

Sílabo Primer Semestre 2018-2019

Título del curso: Administración de Sistemas de Servicios de Alimentos

Codificación del curso: NUTR 4075 (Híbrido)

Número de horas / créditos: 4 / 3

Sección y horario de clase: 0U1, viernes 1:00 a 4:50 p.m.

Pre-requisitos: NUTR 4055 Compra de Alimentos para Sistemas de Servicios de Alimentos, NUTR 4068 Diseño de Servicios de Alimentos y Compra de Equipo para Sistemas de Servicios de Alimentos

Profesora: Brenda Toro Enríquez, Ph.D., LND

Salón de clase: EFAN 105

Horas de oficina: lunes 11:00 a 11:55 a.m. y 1:00 – 3:00 p.m. | jueves 1:30 - 3:30 p.m.

Número de teléfono: (787) 764-0000 ext. 88591

Correo electrónico: brenda.toro1@upr.edu

Misión del Programa Didáctico en Dietética

- ✓ La misión del Programa Didáctico en Dietética es proveer la preparación académica necesaria para formar nutricionistas dietistas calificados para ofrecer servicios educativos, administrativos y clínicos en la terapia médico nutricional y el manejo de sistemas de servicio de alimentos.

- ✓ El Programa desarrolla profesionales capaces de trabajar en diferentes escenarios dentro de una sociedad cambiante y de gran diversidad cultural. La integración de conocimientos y destrezas especializadas en alimentos y nutrición permitirán que el egresado promueva el bienestar general del individuo, la familia y la comunidad, ayudándoles a alcanzar una nutrición óptima en salud o enfermedad durante su ciclo de vida.

Descripción del curso: Teorías, políticas, procedimientos, funciones y responsabilidades administrativas inherentes a la estructura organizacional de los sistemas de servicios de alimentos, incluyendo sistemas de información tecnológica.

Objetivos

1. Integrar la teoría de sistema a los servicios de alimentos.
2. Identificar la evolución de las teorías gerenciales.
3. Comparar la estructura organizacional tradicional con la moderna.
4. Integrar los roles, destrezas, y funciones gerenciales a los sistemas de servicios de alimentos.
5. Describir las funciones de reclutar, entrevistar, seleccionar, orientar, adiestrar y evaluar los recursos humanos de los sistemas de servicios de alimentos, incluyendo las relaciones laborales.
6. Aplicar el enfoque de trabajo en equipo en los procesos de enlace y las tendencias de liderazgo en la planificación y administración de los recursos humanos.
7. Identificar las conductas éticas en la ejecución de las funciones gerenciales.
8. Enumerar las políticas y leyes laborales aplicables a la operación de sistemas de servicios de alimentos.

9. Identificar los conceptos básicos de contabilidad para la administración de operaciones de servicios de alimentos.
10. Disponer de un acomodo razonable de tener necesidades especiales que requieran de algún tipo de asistencia.
11. Utilizar la tecnología disponible para ampliar sus conocimientos sobre los temas en discusión.
12. Utilizar técnicas de evaluación para monitorear su aprovechamiento.

Avalúo Estudiantil (*Knowledge Requirements for RDN*)

- 1.3. Apply critical thinking skills.
- 2.3. Assess the impact of a public policy position on nutrition and dietetics practice.
- 3.4. Explain the processes involved in delivering quality food and nutrition services.
- 4.1. Apply management theories to the development of programs or services.
- 4.2. Evaluate a budget and interpret financial data.
- 4.4. Apply the principles of human resource management to different situations.

Bosquejo del Contenido y Distribución por Semana (50% presencial, %50 no presencial) El 50% no presencial será por métodos alternos: video-conferencias, módulos instruccionales, foros de discusión y cibercharlas entre otros.

Tema	Capítulo	Semana (Horas)
Introducción al curso Objetivos/Políticas del curso		1 2
Enfoque de Sistemas	1	1-2 3
Industria de Alimentos	1	2 3
Calidad en los Servicios de Alimentos	2	
Principios Gerenciales	9	3 4
Responsabilidad Social y Ética Administrativa		
Funciones Administrativas		
Examen I	1, 2 y 9	4 4
Liderazgo y Cambio Organizacional	10	5 4
Toma de Decisiones, Comunicación y Balance	11	6 4
Administración del Recurso Humano I (págs. 360-383)	12	7 4
Administración del Recurso Humano II (págs. 384-411)		8 4
Examen II	10, 11 y 12	9 4
Leyes en los servicios de alimentos	12	10 4
Administración de los Recursos Financieros (págs. 415-428)	13	11 4
Administración de los Recursos Financieros (págs. 428-438)		12 4
Mercadeo en los Servicios de Alimentos	14	13 4
Resultados del Servicio de Alimentos	15	14 4
Examen III	Leyes, 13, 14 y 15	15 4
Total horas contacto		60

Técnicas instruccionales

Trabajos en equipo, grupos focales, foros de discusión virtuales, talleres, entrevistas y videos. Métodos alternos, no presenciales: video conferencias, proyectos grupales, módulos instruccionales, *cyber* charlas, tareas, pruebas cortas en línea. Se harán los arreglos para proveer acomodo razonable a los estudiantes con impedimentos que lo requieran.

Recursos de aprendizaje

Materiales que el estudiante debe adquirir por cuenta propia: computadora o tableta con acceso a *Internet, Microsoft Word, Power Point*, correo electrónico upr.edu, cuenta y acceso a la plataforma *Moodle*.

Técnicas de evaluación (tentativo)

Examen parcial (3)	300 puntos (50%)
Pruebas cortas	100 puntos (20%)
Trabajos, actividades y foros	100 puntos (30%)

Total de puntos

500 puntos = 100%

Nota: Evaluación diferenciada a estudiantes con necesidades especiales debidamente certificadas por OAPI (Cumplimiento con Ley 51 del 7 de junio de 1996).

Sistema de calificación (cuantificable con calificación de A a F)

100 - 90 A; 89 - 80 B; 79 -70 C; 69 – 60; D ≤ 59 F

Los cursos de la secuencia curricular del Programa de Nutrición y Dietética que aparecen en el Componente de Concentración-Acreditación y Componente de Concentración tienen que ser aprobados con calificación de C o más. Los cursos aprobados con C solo podrán repetirse dos veces.

Ley de Servicios Educativos Integrales para Personas con Impedimento (Ley 51):

“Los estudiantes que requieren acomodo razonable o reciben servicios de Rehabilitación Vocacional deben comunicarse con la profesora al inicio del semestre para planificar el acomodo razonable y equipo necesario conforme a las recomendaciones de la Oficina de Asuntos para las Personas con Impedimento (OAPI) del Decanato de estudiantes”.

Integridad Académica

“La UPR promueve los más altos estándares de integridad académica y científica. El Artículo 6.2 del Reglamento General de Estudiantes de la UPR (Certificación 13 de la Junta de Síndicos 2009-2010) establece que “toda forma de deshonestidad o falta de integridad académica, incluye, pero no se limita a, acciones fraudulentas, la obtención de notas o grados académicos valiéndose de falsas o fraudulentas simulaciones, copiar total o parcialmente la labor académica de otra persona, plagiar total o parcialmente el trabajo de otra persona, copiar total o parcialmente las respuestas de otra persona a las preguntas de un examen, haciendo o consiguiendo que otro tome en su nombre cualquier prueba o examen oral o escrito, así como la ayuda o facilitación para que otra persona incurra en la referida conducta”. Cualquiera de estas acciones estará sujeta a sanciones disciplinarias en conformidad con el procedimiento disciplinario establecido en el Reglamento General de Estudiantes de la UPR vigente”.

Texto Requerido

Gregoire, M.B. (2017). *Foodservice Organizations - A Managerial and Systems Approach*, 9th ed. New Jersey: Pearson. (ISBN-13: 978-0-134038940)

Nota: Pueden obtener acceso al texto en línea a un menor costo en www.mypearsonstore.com o arrendarlo a través de www.amazon.com

Bibliografía

Academy of Nutrition and Dietetics. (2018). Promoting student integrity: Ethical issues in the digital age. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 118(8), 1498-1500.

American Psychological Association. (2009). *Publication Manual of the American Psychological Association*, 6th ed. Washington: American Psychological Association.

Barkley W. (2012). Ethical Practice in Foodservice Management. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 112, (5), S41-S42.

Bright, S. (2014). The use of full range leadership and air force smart operations for the 21st century to improve a nutritional medicine food service operation. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 114(9), Suppl. A20.

Canter D., Sauer K. & Shanklin C. (2012). Is a Multifaceted Component Essential to the Skill Set of Successful Dietetics Practitioners? *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 112(5), S5.

Cluskey M., Gerald B. & Gregoire M. (2012). Management in Dietetics: Are We Prepared for the Future? *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 112(5), S34-S37.

Gould R. & Canter D. (2012). Management Matters. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 112(5), S38-S40.

Kyungjoo, K., Minyoung, K. & Kyung-Eun, L. (2010). Assessment of foodservice quality and identification of improvement strategies using hospital foodservice quality model. *Nutrition Research and Practice*, 4(2). 163-172.

Phillips, W. (2015). The Value of Benchmarking. *Today's Dietitian*, 17(2), 44.

Puckett R., et. al. (2012). ADA Standards of Professional Performance for RD (Generalist and Advanced) in Management of Food and Nutrition Systems. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 112(5), S43-S47.

Sauer K., Canter K. & Shanklin C. (2012) Job Satisfaction of Dietitians with Management Responsibilities: An Exploratory Study Supporting ADA's Research Priorities. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 112(5), S6-S11.

Schaeffer, J. (2014). Sustainable Hospital Foodservice. *Today's Dietitian*, 16(7), 34.

Torres, L. (2002). Estrategias de investigación para la inclusión. Facultad de Educación.
www.uprrp.edu/registrador/suplemento_5.pdf

Webb, D. (2016). Reducing Food Waste. *Today's Dietitian*, 18(5), 38.

Revistas

Food Management

Food Service Director

Journal of Food Protection

Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics (JAND)

Restaurants and Institutions

Today's Dietitian

Políticas del curso

- ✓ Todos los exámenes, pruebas cortas, trabajos, actividades y foros tienen que ser completados y enviados en o antes del día y hora establecidos en las instrucciones. Cualquier trabajo recibido luego de la fecha indicada se le descontará 10% por día tardío hasta un 30%, luego del tercer día recibirá una puntuación de cero.
- ✓ Se espera que los trabajos sean hechos con ética profesional. Esto incluye plagio de libros, revistas científicas, páginas de *Internet*, trabajos de compañeros, asignaciones, pruebas cortas y exámenes. Esto está establecido y respaldado por la Institución. De no ser así, el estudiante involucrado recibirá una puntuación de cero en el trabajo.
- ✓ Los trabajos tienen que incluir todo como se especifica en las instrucciones, estar escritos en computadora, tamaño de la letra 12, a doble espacio, incluir portada, número de páginas y bibliografía en estilo APA. Los trabajos tendrán rúbricas para que se usen como guías y estarán disponibles en *Moodle*. De no seguir las instrucciones, el trabajo no se aceptará. El estudiante tiene la oportunidad de arreglarlo y se aceptará siempre y cuando cumpla con los días de aceptación de trabajos tardíos.
- ✓ En las reuniones en el salón de clase la comunicación por celulares no está permitida en ningún momento. Una vez comience la clase se tendrá que apagar el timbre del celular para evitar cualquier interrupción. Los celulares no se usarán como sustitutos de calculadoras durante los exámenes. No se prestarán calculadoras durante exámenes. De no tener calculadora no podrá realizar el examen y obtendrá una puntuación de cero.
- ✓ No habrá reposición para pruebas cortas ni para para exámenes, excepto para aquellos estudiantes que muestren excusa médica, solamente en cuyo caso se harán arreglos y no necesariamente se le asignará una prueba corta o examen. Las pruebas cortas serán presenciales. Los exámenes serán en el salón de clase, a computadora y tendrán un tiempo límite. El estudiante que no se comunique con la profesora en los tres días siguientes de la fecha del examen para explicar su ausencia y coordinar reposición tendrá puntuación de cero en el trabajo o examen.
- ✓ Todo estudiante que presente noticias relacionadas a la clase tendrá dos (2) puntos por noticia de periódico y cuatro (4) puntos por artículos científicos de revistas profesionales (máximo 2 noticias por estudiante). La noticia deberá ser aprobada antes de ser resumida y presentada en el foro. Se recibirán resúmenes hasta el **17 de noviembre**.

✓ Toda comunicación por correo electrónico deberá incluir: saludo, mensaje, nombre del estudiante, de lo contrario no se contestará el correo electrónico. En el tema (*subject*) del correo electrónico deberán colocar **NUTR 4075**. Se revisarán los correos electrónicos en días laborables hasta las 5:00 p.m. y se contestarán en o antes de las 24 horas de enviado.