

 Universidad del Atlántico	CÓDIGO: FOR-DO-020
	VERSION: 01
	FECHA: 06/09/2016
FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO	

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CURSO

Facultad	Nutrición y Dietética			Fecha de Actualización	2019
Programa	Nutrición y Dietética			Semestre	X
Nombre	PRACTICAS ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN			Código	40232
Prerrequisitos				Créditos	12
Nivel de Formación	Técnico		Profesional	X	Maestría
	Tecnológico		Especialización		Doctorado
Área de Formación	Básica		Profesional o Disciplinar		Electiva
Tipo de Curso	Teórico		Práctico		Teórico-práctico X
Modalidad	Presencial		Virtual		Mixta
Horas de Acompañamiento Directo	Presencial	2	Virtual		Horas de Trabajo Independiente

2. DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Las prácticas de Administración de Servicios de Alimentos, se constituye en un campo fundamental en el cual las estudiantes que han visto a través del desarrollo de la carrera los componentes teóricos relacionados con el proceso administrativo logren desplegar todos sus conocimientos en estas prácticas. En este campo específico, las estudiantes tienen la ventaja de identificar objetivamente los subsistemas que conforman los Servicios de Alimentación- Estas prácticas son las que permitirán a las estudiantes de los últimos semestres de Nutrición y Dietética a potencializar todos sus conocimientos convirtiéndose en profesionales competentes que posean las capacidades de liderar los enfoques de sistema aplicando la gerencia o administración en los diferentes sitios de prácticas.

3. JUSTIFICACIÓN DEL CURSO

Evaluar el desempeño del estudiante durante las prácticas profesional en los diferentes procesos que se desarrollen en el servicio de alimentación asignado

4. PRÓPOSITO GENERAL DEL CURSO

Propiciar en el desarrollo de la Práctica Empresarial 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

5. COMPETENCIA GENERAL DEL CURSO

Habilidad para gerenciar o administrar los servicios de alimentación Capacidad para realizar diagnósticos en los servicios de alimentación Participación activa en la planeación estratégica de los servicios de alimentación
Se adquirirán Competencias Cognitivas, Socio afectivas, Comunicativas e Investigativas y Empresariales

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

6. PLANEACIÓN DE LAS UNIDADES DE FORMACIÓN

UNIDAD 1.		COMPETENCIA	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza el diagnóstico de las características de saneamiento básico de servicio de alimentación. • Planear y desarrollar actividades en los diferentes subsistemas de los servicios de alimentación. • Aplica métodos de planificación y organización del servicio de alimentación. • Coordinar y participar en la implementación de Cronogramas de capacitaciones. <p>Participar en implementación de sistemas de gestión de calidad y controles que se requieran dentro de los servicios. Desarrollar oportunamente un análisis situacional del servicio de alimentación</p>	
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA
ELABORACION DE UN PLAN DE ACCION	Didáctica basada en el proceso de tipo activo, de manera que permita a los participantes desarrollar procesos de análisis, síntesis, valoración y creación de criterios relacionados con la creación de un plan de acción	Desarrolla oportunamente un análisis situacional en el Servicio de Alimentación	Interacción docente-discente en el sitio de prácticas. Presentación de manera oral la estrategia aplicada.	

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

UNIDAD 2.		COMPETENCIA	Participa activamente en la planeación estratégica del servicio de alimentación	
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA
Proceso de gestión estratégica Proceso de auditoría del sistema de gestión de calidad Proceso de mercadeo Proceso de compras Proceso de suministro Proceso de gestión financiera Proceso de gestión del talento humano	Interacción docente-discente	Participa activamente en la planeación estratégica del servicio de alimentación	Interacción docente-discente en el sitio de prácticas. Reunión semanal para la puesta en marcha de su estrategia	

UNIDAD 3.		COMPETENCIA	Evaluar de manera sistemática el alcance de los objetivos planteados al inicio de la práctica	
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA
Evaluación de las prácticas de administración servicios de alimentos	Estrategias y criterios de evaluación desde el inicio hasta el final como para potenciar las habilidades como profesional en Nutrición y Dietética y más específicamente en el campo administrativo	Evalúa de manera sistemática el alcance de los objetivos planteados al inicio de las prácticas	Formato de evaluación desempeño profesional Desempeño actitudinal Desempeño axiológico	



FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

7. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA DEL CURSO

TEJADA Blanca Dolly. Administración Servicios de Alimentación 2da Ed.
El Ciclo de Minutas

8. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA DEL CURSO

- Todos los libros relacionados con Administración y Administración Servicios de Alimentos
- Internet