

REGISTRO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Febrero 2023	Clave: UFD-LNU-PP-DO-01 Clave del programa: 001/GRAL/LNUT
	Versión: 1.1	Página 1 de 3

I. DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN PRESTATARIA

INSTITUCIÓN PRESTATARIA: Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte

DOMICILIO: Libramiento Circuito de la Concepción Km. 2 S/N, Col. La Concepción

TELÉFONO: 01 (771) 71 70 400

CORREO ELECTRÓNICO: adriana.estrada@cemaofficialmedicalcentre.com

II. DATOS GENERALES DEL PROGRAMA

NOMBRE: Administración de los servicios de alimentos del comedor ART/PCP.

DESCRIPCIÓN: Las actividades de un servicio de alimentos tales como recepción, almacén, preparación y distribución de los alimentos, áreas de cocina y montaje, normas de higiene para la preparación de los mismo, entre otras, requieren de la participación de personal capacitado que realice, aplique y supervise que todo el proceso se lleve a cabo de la mejor manera para garantizar la satisfacción del comensal y del servicio. Las áreas enfocadas son todas aquellas que cuenten con un comedor en el cual se brinde el servicio de la alimentación a determinada población tales como: cooperativas escolares, restaurantes, comedor de empresas, hospitales, deportistas de alto rendimiento etc. el involucrar a los alumnos en un escenario con estas necesidades, les permitirá conocer, además de lo administrativo, la planeación de las necesidades energéticas de un deportista (comedor ART), así como del personal administrativo que hace uso del comedor PCP.

OBJETIVO GENERAL:

Planear, organizar, dirigir y controlar los recursos humanos, físicos, materiales y financieros de los servicios de alimentación del comedor ART/PCP.

OBJETIVO(S) ESPECÍFICO(S):

- Aplicar el proceso administrativo en el servicio de alimentos.
- Administrar efectivamente el factor humano.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	AUTORIZO INSTITUCIÓN
MTRA. ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA. YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	MTRA. ADRIANA ESTRADA GIRÓN JEFATURA DE ENSEÑANZA CENTRO DE EXCELENCIA MEDICA CEMA

REGISTRO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Febrero 2023	Clave: UFD-LNU-PP-DO-01 Clave del programa: 001/GRAL/LNUT
	Versión: 1.1	Página 2 de 3

- Explicar el uso eficiente de los recursos económicos, materiales y humanos.
- Elaborar presupuesto de gastos, costos y uso eficiente del inventario.
- Elaborar minutas de acuerdo al número y comensal al que va dirigido el servicio.
- Desarrollar estrategia de educación nutricional al personal que opera los comedores y a los usuarios del servicio.

BENEFICIO E IMPACTO SOCIAL:

El mejorar la eficiencia de la organización de un servicio de alimentos de instituciones públicas y privadas logra garantizar la calidad, higiene y distribución de los alimentos, optimiza recursos humanos, financieros e infraestructura y cubre las necesidades del comensal al que va dirigido el servicio.

DURACIÓN DEL PROGRAMA:

Permanente (X) Temporal () especifique _____

LUGAR DE ADSCRIPCIÓN:

Centro de Excelencia Médica en Altura CEMA.

CONVENIOS ESTABLECIDOS CON INSTITUCIONES EDUCATIVAS:

- Indefinido

REQUERIMIENTOS Y ACTIVIDADES POR PERFIL PROFESIONAL

CANTIDAD	PERFIL PROFESIONAL	ACTIVIDADES A REALIZAR
2	Nutrición	• Analizar el espacio físico, equipo, recursos humanos y utensilios necesarios para el servicio de alimentación en sus diferentes áreas.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	AUTORIZO INSTITUCIÓN
MTRA. ITZE NORIEGA MUÑOZ LÍDER ACADÉMICO	LIC. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA. YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	MTRA. ADRIANA ESTRADA GIRÓN JEFATURA DE ENSEÑANZA CENTRO DE EXCELENCIA MEDICA CEMA

REGISTRO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Febrero 2023		Clave: UFD-LNU-PP-DO-01 Clave del programa: 001/GRAL/LNUT
	Versión: 1.1		Página 3 de 3
		• Procedimientos de selección y reclutamiento de personal. • Organigrama de puestos y las funciones del personal del servicio de alimentación. • Programas de capacitación del personal. • Analizar los procedimientos de recepción y almacenaje de materia prima. • Elaborar las requisiciones de materia prima del servicio de alimentación. • Revisar el almacenamiento de los productos químicos utilizados en el servicio de alimentación. • Revisar los procedimientos de pre-elaboración de alimentos. • Examinar los procedimientos de distribución de alimentos. • Analizar el tipo de servicio que se presta en el ART/PCP. • Reconocer las formas de aprovechamiento o eliminación de sobrantes. • Elaborar inventarios de alimentos, loza, plaque y equipo de cocina. • Realizar los menús establecidos en la empresa y emitir las observaciones pertinentes, tomando en consideración los aspectos nutricios, el gusto de los comensales y los recursos de los que disponga el comedor. • Colaborar en la elaboración, aplicación y análisis de resultados de encuestas de satisfacción u opinión, dirigidas a los comensales. • Elaborar capsulas informativas con temas de nutrición y alimentación dirigidas a los comensales del servicio de alimentación. • Revisar las normas para el manejo higiénico de los alimentos. • Colaborar en acciones concretas para mejorar las condiciones de seguridad e higiene del servicio de alimentación de acuerdo con las normatividades actuales. • Afiliarse a las líneas investigación del área.	

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	AUTORIZO INSTITUCIÓN
MTRA. ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC. ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA. YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	MTRA. ADRIANA ESTRADA GIRÓN JEFATURA DE ENSEÑANZA CENTRO DE EXCELENCIA MEDICA CEMA
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			