



ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS NUTRICIONALES

UNIDAD I. Aspectos Generales del servicio de preparación y venta de alimentos.

- 1.1. Requerimientos para formar una Concesión de Servicios Nutricionales.
- 1.2. Personal Administrativo.
 - 1.2.1. Fases del proceso administrativo.
 - 1.2.2. Reclutamiento.
 - 1.2.3. Capacitación.
 - 1.2.4. Actitudes en un servicio de comedor.
 - 1.2.5. Organización internacional de estandarización.
- 1.3. Control y supervisión del funcionamiento de un servicio de alimentos.
 - 1.3.1. Departamento de Servicios médicos.
 - 1.3.2. Departamento de Recursos Humanos.
- 1.4. Modelos de calidad de Servicios Nutricionales.
 - 1.4.1. ISO 9000.
 - 1.4.2. ISO 14 000.

UNIDAD II. Curso Básico de Manejo Higiénico de Alimentos.

- 2.1. Obligaciones del personal. NOM-093-SSA-1-194.
 - 2.1.1. Causas de contaminación de alimentos.
 - 2.1.2. ETAS.
 - 2.1.3. Higiene y tratamiento de alimentos.
 - 2.1.4. Características de los alimentos al adquirirse.

UNIDAD III. Manejo y Análisis de Costo.

- 3.1. Costos sobre nomina, impuestos y servicio medico.
- 3.2. Costos en la elaboración de minutas y preparación de platillos.

UNIDAD IV. Elaboración de Menús y Minutas.

- 4.1. Concepto de menú.
 - 4.1.1. Tipo de menú de acuerdo a la época del año y el tipo de evento.
- 4.2. Recetas.
 - 4.2.1. Materia Prima.
- 4.3. Planificación, organización y supervisión de eventos especiales.

Origeno	Departamento	Fecha	Rev.	No. Documento
Equipo de Proyecto Académico.	Dirección Académica	24/08/2007	02	SIDA2007-FTSN00