servicio de alimentación con base en los principios de igualdad, justicia, camaradería, honestidad y</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Gestión del talento humano</b></li> <li>➤ Legislación laboral: Contrato de trabajo: definición, tipos De contratos, elementos de los contratos.</li> <li>➤ Salario, salario mínimo, salario integral. Jornada de trabajo: ordinaria, extraordinaria o suplementaria, diurna y nocturna. Recargos: definición. Descansos: definición, descansos remunerados y no</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lectura dirigida</li> <li>➤ Discusión en grupo</li> <li>➤ Visita de observación</li> <li>➤ Presentación de trabajo grupales</li> <li>➤ Exposición</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Elaborar organigramas y manuales de funciones para servicios de alimentación, con base en los criterios pertinentes para su correcta elaboración.</li> <li>➤ Calcula personal directivo, técnico y operativo para un servicio de alimentación.</li> <li>➤ Calcula nóminas, liquidaciones y</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Se evaluara de acuerdo</li> </ul>

Vo. Bo. Comité Curricular Si  No

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

<p>objetividad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> </ul>	<p>remunerados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Prestaciones Sociales: definición, cesantías, intereses de cesantías, primas, vacaciones, auxilio de Transporte.</li> <li>➤ Obligaciones del empleador: afiliación y aportes a la seguridad social, aportes parafiscales, aportes a las cajas de compensación, aportes al SENA, aportes al ICBF, obligaciones fiscales</li> <li>➤ Calculo de personal operario, organigrama del servicio de alimentación</li> </ul>		<p>prestaciones sociales para los trabajadores de un servicio de alimentación basados en la ley laboral colombiana</p>	<p>a los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> </ul>
---	--	--	--	--

**UNIDAD 4.\_ SISTEMA DE SOPORTE O APOYO**

**TIEMPO: 2 HORAS**

COMPETENCIA	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDACTICAS	INDICADORES DE LOGROS	ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reconocer la importancia de los estados financieros para la toma de decisiones en un servicio de alimentación como herramientas esenciales en su administración.</li> <li>➤ Identificar los elementos conceptuales de las</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Costos</b></li> <li>➤ 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lectura dirigida</li> <li>➤ Discusión en grupo</li> <li>➤ Visita de observación</li> <li>➤ Presentación de trabajo grupales</li> <li>➤ Exposición</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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</li> </ul>

Vo. Bo. Comité Curricular Si  No

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

<p>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>	<p>Costos fijos y variables. Informes del costo de producción: costo diario, costo mensual y costo anual o presupuesto.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Identifica los elementos del proceso de control de costos.</li> <li>➤ Define los elementos del control de costos.</li> <li>➤ Calcula el costo de producción a través de costo diario, costo mensual y costo anual</li> <li>➤ Define costo fijo y variable, directo e indirecto.</li> <li>➤ Diferencia de costo y gasto</li> <li>➤ Calcula precio de venta, porcentaje precio de venta, margen de rentabilidad</li> </ul>	<p>capacidad interpretativa del estudiante de los conceptos de la unidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se evaluara de acuerdo a los siguientes aspectos:</li> <li>➤ 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.</li> </ul>
---	---	--	---	---

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

**UNIDAD 5.\_GESTION INTEGRAL**

**TIEMPO: 4HORAS**

COMPETENCIA	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDACTICAS	INDICADORES DE LOGROS	ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
<p>➤ 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.</p>	<p>➤ <b>CONTRATACION E 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.</p> <p>➤ Quien es el interventor, definición, requisitos, perfil, habilidades. Bases de la interventoria, antecedentes, definición, objetivo,</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</p>

Vo. Bo. Comité Curricular Si  No

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

	funciones, alcance de los servicios, interventoría técnica, legal y administrativa. Interventoría proceso de la interventoría según el ciclo PHVA, comunicaciones, negociación			comportamiento dentro del grupo.
--	--	--	--	----------------------------------

Vo. Bo. Comité Curricular Si  No