

A. IDIOMA DE ELABORACIÓN

Español

B. OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA

Desarrollar la capacidad de diseño de servicios de alimentación saludables para la satisfacción de los requerimientos del consumidor mediante la aplicación de dietas balanceadas, procesos de calidad, estrategias de administración y gestión.
--

C. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

<p>La asignatura de Servicios de Alimentación es de formación profesional y se imparte conocimientos para la oferta de servicios de alimentación saludables aplicando estándares de calidad. Además, en esta asignatura se estudia el proceso administrativo, la planificación del menú, la gestión económica, las normas de infraestructura e instalación utilizadas en estos servicios y normas BPM y HACCP. Esta materia aporta a los siguientes conocimientos y competencias de ACEND:</p> <p>KRDN 4.1 Aplica teorías de administración para el desarrollo de programas y servicios. KRDN 4.4 Aplica principios de manejo de recursos humanos en diferentes situaciones. KRDN 4.5 Aplica principios de seguridad y sanitización respecto a los alimentos, personal y consumidores. KRDN 4.6 Explicar los procesos involucrados en la prestación de servicios de alimentación y nutrición de calidad.</p> <p>CRDN 4.1 Participa en el manejo de recursos humanos (como entrenamiento y programación). CRDN 4.2 Desempeña funciones de administración relacionadas con la seguridad y sanidad que afecta a empleados, clientes, pacientes, instalaciones y alimentos. CRDN 4.5 Analiza datos de calidad, financieros y de producción para usarlos en planificaciones. CRDN 4.6 Propone y utiliza procedimientos en conformidad con el contexto de la práctica para promover la sustentabilidad, reducir desperdicios y proteger el ambiente. CRDN 4.8 Desarrolla un plan para proporcionar o desarrollar un producto, programa o servicio que incluye presupuesto, cantidad de personal, equipo y suministros.</p>

D. CONOCIMIENTOS Y/O COMPETENCIAS PREVIOS

El estudiante deberá manejar herramientas ofimáticas, gestores bibliográficos y tener habilidad en lectura y comprensión de textos en el idioma inglés. Debe tener conocimientos en técnicas de preparación de alimentos, requerimientos de nutrientes en diferentes condiciones y etapas de la vida. Debe manejar elaboración de dietas para varios tipos de consumidores y técnicas didácticas de comunicación social.
--

E. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

1	Planificar estratégicamente el servicio de alimentación para cubrir las necesidades de colectividades.
2	Evaluar las alternativas de menús disponibles en un servicio de alimentación para la garantía de satisfacción de necesidades nutricionales del usuario.
3	Aplicar las normas de higiene y seguridad que se llevan a cabo en un servicio de alimentación para el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

F. COMPONENTES DE APRENDIZAJE

Aprendizaje en contacto con el profesor	✓
Aprendizaje práctico	
Aprendizaje autónomo:	✓

G. EVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA

ACTIVIDADES	MARQUE SI APLICA
Exámenes	✓
Lecciones	✓
Tareas	✓
Proyectos	✓
Laboratorio/Experimental	
Participación	✓
Salidas de campo	
Portafolio del estudiante	
Otras	

H. PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

UNIDADES/SUBUNIDADES	Horas de docencia por unidad
1. Función, característica y clasificación	6
1.1. El servicio de alimentación como organización	
1.2. Sistemas de distribución de un servicio de alimentación, distribución centralizada y descentralizada	
1.3. Factores que afectan al servicio de alimentación	
2. Proceso administrativo	6
2.1. Categorías y cálculo del personal	
2.2. Habilidades y competencias del talento humano	
2.3. Descripción y especificaciones de cargos	
3. Planificación de la carta de menú	10
3.1. Clasificación de menús	
3.2. Evaluación de menús	
3.3. Parámetros obligatorios para la preparación de alimentos	
4. Gestión económica	10
4.1. Gestión de compras	
4.2. Rendimiento, calidad y costo	
4.3. Elaboración de recetas estándar	
5. Instalaciones y equipamientos	10
5.1. Requerimiento de los espacios y factores a considerar en las áreas	
5.2. Normas de infraestructura e instalaciones	
5.3. Bioseguridad	
5.4. Accidentes comunes	
6. Actividades de evaluación	6

I. BIBLIOGRAFÍA

BÁSICA	1. Lagos Sánchez, López Torres, Mercado Zepeda, Moreno. (2013). Administración de Servicios de Alimentos. Manual de Prácticas. (primera). Universidad de Guadalajara: Universidad de Guadalajara. ISBN-10: 6074508186, ISBN-13: 9786074508185
COMPLEMENTARIA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comisión del Codex Alimentarius. CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS PRECOCINADOS Y COCINADOS UTILIZADOS EN LOS SERVICIOS DE COMIDAS PARA COLECTIVIDADES. 2. Blanca Dolly Tejada. (2007). Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios.. (segunda). Colombia: Universidad de Antioquia. ISBN-10: 9586559947, ISBN-13: 9789586559942 3. AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA - ARCSA. Norma Técnica Sustitutiva de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados. 4. Servicios de alimentación. Seguridad alimentaria para el paciente hospitalizado, evidencias y recomendaciones, Catálogo maestro de guías de práctica clínica. Servicios de alimentación. Seguridad alimentaria para el paciente hospitalizado, evidencias y recomendaciones, Catálogo maestro de guías de práctica clínica.

J. RESPONSABLE DEL CONTENIDO DE ASIGNATURA

Profesor	Correo	Participación
REYES LOPEZ MARIELA FELISA	mfreyes@espol.edu.ec	Colaborador
GUZMAN JARA VALERIA JOHANNA	vguzman@espol.edu.ec	Responsable del contenido de asignatura
FLORES MADRID SARA CAROLINA	scflores@espol.edu.ec	Colaborador