UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE: CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE: Nutrición y Dietética

MODALIDAD PRESENCIAL

SÍLABO

GESTION Y ADMNISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION

NIVEL

SEXTO

AMBATO - ECUADOR
2026

I. INFORMACIÓN GENERAL

Nombre de la asignatura
GESTION Y ADMNISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION
Carrera
Nutrición y Dietética

Código UTA-FCS-ND-MP-UP-06-05	**PRERREQUISITOS**	
Modalidad PRESENCIAL	**Asignatura**	**Código**
	NUTRICION MATERNO INFANTIL	UTA-FCS-ND-MP-UP-05-02
	NUTRICION DURANTE EL CICLO DE VIDA	UTA-FCS-ND-MP-UP-05-01
	TECNOLOGIA Y DIVERSIFICACION DE ALIMENTOS	UTA-FCS-ND-MP-UP-05-05
Unidad organizacional curricular PROFESIONAL		
Créditos/Horas 4 **Nivel** SEXTO	**CORREQUISITOS**	
	Asignatura	**Código**
	NUTRICION EN EDAD ADULTA Y ADULTO MAYOR	UTA-FCS-ND-MP-UP-06-02
	SEGURIDAD ALIMENTARIA	UTA-FCS-ND-MP-UP-06-04

CARGA HORARIA		
Componente de aprendizaje en contacto con el docente por semana	**Componente de aprendizaje en contacto con el docente por ciclo académico**	**Componente de aprendizaje práctico experimental, componente de aprendizaje autónomo**
4	64	128
Horas de tutoría académica semanales	**Horas de tutoría presenciales por ciclo académico**	**Horas de tutorías virtuales por ciclo académico**
1	16	0

TOTAL DE HORAS DE APRENDIZAJE EN EL CICLO DE ESTUDIOS

Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semanal	4
Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semestral	64
Número de horas del componente de aprendizaje práctico experimental y componente de aprendizaje autónomo	128
TOTAL DE HORAS AL SEMESTRE (Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semestral + Número de horas del componente de aprendizaje práctico experimental y componente de aprendizaje autónomo.)	192

III DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

Propósito La asignatura de Gestión y Administración de Servicios de Alimentación busca que el estudiante de la carrera de Nutrición y Dietética no solo comprenda los fundamentos de la gestión y administración de los servicios de alimentación, sino que también desarrolle habilidades de liderazgo, comunicación efectiva, trabajo en equipo y resolución de problemas. Se fomentará la capacidad de toma de decisiones y pensamiento crítico en la gestión de la calidad de los diferentes procesos dentro de los servicios de alimentación. Además, a través de la experimentación en distintos tipos de servicios de alimentación, con énfasis en los hospitalarios, el estudiante fortalecerá su adaptabilidad, empatía y ética profesional, elementos clave para la gestión efectiva en entornos dinámicos y multidisciplinarios. Se promoverá el uso adecuado de la terminología técnica y la aplicación de estrategias innovadoras para la optimización de recursos y mejora continua en la prestación de servicios de alimentación. Este enfoque integral permitirá que el futuro profesional en Nutrición y Dietética no solo adquiera conocimientos técnicos, sino que también esté preparado para liderar equipos de trabajo, gestionar conflictos y promover una cultura organizacional basada en la calidad y el servicio.

Descripción de la asignatura La materia de Gestión y Administración de Servicios de Alimentación es una asignatura teórico-práctica compuesta por seis unidades curriculares interrelacionadas, con un enfoque predominante en la práctica. Su objetivo principal es fomentar la investigación en la elaboración de flujogramas de procesos, introduciendo a los estudiantes en la administración y gestión de los servicios de alimentación, así como en el manejo del talento humano. Además, a lo largo del curso, se promueve el desarrollo de habilidades blandas esenciales como el trabajo en equipo, la comunicación asertiva, la resolución de problemas y el pensamiento crítico, indispensables para la toma de decisiones efectivas y la gestión eficiente en este ámbito. Se desarrollan temas clave organizados en seis unidades interrelacionadas. Se inicia con los fundamentos de la gestión y administración de servicios de alimentación, proporcionando una base teórica sobre su funcionamiento. Luego, se aborda el liderazgo y la dirección en los servicios de alimentación, destacando la importancia de la toma de decisiones, la gestión del talento humano y el fortalecimiento del liderazgo colaborativo. Posteriormente, se estudian los procesos administrativos en los servicios de alimentación y nutrición, enfocados en la planificación, organización y control de operaciones, impulsando la capacidad de resolución de conflictos y la gestión del tiempo. La siguiente unidad se centra en la gestión comercial y financiera, analizando costos, presupuestos y sostenibilidad económica, promoviendo el pensamiento analítico y la adaptabilidad ante cambios en el mercado. Más adelante, se profundiza en la gestión de calidad en la producción alimentaria, abordando normativas y estándares de seguridad, enfatizando la responsabilidad, la ética profesional y la atención al detalle. Finalmente, se explora el emprendimiento en servicios de alimentación, fomentando la innovación, la creatividad y la toma de iniciativa para el desarrollo de proyectos en el sector. La metodología de enseñanza combinará el método expositivo, el aprendizaje activo y el aprendizaje basado en problemas (ABP). A través del método expositivo, los estudiantes recibirán una base teórica sólida. El aprendizaje activo fomentará la participación mediante debates, estudios de caso y trabajo en equipo, promoviendo una comprensión práctica. Por su parte, el ABP permitirá resolver situaciones reales, fortaleciendo la toma de decisiones y el pensamiento analítico en entornos profesionales.

Objetivo general de la asignatura Aplicar elementos y estategias de funcionamiento en los sistemas de salud a través del manejo y dirección gerencial de servicios de alimentación y nutrición tanto a nivel clínico como comunitario y de especialización

Objetivos específicos de la asignatura

1.-Comprender los fundamentos de la gestión y administración de los servicios de alimentación mediante prácticas en un entorno hospitalario, fortaleciendo su formación para su aplicación en la vida profesional.

2.-Desarrollar habilidades de liderazgo y dirección en los servicios de alimentación y nutrición como parte de la formación profesional, mediante la práctica en el servicio de alimentación y el conocimiento de su funcionamiento, con el fin de fortalecer las destrezas del administrador.

3.-Integrar los principios de los procesos de administración del servicio de alimentación y nutrición en la formación académica, mediante la aplicación práctica de estrategias de gestión, análisis de casos reales y el uso de herramientas tecnológicas, con el fin de garantizar una gestión eficiente y adecuada a las necesidades operativas y nutricionales del servicio

4.-Aplicar habilidades en la gestión comercial y financiera de los servicios de alimentación y nutrición, con la capacidad de administrar eficientemente mediante el análisis de casos prácticos, para optimizar recursos, maximizar la rentabilidad y garantizar la calidad del servicio.

5.-Evaluar la gestión de calidad en la producción alimentaria, destacando los puntos críticos de control para garantizar la inocuidad de los alimentos, mediante la aplicación de normativas internacionales, sistemas HACCP y el análisis de casos prácticos para identificar riesgos y establecer medidas correctivas

6.-Integrar capacidades en emprendimiento en servicios de alimentación, mediante el estudio de modelos de negocio, análisis de casos prácticos y planificación estratégica, con el uso de herramientas necesarias para la creación de microempresas eficientes en el sector alimentario y nutricional.

NOTA: Las horas de tutoría académica no se suman, por lo tanto no se incluyen dentro de las horas totales del semestre

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.1	Comprender los fundamentos de la gestión y administración de los servicios de alimentación mediante prácticas en un entorno hospitalario, fortaleciendo su formación para su aplicación en la vida profesional.			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
1.1.- Fundamentos de la gestión y administración de servicios de alimentación	2	4	0	Inteligencia Artificial Pruebas de Diagnostico Trabajos y ejercicios en clases
1.2.- El proceso administrativo	2	4	0	Inteligencia Artificial Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos y ejercicios en clases
1.3.- Etapas del proceso administrativo	2	4	0	Inteligencia Artificial Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Mapas Conceptuales
1.4.- Planificación, objetivos, plan, toma de decisiones, previsión	2	2	2	Inteligencia Artificial Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Mapas Conceptuales
1.5.- Organización, Planificación y control	2	4	0	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Control de lectura
1.6.- Servicio de alimentación, clasificación tipos de clientes	2	4	0	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Pruebas escritas de la unidad Mapas Conceptuales
SUBTOTAL HORAS	12	22	2	**TOTAL HORAS:** 36

Resultados de aprendizaje: Comprende los fundamentos de la gestión y administración de los servicios de alimentación mediante prácticas en un entorno hospitalario, fortaleciendo su formación para su aplicación en la vida profesional.

Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Proyectos, -

Estrategias educativas : Demostraciones, Lectura, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, Trabajos y exposiciones

Recursos didácticos : Marcadores, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento

Habilidades Blandas : Liderazgo, Trabajo en equipo, Comunicación asertiva, La empatía, Pensamiento crítico, Flexibilidad, La resolución de conflictos, Adaptabilidad, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.2	Desarrollar habilidades de liderazgo y dirección en los servicios de alimentación y nutrición como parte de la formación profesional, mediante la práctica en el servicio de alimentación y el conocimiento de su funcionamiento, con el fin de fortalecer las destrezas del administrador.			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
2.1.- Área de recepción y Almacenamiento	2	4	0	Inteligencia Artificial Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos y ejercicios en clases
2.2.- Preparación previa, área de preparación de fórmulas	2	2	2	Inteligencia Artificial Control de lectura Mapas Conceptuales Trabajos
2.3.- Área de cocción y distribución de alimentos	2	4	0	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Control de lectura
2.4.- Eliminación de desechos	1	0	2	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Trabajos escritos
2.5.- Equipamiento básico	3	6	0	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Mapas Conceptuales
SUBTOTAL HORAS	10	16	4	**TOTAL HORAS:** 30

Resultados de aprendizaje: Desarrolla habilidades de liderazgo y dirección en los servicios de alimentación y nutrición como parte de la formación profesional, mediante la práctica en el servicio de alimentación y el conocimiento de su funcionamiento, con el fin de fortalecer las d

Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Problemas, Aprendizaje Basado en Proyectos, -

Estrategias educativas : Otros, Docencia en servicio realizada en los escenarios laborales, Resolución de problemas, Talleres, Trabajos y exposiciones: Conversación heurística

Recursos didácticos : Marcadores, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento

Habilidades Blandas : Liderazgo, Trabajo en equipo, Comunicación asertiva, La empatía, Pensamiento crítico, Flexibilidad, La resolución de conflictos, Adaptabilidad, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.3	Integrar los principios de los procesos de administración del servicio de alimentación y nutrición en la formación académica, mediante la aplicación práctica de estrategias de gestión, análisis de casos reales y el uso de herramientas tecnológicas, con el fin de garantizar una gestión eficiente y adecuada a las necesidades operativas y nutricionales del servicio			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
3.1.- Profesionales del servicio, Naturaleza del Cargo y funciones	2	4	0	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Trabajos escritos
3.2.- Personal administrativo, naturaleza del cargo y funciones	2	4	0	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Mapas Conceptuales
3.3.- Personal de código de trabajo, naturaleza del cargo y funciones	4	8	0	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Trabajos escritos Mapas Conceptuales
3.4.- Funciones de dietas enterales, atención de infectología, quemados y UCI	2	2	2	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Evaluaciones Parciales Trabajos escritos
SUBTOTAL HORAS	10	18	2	**TOTAL HORAS:** 30

Resultados de aprendizaje: Integra los principios de los procesos de administración del servicio de alimentación y nutrición en la formación académica, mediante la aplicación práctica de estrategias de gestión, análisis de casos reales y el uso de herramientas tecnológicas, con el

Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Problemas, -

Estrategias educativas : Elaboración de mapas conceptuales, Prácticas de campo, trabajos de observación dirigida, Talleres, Generación de datos y búsqueda de información

Recursos didácticos : Marcadores, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento

Habilidades Blandas : Liderazgo, Trabajo en equipo, Comunicación asertiva, La empatía, Pensamiento crítico, Flexibilidad, La resolución de conflictos, Adaptabilidad, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.4	Aplicar habilidades en la gestión comercial y financiera de los servicios de alimentación y nutrición, con la capacidad de administrar eficientemente mediante el análisis de casos prácticos, para optimizar recursos, maximizar la rentabilidad y garantizar la calidad del servicio.			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
4.1.- Planificación de ciclos de menús	6	12	0	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Trabajos en excel
4.2.- Planificación de menú diario	2	4	0	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Trabajos en excel
4.3.- Cálculo de ingredientes, adquisición de alimentos, preparación y distribución	3	4	2	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Trabajos en excel
4.4.- Totalización de raciones servidas, factores de cálculo de raciones y costo per cápita	2	4	0	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Trabajos en excel
4.5.- Productos de gestión, control y evaluación	2	4	0	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Trabajos en excel Mapas Conceptuales
SUBTOTAL HORAS	15	28	2	**TOTAL HORAS:** 45

Resultados de aprendizaje: Aplica habilidades en la gestión comercial y financiera de los servicios de alimentación y nutrición, con la capacidad de administrar eficientemente mediante el análisis de casos prácticos, para optimizar recursos, maximizar la rentabilidad y garantizar la calidad del servicio.
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Problemas, -
Estrategias educativas : Otros, Conferencias , Foros, Talleres, Lectura, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, Trabajos y exposiciones: Conversación heurística
Recursos didácticos : Marcadores, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento
Habilidades Blandas : Liderazgo, Trabajo en equipo, Comunicación asertiva, La empatía, Pensamiento crítico, Flexibilidad, La resolución de conflictos, Adaptabilidad, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.5	Evaluar la gestión de calidad en la producción alimentaria, destacando los puntos críticos de control para garantizar la inocuidad de los alimentos, mediante la aplicación de normativas internacionales, sistemas HACCP y el análisis de casos prácticos para identificar riesgos y establecer medidas correctivas			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
5.1.- Buenas normas de manufactura	4	8	0	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Mapas Conceptuales
5.2.- Control y calidad de los procesos	6	10	2	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Mapas Conceptuales
5.3.- Tipología de las alteraciones de los alimentos	2	2	2	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Pruebas escritas de la unidad Trabajos escritos
SUBTOTAL HORAS	12	20	4	**TOTAL HORAS:** 36

Resultados de aprendizaje: Evalúa la gestión de calidad en la producción alimentaria, destacando los puntos críticos de control para garantizar la inocuidad de los alimentos, mediante la aplicación de normativas internacionales, sistemas HACCP y el análisis de casos prácticos para identificar riesgos y establecer medidas correctivas.
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Problemas, Métodos de caso, -
Estrategias educativas : Otros, Prácticas de campo, trabajos de observación dirigida, Talleres: Conversación heurística
Recursos didácticos : Marcadores, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento
Habilidades Blandas : Liderazgo, Trabajo en equipo, Comunicación asertiva, La empatía, Pensamiento crítico, Flexibilidad, La resolución de conflictos, Adaptabilidad, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.6	Integrar capacidades en emprendimiento en servicios de alimentación, mediante el estudio de modelos de negocio, análisis de casos prácticos y planificación estratégica, con el uso de herramientas necesarias para la creación de microempresas eficientes en el sector alimentario y nutricional.			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
6.1.- Introducción y definiciones al emprendimiento	2	4	0	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Control de lectura
6.2.- Planeación, planes operativos	2	2	2	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Mapas Conceptuales
6.3.- Manejo del establecimiento y metas	1	2	0	Inteligencia Artificial Trabajos y ejercicios en clases Evaluaciones Parciales Ensayos
SUBTOTAL HORAS	5	8	2	**TOTAL HORAS:** 15

Resultados de aprendizaje: Integra capacidades en emprendimiento en servicios de alimentación, mediante el estudio de modelos de negocio, análisis de casos prácticos y planificación estratégica, con el uso de herramientas necesarias para la creación de microempresas eficientes en el sector alimentario y nutricional.
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Proyectos, -
Estrategias educativas : Actividades académicas desarrolladas en escenarios experimentales o en laboratorios, Resolución de problemas, Talleres
Recursos didácticos : Marcadores, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento
Habilidades Blandas : Liderazgo, Trabajo en equipo, Comunicación asertiva, La empatía, Pensamiento crítico, Flexibilidad, La resolución de conflictos, Adaptabilidad, Responsabilidad

V ESCENARIOS DE APRENDIZAJE (REAL, VIRTUAL, ÁULICO)

En la asignatura se emplearÃ¡n tres tipos de ambientes de aprendizaje: Ã¡ulico, real y virtual, con un enfoque adicional en el uso de la inteligencia artificial (IA) para enriquecer la experiencia educativa. Ã¡ulico : Las actividades del proceso de enseÃ±anza-aprendizaje de gestiÃ³n y administraciÃ³n de servicios de alimentaciÃ³n se llevarÃ¡n a cabo en el aula, donde la interacciÃ³n directa entre estudiantes y docentes facilitarÃ¡ el aprendizaje teÃ³rico. La IA podrÃ¡ ser utilizada para personalizar los contenidos y actividades, adaptÃ¡ndose a las necesidades de cada estudiante y ofreciendo retroalimentaciÃ³n instantÃ¡nea. Real : Se proporcionarÃ¡ un entorno prÃ¡ctico en el que los estudiantes podrÃ¡n aplicar los conocimientos adquiridos al enfrentarse a la realidad de un servicio de alimentaciÃ³n. La inteligencia artificial puede integrarse en este espacio mediante el uso de aplicaciones de gestiÃ³n alimentaria que ayuden a optimizar procesos, mejorar la toma de decisiones y evaluar la eficiencia de los servicios, todo ello desarrollando habilidades y destrezas clave en la administraciÃ³n. Virtual : Mediante el uso de TecnologÃas de la InformaciÃ³n y la ComunicaciÃ³n (TIC), la computadora y el acceso a internet, se implementarÃ¡ un aula virtual para la asignatura de GestiÃ³n y AdministraciÃ³n de Servicios de AlimentaciÃ³n. En este entorno virtual, la inteligencia artificial se emplearÃ¡ para proporcionar recursos educativos personalizados, como sistemas de recomendaciÃ³n de contenido, tutorÃas virtuales y anÃ¡lisis de desempeÃ±o, facilitando el proceso de aprendizaje y proporcionando herramientas interactivas y predictivas que optimicen la formaciÃ³n del estudiante. De esta manera, la combinaciÃ³n de ambientes tradicionales y virtuales, junto con la integraciÃ³n de la inteligencia artificial, permitirÃ¡ a los estudiantes desarrollar una comprensiÃ³n mÃ¡s profunda y aplicada de la gestiÃ³n de servicios de alimentaciÃ³n en un mundo cada vez mÃ¡s digital y tecnolÃ³gico.

VI CRITERIOS NORMATIVOS PARA LA EVALUACIÓN

Objetivos específicos	Evaluación diagnóstica (Conocimientos previos)	Evaluación formativa (Grado de logro de destrezas)	Evaluación sumativa (valorar los objetivos generales alcanzados y el logro de destrezas)
1.- Comprender los fundamentos de la gestión y administración de los servicios de alimentación mediante prácticas en un entorno hospitalario, fortaleciendo su formación para su aplicación en la vida profesional.	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Prueba de unidad
2.- Desarrollar habilidades de liderazgo y dirección en los servicios de alimentación y nutrición como parte de la formación profesional, mediante la práctica en el servicio de alimentación y el conocimiento de su funcionamiento, con el fin de fortalecer las destrezas del administrador.	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Prueba parcial
3.- Integrar los principios de los procesos de administración del servicio de alimentación y nutrición en la formación académica, mediante la aplicación práctica de estrategias de gestión, análisis de casos reales y el uso de herramientas tecnológicas, con el fin de garantizar una gestión eficiente y adecuada a las necesidades operativas y nutricionales del servicio	Talleres de Razonamiento Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Prueba con reactivos
4.- Aplicar habilidades en la gestión comercial y financiera de los servicios de alimentación y nutrición, con la capacidad de administrar eficientemente mediante el análisis de casos prácticos, para optimizar recursos, maximizar la rentabilidad y garantizar la calidad del servicio.	Talleres de Razonamiento	RÚBRICA	Prueba de unidad
5.- Evaluar la gestión de calidad en la producción alimentaria, destacando los puntos críticos de control para garantizar la inocuidad de los alimentos, mediante la aplicación de normativas internacionales, sistemas HACCP y el análisis de casos prácticos para identificar riesgos y establecer medidas correctivas	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Prueba de unidad
6.- Integrar capacidades en emprendimiento en servicios de alimentación, mediante el estudio de modelos de negocio, análisis de casos prácticos y planificación estratégica, con el uso de herramientas necesarias para la creación de microempresas eficientes en el sector alimentario y nutricional.	Talleres de Razonamiento	RÚBRICA	Prueba parcial

VII BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Rodata, Liliana P.	2019	Nutrición clínica y dietoterapia	2a edición	Médica Panamericana	Buenos Aires	5	791 páginas	Físico
Código/Ubicación base de datos:	FCS04023							
Comentario:	Es un libro contemporáneo que, en el capítulo 9, trata sobre la administración en los servicios de alimentación, proporcionando información muy valiosa para el desarrollo de la presente asignatura.							
URL:								

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Artacho Navarro, M. Á.	2017	Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	1	IC Editorial	Andalucía Málaga	1	257	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Es un libro contemporáneo que, en el capítulo 2, aborda la organización en los establecimientos de restauración, ofreciendo un análisis detallado y relevante para el estudio de la asignatura.							
URL:	https://0x102qb5d-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/lc/uta/titulos/101565?fs_q=Gesti%C3%B3n__de__departamentos__de__servicio__de__alimentos__y__bebidas&prev=fs							

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Salas-Salvadó, J.	2025	Nutrición y dietética clínica	5th	Elsevier	España España	1	864	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Libro contemporáneo, con información válida par las Normas de higiene y seguridad alimentaria en el desarrollo de la asignatura							
URL:	https://0x10bqb7o-y-https-www-clinicalkey-com.itmsp.museknowledge.com/student/content/toc/3-s2.0-C20230523717							

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Calvo Bruzos, S. C. & Gómez Candela, C	2016	Manual de alimentación: planificación alimentaria	1	UNED - Universidad Nacional de Educación a Distancia	España Madrid	1	553	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Libro contemporáneo. En el capítulo 3 se destaca la importancia de la restauración colectiva, abordando además temas como la higiene y seguridad alimentaria.							
URL:	https://0x102qb5d-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/lc/uta/busqueda_filtrada?fs_q=Manual__de__alimentaci%C3%B3n:__planificaci%C3%B3n__alimentaria&prev=fs							

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Ruíz Torres, S.	2016	Servicio de restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	1	IC Editorial	España Málaga	1	191	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Libro contemporáneo con aportes importantes en el capítulo 4 sobre Servicios de Alimentos y Bebidas							
URL:	https://0x102qb5d-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/lc/uta/busqueda_filtrada?fs_q=Servicio__de__restauraci%C3%B3n__en__alojamientos__ubicados__en__entornos__rurales__y/o__naturales&prev=fs							