

## CARTA DESCRIPTIVA:

I. Identificadores de la asignatura	
Clave: BAS1209	Créditos: 08
Materia: ALIMENTACION INSTITUCIONAL	
Departamento: CIENCIAS DE LA SALUD	
Instituto: I.C.B	Modalidad:
Carrera: LICENCIATURA EN NUTRICION	
Nivel: INTERMEDIO	Carácter: OBLIGATORIA
Horas: 90 HORAS TOTALES	Tipo: CURSO LABORATORIO

II. Ubicación	
Antecedente: ADMINISTRACION GENERAL	Clave:
Consecuente: NORMA Y REGULACION NUTRICIONAL	

III. Antecedentes
<p><b>Conocimientos:</b> el alumno debera traer conocimientos de microbiologia de alimentos, administracion general, dietologia e higiene de alimentos.</p> <p><b>Habilidades:</b> facilidad de palabra y de relaciones personales, destreza para administrar herramientas administrativas, capacitacion seleccion de personal, y volumenes de materia prima.</p> <p><b>Actitudes y valores:</b> participacion en grupo, respeto, cooperacion, sinceridad, etico, profesional y participativo, ademas resolutivo en los problemas que se presenten.</p>

IV. Propósitos generales
<p>adquirir conocimientos, aptitudes , destrezas para incursionar en el proceso de la planeacion y de la administracion de servicios de alimentacion. tomando como referencia el marco teorico del proceso administrativo logrando eficiencia, equidad y cooperacion del personal.</p>

V. Compromisos formativos
<p>Conocimientos: el alumno conocerá las diferentes características de los servicios</p>

**institucionales; conocera las normas de calidad existentes, conocera los diferentes patrones dieteticos por grupo de nacionalidad, conocera las restricciones dieteticas y costumbres de tipo raciales.**

**Habilidades:** el alumno desarrollara habilidades para organizar, ejecutar y evaluar los programas institucionales que se apliquen en las comunidades, coadyuvando al mejoramiento en la disponibilidad alimentaria

**De investigación:** el alumno estara apto para identificar las diferentes areas de oportunidad en investigacion en los servicios institucionales.

**Actitud y valores:** el alumno trabajara con etica, moral, respeto, tolerancia y profesionalismo al momento de intervenir en la implementacion de los programas institucionales.

**Profesional:**el alumno estara apto para desenholverse profesionalmente en la aplicacion de implementacion de programas a nivel comunitario buscando la introduccion de nuevos alimentos, planeacion de menus y atencion a epidemias nutricionales.

## **VI. Condiciones de operación**

**Espacio:** aula y area comunitaria

**Laboratorio:** no aplica

**Mobiliario:** mesabancos y espacios al aire libre

**Población:** minimo 20 alumnos maximo 25 alumnos.

**Material de uso frecuente:** retroproyector, pizarron

**Condiciones especiales:** visitas a comunidades

## **VII. Contenidos y tiempos estimados**

<b>Tema</b>	<b>Contenidos</b>	<b>Actividades</b>
<b>Factores que condicionan la alimentacion diaria</b>	<b>- disponibilidad alimentaria familiar</b>	<b>exposicion</b>
<b>Posibles soluciones al problema nutricional</b>	<b>-habitos alimentarios</b> <b>-mejoramiento de la disponibilidad de alimentos</b> <b>-mejoramiento de los habitos alimentarios que afectan el consumo</b> <b>-control de factores ambientales que</b>	<b>exposicion</b>

<p><b>Programas de nutricion aplicada</b></p>	<p><b>interfieren con la utilizacion de alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-reduccion de los riesgos de la desnutricion</li> <li>-operaciones de servicios institucionales</li> <li>-operacion de servicios completos</li> <li>-operacion de servicios rapidos</li> <li>-barra de alimentos y otros arreglos de autoservicio</li> </ul>	<p><b>exposicion</b></p>
<p><b>Clasificacion de comedores institucionales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-servicio al aire libre</li> <li>-cocinas centrales</li> <li>-entrega a domicilio</li> <li>-unidades moviles</li> <li>-unidades temporales</li> <li>-maquinas vendedoras</li> </ul>	<p><b>exposicion</b></p>

<p><b>VIII. Metodología y estrategias didácticas</b></p>			
<p><b>Metodología y estrategias recomendadas para el curso:</b></p>			
<p><b>A. <u>Exposiciones:</u></b> si</p>	<p><b>B. <u>Investigación:</u></b> si</p>	<p><b>C. <u>Discusión:</u></b> si</p>	<p><b>D. <u>Proyecto:</u></b> si</p>
<p><b>E. <u>Talleres:</u></b> si comunidades.</p>	<p><b>F. <u>Laboratorio:</u></b></p>	<p><b>G. <u>Prácticas:</u></b>si</p>	<p><b>H. <u>Otro,</u></b> especifique:visitas a</p>

<p><b>IX. Criterios de evaluación y acreditación</b></p>
--

a) **Institucionales de acreditación:** asistencia mínima del 80% de clases programadas.  
entrega oportuna de trabajos, exposición final, calificación mínima ordinaria aprobatoria de 7, pago de derechos, establecer si tiene examen extraordinario

b) **Evaluación del curso:**

**Acreditación del semestre mediante los siguientes porcentajes:**

<b>Exámenes parciales</b>	<b>10 %</b>
<b>Prácticas</b>	<b>20 %</b>
<b>Investigación</b>	<b>15 %</b>
<b>Exámenes parciales</b>	<b>%</b>
<b>Prácticas de laboratorio</b>	<b>20%</b>
<b>Prácticas de campo</b>	<b>20%</b>
<b>Participación</b>	<b>15%</b>
<b>Memoria de clase</b>	<b>%</b>
<b>Total</b>	<b>100 %</b>

## **X. Bibliografía**

Organización mundial de turismo. reporte mundial de instituciones de educación en formación turística.  
Organización mundial de turismo, España.  
Sobel, Milo. Programa MBA, para el administrador de hoy. 2002. Editorial Prentice Hall Hispanoamericana .Mexico  
Yoshimatz Alfredo. control de costos de alimentos y bebidas. 2001. Editorial Limusa. Mexico

## **X. Perfil deseable del docente**

**licenciatura en nutrición , con diplomado en docencia biomédica, orientación e investigación en nutrición y salud en el área de alimentación institucional , experiencia mínima de 5 años en el área de alimentación institucional , maestría en salud en el trabajo.**

## **XI. Institucionalización**

**Responsable del Departamento:** DR. CARLOS E. CANO VARGAS  
**Coordinador/a del Programa:** M.D.B. GABRIEL MEDRANO DONLUCAS  
**Fecha de rediseño:** septiembre de 2011.

Rediseño: M.S.T. GILBERTO ACOSTA RODRIGUEZ.