## INFORMACIÓN GENERAL DEL CURSO

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Facultad** | NUTRICION Y DIETETICA | **Fecha de Actualización** | 2018 |
| **Programa** | NUTRICION Y DIETETICA | **Semestre** | VIII-IX-X |
| **Nombre**  | PRACTICA ADMNISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION | **Código** | 40224 |
| **Prerrequisitos** |  | **Créditos** |  |
| **Nivel de Formación** | Técnico  |  | Profesional  | x | Maestría  |  |
| Tecnológico |  | Especialización  |  | Doctorado  |  |
| **Área de Formación**  | Básica |  | Profesional o Disciplinar | x | Electiva |  |
| **Tipo de Curso** | Teórico |  | Práctico |  | Teórico-práctico | x |
| **Modalidad** | Presencial | x | Virtual |  | Mixta |  |
| **Horas de Acompañamiento Directo** | Presencial | 12 | Virtual |  | **Horas de Trabajo Independiente** |   |

1. **DESCRIPCIÓN DEL CURSO**

|  |
| --- |
| El contenido programático de la Practica de la Administración de los Servicios de Alimentos comprende el desarrollo de la práctica que 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 de ejecutar sus competencias y habilidades.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. |

1. **JUSTIFICACIÓN DEL CURSO**

|  |
| --- |
| Las prácticas académicas son la materialización del compromiso de la Universidad con la sociedad, y buscan la aplicación de los conocimientos teóricos a situaciones concretas en los servicios de alimentación, con el fin de lograr la validación de saberes, el desarrollo de habilidades profesionales, y la atención directa de las necesidades del medio. Además es un escenario para desarrollar actitudes y destrezas, para ejecutar funciones y actividades a las que se enfrentaran en el desarrollo de su vida profesional.Para la facultad de Nutrición y Dietética las prácticas empresariales constituyen :a. Actividades curriculares, que deben realizar los estudiantes como parte de su proceso de formación profesional.b. Un escenario donde el estudiante desarrolla las competencias interpretativa, argumentativa y propositivas con el fin de confrontar y complementar sus conocimientos teóricos.c. Un espacio donde el estudiante desarrolla y fortalece las habilidades y destrezas relacionadas con el ejercicio profesional.d. Un medio para que el estudiante adquiera un mejor conocimiento del medio en el cual habrá de desempeñarse.e. Una oportunidad para que el estudiante adquiera un mejor conocimiento del medio en el cual habrá de desempeñarse.f. Un medio para fortalecer y consolidar la interacción Universidad – Sociedad – y demás organizaciones, en busca de aportes significativos de conocimiento que apunte a mejorar la situación alimentaria y Nutricional en el medio Empresarial. |

1. 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  |

1. **COMPETENCIA GENERAL DEL CURSO**

|  |
| --- |
| **Se adquirirán Competencias Cognitivas, Socio afectivas, Comunicativas e Investigativas y Empresariales.** |

1. **SUPERVISIÓN DE LAS UNIDADES DE FORMACIÓNEMPRESARIAL**

|  |
| --- |
| **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS** |
| **COMPETENCIAS DEL SABER** | **COMPETENCIAS DEL SABER HACER** | **COMPETENCIAS DEL SER** |
| * Realiza el diagnostico 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 dl servicio de alimentación.
* Coordinar y participar en la implementación de Cronogramas de capacitaciones.
* Participar en implementación de sistemas de gestión de calidad y controles que se requieran dentro de los servicios.
 | * Mostrar seguridad en el desempeño de sus actividades diarias.
* Demostrar seguridad para resolver imprevistos en desarrollo de su actividad diaria en el servicio.
* Demostrar habilidad para gestionar y/o administrar programas, proyectos o planes que se estén implementando en el servicio de alimentación
* Capacidad para aplicar los conocimientos sobre minuta patrón, planificación de ciclos de menú, valoración de la calidad nutricional y sensorial del menú ofrecido por el servicio de alimentación
* Elabora medios y ayudas educativas y presenta habilidad para transmitir un mensaje, haciendo uso de la normatividad vigente en educación sanitaria
* Realizar Indicadores y Trazabilidad de la información y cronogramas desarrollados.
 | * Cumplir con el horario establecido
* Desarrollar una actitud responsable y reflexiva, frente a las consecuencias e incidencias de su actuar en su proceso de practicas
* Mantener relaciones jerárquicas, de comunicación y de cooperación en su entorno de desempeño, trato adecuado con el personal profesional, operativo y compañeros
* Utilizar el uniforme completo definido por la institución de acuerdo a Reglamento de Prácticas Formativas
* Demostrar liderazgo en el saber hacer de sus prácticas empresariales
* Se identifica con esta área de competencia del Nutricionista y Dietista
 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PROGRAMA** | **DOCENTE** |  | **AÑO** | 2018 | **CICLO:**2018-1 |
| **ASIGNATURA** | **SEMESTRE** | **VIII-IX-X** | **CRÉDITOS** | 12 |
| **SEMANA** | **UNIDADES Y TEMAS DE ESTUDIO** | **TRABAJO PRESENCIAL** | **TRABAJO INDEPENDIENTE** | **OBJETIVOS** | **EVALUACION** |
| **1 A LA 16** | SUPERVISIÓN DE LA PRÁCTICA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN. | Los estudiantes realizarán su práctica empresarial en diferentes sitios de la ciudad de Cartagena y Barranquilla. | El estudiante debe realizar su práctica empresarial administrando todos los subsistemas y procesos del sistema del servicio de alimentación en las unidades asignadas. | Lograr que el estudiante aplique sus conocimientos adquiridos en todo su proceso académico en relación con el área de nutrición y alimentación empresarial. | Se evaluará capacidad de análisis, conocimiento en cada uno de los sitios asignados y manejo de procesos administrativos y/o gerenciales en los servicios de alimentación. |

1. **BIBLIOGRAFÍA BÁSICA DEL CURSO**

|  |
| --- |
| BARAJAS Nova Alberto, Finanzas para no financistasRESOLUCION 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 |

* 1. **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. |