

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO
1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CURSO

Facultad	Nutrición y Dietética			Fecha de Actualización	2019
Programa	Nutrición y Dietética			Semestre	VI
Nombre	Desarrollo Empresarial III			Código	40216
Prerrequisitos	Desarrollo Empresarial I Desarrollo Empresarial II			Créditos	3
Nivel de Formación	Técnico		Profesional	X	Maestría
	Tecnológico		Especialización		Doctorado
Área de Formación	Básica		Profesional o Disciplinar	X	Electiva
Tipo de Curso	Teórico	X	Práctico		Teórico-práctico
Modalidad	Presencial	X	Virtual		Mixta
Horas de Acompañamiento Directo	Presencial	3	Virtual		Horas de Trabajo Independiente 6

2. DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso contiene temas específicos sobre el origen y la evolución de los servicios de alimentación, así como los procesos y subprocesos que conforman el Sistema de Servicio de Alimentación; enfocándose en los procesos de mercadeo, la planificación y estandarización de minutas, la planta física y los equipos; así como talleres de aplicación que le permitan a los estudiantes desarrollar los conocimientos, competencias y capacidad de liderazgo en el direccionamiento estratégico de empresas del área de su competencia; a través de la planeación, organización, dirección y control de los procesos de la organización.

3. JUSTIFICACIÓN DEL CURSO

Debido a la globalización y a los cambios sociales, culturales y económicos, así como a las políticas de salud y de seguridad alimentaria y nutricional que se han generado a nivel nacional e internacional, se requiere de profesionales Nutricionista Dietistas con las competencias en el área de gestión empresarial para la dirección y creación de empresas de su área, contribuyendo con sus conocimientos en el mejoramiento y/o mantenimiento del estado de salud de las comunidades mediante la atención en Nutrición y Alimentación.

4. PROPOSITO GENERAL DEL CURSO
OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los estudiantes a través de diferentes estrategias de enseñanza-aprendizaje en la gerencia y administración de servicios de alimentación; su función y los procesos que lo conforman tales como el mercadeo, la planificación y estandarización de minutas, así como las características de la planta física y los equipos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Lograr que los estudiantes reconozcan la importancia de los servicios de alimentación en el mejoramiento de la salud y nutrición de la población.
- ✓ Analizar y entender los elementos que conforman un proceso, contribuyendo al mejoramiento del desempeño y las operaciones de un servicio de alimentación.
- ✓ Elaborar las técnicas de mercadeo más adecuadas para ofrecer al cliente un producto-

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

servicio que satisfaga sus necesidades y expectativas.

- ✓ Planificar y estandarizar un ciclo de minutas con los gustos, hábitos y necesidades nutricionales de los usuarios.
- ✓ Aplicar los controles a la minuta, asegurando su calidad y seguridad microbiológica.
- ✓ Orientar a los estudiantes en el conocimiento y manejo de la planta física y los equipos de los servicios de alimentación

5. COMPETENCIA GENERAL DEL CURSO

Proporcionar al estudiante las estrategias de enseñanza - aprendizaje para el desarrollo de habilidades y destrezas necesarias para comprender, dirigir y ejecutar los procesos, planes de mercadeo, ciclos de minuta y estandarización de recetas, de un servicio de alimentación de manera eficiente, cumpliendo con los requerimientos del cliente y los objetivos de la empresa.

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

6. PLANEACIÓN DE LAS UNIDADES DE FORMACIÓN

UNIDAD 1.	Los servicios de alimentación su evolución y estado actual.	COMPETENCIA	El estudiante comprende e interioriza los conocimientos sobre la función de los servicios de alimentación, su evolución y los factores sociales que los afectan.	
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA
Concepto de servicio de alimentación.	El aprendizaje se llevará a cabo a través de la aplicación de estrategias, tales como talleres, foros, mesas redondas, estudio de casos y otros, donde el estudiante sea un participante activo de su aprendizaje	El estudiante interpreta y construye sus conocimientos acerca de la función y el objetivo de los servicios de alimentación.	La evaluación se realizará de manera integral a través de dos formas: Por proceso: realizando seguimientos al estudiante, valorando cómo analiza, interpreta, razona, argumenta y propone en el desarrollo de los temas.. Y una evaluación por producto; representada en los resultados de las evaluaciones para el primer corte, estipulado en un 30%.	2 Semanas
Función y objetivo. Evolución de los servicios de alimentación.	El aprendizaje se llevará a cabo a través de la aplicación de estrategias, tales como talleres, foros, mesas redondas, estudio de casos y otros, donde el estudiante sea un participante activo de su aprendizaje El aprendizaje se llevará a cabo a través de la aplicación de estrategias, tales como talleres, foros, mesas redondas, estudio de casos y otros, donde el estudiante sea un participante	Explica la evolución y estado actual de los servicios de alimentación. Identifica los factores sociales que afectan la industria de los servicios de alimentación.		

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

Extensión y estado actual.	activo de su aprendizaje	Investiga y comprende cómo se han desarrollado los servicios de alimentación a través de los años		
Factores sociales que afectan a la industria de servicios de alimentación.		Idéntica y valora los factores sociales que condicionan los servicios de alimentación		

UNIDAD 2	Gestión por procesos en un servicio de alimentación	COMPETENCIA	El estudiante comprende la metodología de la gestión por procesos como herramienta fundamental para mejorar el desempeño y alcanzar los objetivos propuestos.		
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA	
<p>Definición –objetivo de la Gestión por procesos.</p> <p>Direccionamiento estratégico en el enfoque de procesos y sus ventajas.</p> <p>Gestión de un proceso. Niveles de procesos. Mapa de procesos.</p>	<p>El aprendizaje se llevará a cabo a través de la aplicación de estrategias de enseñanza acordes con el tema, tales como talleres, foros, mesas redondas, estudio de casos y otros, donde el estudiante sea un participante activo de su aprendizaje y el docente un facilitador u orientador de dicho proceso</p>	<ul style="list-style-type: none"> - El estudiante desarrolla la capacidad para interpretar y elaborar un mapa de la gestión por procesos de un servicio de alimentación. - Distingue los diferentes procesos y subprocesos de un servicio de alimentación. 	<p>La evaluación se realizará de manera integral a través de dos formas: Por proceso: realizando seguimientos al estudiante, valorando cómo analiza, interpreta, razona, argumenta y propone en el desarrollo de los temas.. Y una evaluación por producto; representada en los resultados de las evaluaciones para el primer corte, estipulado en un 30%.</p>	2 Semanas	

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

Clasificación de los procesos.		<ul style="list-style-type: none"> - Identifica los pasos de la implementación de la gestión por procesos. <p>Aplica el ciclo de Deming en la gestión por procesos</p>		
--------------------------------	--	---	--	--

UNIDAD 3	Mercadeo, elementos y principio básicos del mercadeo	COMPETENCIA	El estudiante desarrolla la capacidad para interpretar el concepto de mercadeo, realizar un plan de mercadeo y su utilización en un servicio de alimentación como herramienta para identificar las necesidades de los clientes y dar a conocer su producto.	
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA
<p>Concepto de mercadeo.</p> <p>Elementos y principios básicos. del mercadeo</p> <p>Evolución del concepto de mercadeo.</p> <p>Investigación y Plan de mercadeo</p>	El aprendizaje se llevará a cabo, a través de la aplicación de estrategias de enseñanza acordes con el tema, tales como talleres, foros, mesas redondas, estudio de casos y otros, donde el estudiante sea un participante activo de su aprendizaje y el docente un facilitador u orientador de dicho proceso.	<p>El estudiante expresa el concepto de mercadeo.</p> <p>Comprende y explica los principios básicos del mercadeo.</p> <p>Identifica la mezcla de mercadeo y su aplicación en un servicio de alimentación.</p> <p>Desarrolla la capacidad para desarrollar un plan de mercadeo.</p>	<p>La evaluación se realizará de manera integral a través de dos formas:</p> <p>Por proceso: realizando seguimientos al estudiante, valorando cómo analiza, interpreta, razona, argumenta y propone en el desarrollo de los temas..</p> <p>Y una evaluación por producto; representada en los resultados de las evaluaciones. Este tema se evaluará para el primer corte que corresponde a un 30%.</p>	2 Semanas

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

UNIDAD 4	El menú o minuta.	COMPETENCIA	El estudiante desarrolla habilidad para aplicar las reglas básicas de una minuta y definir las necesidades energético nutricionales de un grupo objetivo de la población, con base en su perfil epidemiológico y nutricional		
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA	
<p>Origen, concepto e importancia de la minuta. Tipos de minuta. Reglas básicas para elaborar una minuta. Investigación de mercado. Perfil epidemiológico y nutricional. Determinación de necesidades energéticas nutricionales. Factores internos y externos que influyen en la planeación de la minuta.</p>	<p>El aprendizaje se llevará a cabo, a través de la aplicación de estrategias de enseñanza acordes con el tema, tales como talleres, foros, mesas redondas, estudio de casos y otros, donde el estudiante sea un participante activo de su aprendizaje y el docente un facilitador u orientador de dicho proceso.</p>	<p>El estudiante expresa el concepto e importancia de la minuta. Identifica los tipos de minuta y describe las reglas básicas para su elaboración. Aplica los pasos para realizar una investigación de mercado. Establece el perfil epidemiológico-nutricional de un grupo objetivo de la población</p>	<p>La evaluación se realizará de manera integral a través de dos formas: Por proceso: realizando seguimientos al estudiante, valorando cómo analiza, interpreta, razona, argumenta y propone en el desarrollo de los temas.. Y una evaluación por producto; representada en los resultados de las evaluaciones. Este tema se evaluará para el segundo corte que corresponde a un 40%.</p>	<p>2 Semanas</p>	

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

UNIDAD 5	Diseño del programa de minutas.	COMPETENCIA	El estudiante desarrolla la capacidad para diseñar y controlar un programa de minutas, y la minuta patrón con base en las necesidades energético nutricionales del grupo objetivo		
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA	
<p>Diseño del programa de minutas. Grupo planificador. Minuta patrón. Chequeo del programa de minutas y planificación de otras minutas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> El aprendizaje se llevará a cabo, a través de la aplicación de estrategias de enseñanza acordes con el tema, tales como talleres, foros, mesas redondas, estudio de casos y otros, donde el estudiante sea un participante activo de su aprendizaje y el docente un facilitador u orientador de dicho proceso. 	<ul style="list-style-type: none"> El estudiante diseña y elabora un programa de minuta para un grupo objetivo con base en sus requerimientos energéticos nutricionales. Describe las funciones del grupo planificador. Identifica y comprende los chequeos de un programa de minutas. Desarrolla la capacidad para planificar minutas 	<ul style="list-style-type: none"> La evaluación se realizará de manera integral a través de dos formas: Por proceso: realizando seguimientos al estudiante, valorando cómo analiza, interpreta, razona, argumenta y propone en el desarrollo de los temas. Y una evaluación por producto; representada en los resultados de las evaluaciones. Este tema se evaluará para el segundo corte que corresponde a un 40%. 	<p>2 Semanas</p>	

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

UNIDAD 6	Controles del programa de minuta	COMPETENCIA	El estudiante desarrolla habilidad para controlar la cantidad y calidad nutricional, sensorial y seguridad microbiológica de un programa de minutas.	
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA
<ul style="list-style-type: none"> - Concepto de calidad. - Control de calidad nutricional. - Control de la calidad sensorial. - Control de la calidad microbiológica. - Control de la cantidad. 	<p>. El aprendizaje se llevará a cabo, a través de la aplicación de estrategias de enseñanza acordes con el tema, tales como talleres, foros, mesas redondas, estudio de casos y otros, donde el estudiante sea un participante activo de su aprendizaje y el docente un facilitador u orientador de dicho proceso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - El estudiante comprende y explica el concepto de calidad en un programa de minutas. - Desarrolla la capacidad para estandarizar una minuta. - Aplica las herramientas para controlar la calidad nutricional, sensorial y seguridad microbiológica de un programa de minutas - 	<p>La evaluación se realizará de manera integral a través de dos formas: Por proceso: realizando seguimientos al estudiante, valorando cómo analiza, interpreta, razona, argumenta y propone en el desarrollo de los temas.. Y una evaluación por producto; representada en los resultados de las evaluaciones. Este tema se evaluará para el tercer corte que corresponde a un 30%.</p>	<p>2 Semanas</p>

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

UNIDAD 7	Proceso físico o de apoyo. Planta física	COMPETENCIA	El estudiante desarrolla conocimientos y capacidad para definir los criterios que deben tenerse en cuenta para la planificación y organización de la planta física de un servicio de alimentación		
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA	
<ul style="list-style-type: none"> - Definición de planta física. - Planificación de la planta física. - Planificación de los sectores, secciones y centros de trabajo. - Componentes de la planta física. - Flujos de trabajo y tipos de flujo. - Diseño y requerimientos de espacio de los sectores, secciones y centros de trabajo. - Principales dependencias- oficinas y locales. 	<p>El aprendizaje se llevará a cabo, a través de la aplicación de estrategias de enseñanza acordes con el tema, tales como talleres, foros, mesas redondas, estudio de casos y otros, donde el estudiante sea un participante activo de su aprendizaje y el docente un facilitador u orientador de dicho proceso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - El estudiante desarrolla la capacidad para definir y representar los puntos más significativos en al planificación, organización y flujos de trabajo de la planta física de un servicio de alimentación. - Identifica los sectores, secciones y centros de trabajo. - Reconoce el diseño y requerimientos de espacio de los componentes de la planta física. 	<p>La evaluación se realizará de manera integral a través de dos formas: Por proceso: realizando seguimientos al estudiante, valorando cómo analiza, interpreta, razona, argumenta y propone en el desarrollo de los temas.. Y una evaluación por producto; representada en los resultados de las evaluaciones. Este tema se evaluará para el tercer corte que corresponde a un 30%.</p>	<p>2 Semanas</p>	

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

UNIDAD 8	Proceso físico o de apoyo – equipos de un servicio de alimentación.	COMPETENCIA	El estudiante identifica la importancia de la selección y las características de los equipos en al calidad de los procesos de producción de un servicio de alimentación	
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA
<ul style="list-style-type: none"> - Equipos – concepto. - Equipos de los servicios de alimentación – características. - Tipos de equipos. - Clases de equipos. 	<p>El aprendizaje se llevará a cabo, a través de la aplicación de estrategias de enseñanza acordes con el tema, tales como talleres, foros, mesas redondas, estudio de casos y otros, donde el estudiante sea un participante activo de su aprendizaje y el docente un facilitador u orientador de dicho proceso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - El estudiante desarrolla la capacidad de reconocer los tipos y clases de equipos de un servicio de alimentación. - Establece las diferencias entre l.as clases de equipo. - Valora la utilidad del equipo en el proceso de suministro, producción y distribución de alimentos. - 	<p>La evaluación se realizará de manera integral a través de dos formas: Por proceso: realizando seguimientos al estudiante, valorando cómo analiza, interpreta, razona, argumenta y propone en el desarrollo de los temas.. Y una evaluación por producto; representada en los resultados de las evaluaciones. Este tema se evaluará para el tercer corte que corresponde a un 30%</p>	<p>2 Semanas</p>

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO**7. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA DEL CURSO**

TEJADA, Blanca Dolly. La administración de servicios de alimentación, calidad, nutrición, productividad y beneficios. 2da edic. Editorial Universidad de Antioquia. Medellín 2006.

TEJADA, Blanca Dolly Y ESCOBAR, Magnolia. El menú, su diseño y control en los servicios de alimentación. 2 edic. Nutriaer Ltda. Medellín, 1992.

TEJADA, Blanca Dolly. Planificación de locales y equipos en los servicios de alimentación. Cómo aumentar de calidad y la producción. 1era edic. Editorial Universidad de Antioquia. Medellín, 1990.

ESCOBAR, Magnolia. Los costos, el desafío de un servicio de alimentación. Medellín, 1990.

GUERRERO, Carolina I. Administración de Alimentos a colectividades y servicios de salud. 1 edic México 2001

8. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA DEL CURSO

LUTHER, William M. El plan de mercadeo. Como prepararlo y ponerlo en marcha. Editorial norma. Bogotá, 1982.

MIGUEL PERIS, Salvador. MOLLÁ DESCALS, Alejandro. Introducción al marketing. Mc Graw Hill, España. 1999.

Tabla de composición de alimentos colombianos, 2005. ICBF Bienestar familiar. Unibiblos, 2005.