



ESCUELA DE NUTRICIÓN  
PRIMER SEMESTRE 2019  
**PROGRAMA DEL CURSO DE GERENCIA DE SERVICIOS  
(CODIGO 095335)**

A. INFORMACION GENERAL			
<b>NOMBRE DEL CURSO</b>		<b>GERENCIA DE SERVICIOS</b>	
<b>CARRERA</b> Nutricionista	<b>NIVEL</b> Profesional	<b>DEPARTAMENTO/AREA</b> Alimentación y Nutrición a Colectividades	
<b>CÓDIGO</b> 095335	<b>CRÉDITOS: 5</b> Teoría: 3 Laboratorio:2	<b>SALÓN DE CLASES</b> T-11 202	<b>CICLO</b> IX
<b>PROFESORA RESPONSABLE</b>	Licda. María Isabel Orellana A. de Mazariegos, PhD.	<a href="mailto:marisa@usac.edu.gt">marisa@usac.edu.gt</a> <a href="mailto:miodem0207@gmail.com">miodem0207@gmail.com</a> Skype: Maria.Isabel.Orellana	
<b>REQUISITOS</b>	085335 Tecnología de Alimentos II 085336 Administración en Nutrición 085337 Servicios de Nutrición		
<b>HORARIOS</b>	Teoría: lunes de 8:00 a 09:00 horas; jueves de 8:00 a 10:00 horas Laboratorio: jueves de 10:00 a 14:00 horas		
<b>FECHA DE INICIO</b> 21 de Enero	<b>FECHA DE FINALIZACIÓN</b> 21 de mayo		



### B. VALORES Y PRINCIPIOS ETICOS A FORMAR EN EL ESTUDIANTE

1. Responsabilidad en su desempeño
2. Respeto al usuario y las instituciones
3. Espíritu de servicio, colaboración y trabajo en equipo
4. Excelencia en el trabajo a realizar
5. Integridad en su comportamiento y trato a los demás
6. Justicia en el trato a sus semejantes

### DESCRIPCIÓN

Una de las áreas de desempeño del profesional Nutricionista es el gerenciamiento de Servicios de Nutrición, empresas productoras y comercializadoras de productos/servicios en el campo de la alimentación y nutrición, entre otras. En ellas el nutricionista realiza funciones técnico- administrativas que implican la generación de ideas creativas e innovadoras, toma de decisiones, comunicación y coordinación efectiva, trabajo en equipo y resolución de conflictos entre otros. Por lo tanto es necesario que en su formación adquiera los conocimientos y desarrolle las habilidades y destrezas necesarias para emprender nuevos proyectos, diseñar, organizar y administrar servicios de Nutrición a través de estrategias innovadoras, gestión y administración eficiente de los recursos disponibles, de acuerdo al contexto social, político y económico específico; lo que obliga a un trabajo de calidad, participativo, responsable y comprometido.

Por lo anterior, el curso corresponde al área de formación disciplinaria y tiene como propósito brindar al (la) estudiante la oportunidad de aplicar los conocimientos técnico-administrativos adquiridos previamente, e integrarlos con la gerencia de organizaciones, programas/ proyectos, vinculados al campo de la alimentación y nutrición. Le permite además, la adecuación de los mismos a cualquiera de los ámbitos: institucional, empresarial e industrial. Con esto logra desarrollar las competencias



necesarias y una formación integral acorde al perfil de egreso.

La dinámica de aprendizaje se inicia con investigación síntesis y análisis de fuentes bibliográficas, estudios de casos así como la aplicación de diversas estrategias y metodologías de aprendizaje con lo que serán evaluados sus conocimientos, habilidades y destrezas.

#### **Competencia del Perfil de Egreso**

Participa en equipos multidisciplinarios de trabajo evidenciando capacidad para integrar conocimientos, vivencias, habilidades y valores para aplicarlos a la resolución de problemas de acuerdo al contexto.

Facilita procesos de desarrollo humano a través de acciones en alimentación y nutrición.

Elabora propuestas innovadoras para contribuir a la resolución de la problemática alimentaria nutricional del país.

#### **Competencias del Área Curricular**

Integra los conocimientos técnicos al proceso de toma de decisiones en proyectos formativos integrados en el campo de la Alimentación y Nutrición.

Aplica los principios modernos de gerencia, administración y mercadotecnia de forma integral de acuerdo al contexto.

Crea estrategias metodológicas gerenciales de acuerdo a las necesidades y con valor social para la organización.



<b>Competencia profesional integrada por unidad de aprendizaje</b>	
<b>UNIDAD I      Empresas de Bienes y Servicios en Alimentación y Nutrición</b>	
Problema	Cómo identifica el estudiante las características básicas y diferenciadoras en una empresa de bienes y servicios en Alimentación y Nutrición
Evidencia de aprendizaje	Analiza la problemática de Alimentación y Nutrición en el país e identifica oportunidades de emprendimiento en las diferentes áreas de desempeño profesional Propone alternativas de abordaje a la situación detectada
Unidad de Competencia	Integración y aplicación de conocimientos previos, innovación y creatividad para la resolución de problemas en el campo de la Alimentación y Nutrición.
Criterios de desempeño	Capacidad de análisis, generación de propuestas de abordaje de la problemática desde el enfoque de la gerencia moderna de acuerdo al contexto y las necesidades sociales
<b>UNIDAD II      Plan Empresarial</b>	
Problema	Cómo aplica el estudiante los principios modernos de gerencia, administración y mercadotecnia en un proyecto formativo integrado e innovador, enfocado en la resolución de la problemática Alimentaria y Nutricional del país.
Evidencia de aprendizaje	Proyecto formativo integrado –PFI- debidamente diseñado, articulado y entregado de acuerdo a los lineamientos dados
Unidad de Competencia	Diseño de una propuesta innovadora, aplicando los criterios científico-técnicos y estrategias competitivas en el campo de desempeño profesional, procurando siempre la mejora continua.
Criterios de desempeño	Proyecto de Emprendimiento técnicamente articulado, pertinente e innovador que responda a la problemática alimentaria nutricional de país, desde el enfoque del Desarrollo sostenible –ODS- haciendo uso de NTIC's.
<b>UNIDAD III      Mercadotecnia</b>	
Problema	Cómo el estudiante identifica y aplica las estrategias de marketing a la promoción y divulgación de productos y servicios en alimentación y nutrición en el marco del PFI diseñado
Evidencia de aprendizaje	Organización y desarrollo de una estrategia de gestión y socialización del PFI elaborado
Unidad de Competencia	Innovación y creatividad para el diseño de estrategias enfocadas a la divulgación/ mercadeo de productos/ servicios en alimentación y nutrición que satisfagan necesidades de poblaciones específicas y generen valor social para la organización.



Criterios de desempeño	Organización y desarrollo exitoso de la actividad de gestión y socialización del PFI elaborado
<b>UNIDAD IV Gerencia de la calidad</b>	
Problema	Cómo el estudiante presenta el proceso y los resultados alcanzados con su proyecto formativo Integrado-PFI-
Evidencia de aprendizaje	Sistema de mejora continua técnicamente elaborado de acuerdo a las normas vigentes, aplicado a un área específica de su proyecto formativo elaborado
Unidad de Competencia	Conocimiento y diseño de estrategias y técnicas básicas para garantía de la calidad en productos/ servicios de nutrición y alimentación, de acuerdo al contexto
Criterios de desempeño	Dominio en la elaboración de estrategias para mejorar o corregir debilidades en el proyecto formativo
<b>UNIDAD V El nutricionista como empresario</b>	
Problema	Cómo el estudiante aplica las herramientas gerenciales para impulsar y generar modelos estratégicos e innovadores como una forma de contribuir a resolver la problemática alimentario-nutricional en el país
Evidencia de aprendizaje	Buenas prácticas de las habilidades directivas
Unidad de Competencia	Desarrollo de habilidades directivas propias del profesional nutricionista
Criterios de desempeño	Diseño y aplicación de estrategias y técnicas gerenciales innovadoras en el gerenciamiento de empresas/organizaciones de productos/servicios en el campo de la alimentación y nutrición

<b>Saberes</b>		
<b>Hacer</b>	<b>Saber</b>	<b>Ser</b>
Aplica las herramientas propias en el análisis de la problemática alimentaria en el país de acuerdo al contexto de la organización	Identifica los elementos determinantes para el análisis integral de la problemática alimentaria- nutricional de acuerdo al contexto	Valora la importancia del pensamiento analítico reflexivo para la construcción de organizaciones innovadoras y socialmente responsables en el campo de la alimentación y nutrición.
Desarrolla con propiedad el proceso de planificación para la creación de un proyecto formativo en Nutrición y	Crea estrategias metodológicas gerenciales que satisfagan a los clientes y tengan valor social para la	Valora la importancia de la innovación y creatividad en la planificación de estrategias competitivas con énfasis en el



Alimentación.	organización.	área alimentaria, procurando siempre la mejora continua.
Aplica los principios modernos de gerencia, administración y mercadotecnia a través del diseño y ejecución de proyectos formativos integrales	Conoce y analiza los criterios y principios técnico-administrativos en el emprendimiento de proyectos organizacionales cuyas funciones sustantivas son la Nutrición y Alimentación.	Desarrolla su habilidad perceptiva, analítica, creativa e innovadora en la selección y aplicación de principios gerenciales en el campo de la Alimentación y Nutrición.
Diseña y elabora estrategias de aseguramiento de la calidad aplicadas al campo de desempeño profesional y de acuerdo al contexto	Aplica los principios técnico-científicos de mejora continua en el campo de desempeño profesional y de acuerdo al contexto	Reconoce la importancia del aseguramiento de la calidad en el campo de desempeño profesional y de acuerdo al contexto como parte de la responsabilidad social empresarial
Diseña y aplica herramientas y técnicas para el desarrollo de habilidades directivas en el campo de la alimentación y nutrición	Articula e integra las habilidades directivas y principios básicos de emprendimiento y gestión de programas y proyectos en el campo de la alimentación y nutrición	Valora la importancia del desarrollo de habilidades directivas para el gerenciamiento efectivo en el campo de desempeño profesional

Nivel de desempeño			
Receptivo	Resolutivo	Autónomo	Estratégico
Identifica los elementos necesarios para el buen desempeño profesional en el campo de la alimentación y nutrición	Sintetiza e interpreta información relacionada con las habilidades y características personales para ejercer la función gerencial en el campo de la Alimentación y nutrición	Analiza los elementos determinantes del desempeño gerencial	Propone alternativas de mejora continua en áreas específicas de desempeño profesional
Ejecuta las etapas básicas para el desarrollo de un	Aplica los conocimientos técnico científicos en la	Contextualiza el diseño del proyecto de acuerdo a las	Crea un proyecto formativo integrado que contribuya a



proyecto integrado en el campo de la alimentación y nutrición que contribuya a atender la problemática alimentaria nutricional en el país.	elaboración de un proyecto de empresa	características de la organización	resolver la problemática alimentaria nutricional del país.
Relaciona los aspectos básicos de gestión y divulgación de propuestas pertinentes e innovadoras en el campo de la alimentación y nutrición	Comprende la importancia de la sistematización de procesos e integración de estrategias para la gestión y divulgación de propuestas innovadoras en el campo de la alimentación y nutrición	Categoriza los elementos básicos para la divulgación de propuestas innovadoras en el campo de la alimentación y nutrición	Participa en la organización y desarrollo de un proyecto de socialización y divulgación de proyectos en el campo de la nutrición y alimentación
Sistematiza los aspectos básicos de garantía de calidad en áreas específicas del campo de la alimentación y nutrición	Aplica los conocimientos previos a la gerencia de la calidad y mejora continua en áreas específicas del campo de la alimentación y nutrición	Contextualiza los requerimientos de calidad en áreas específicas del campo de la alimentación y nutrición	Diseña estrategias para garantizar la calidad en áreas específicas del campo de la alimentación y nutrición
Reconoce las habilidades directivas necesarias para un desempeño efectivo en el campo profesional	Utiliza y aplica estrategias y herramientas básicas para ejercer la función directiva en el campo profesional	Categoriza las habilidades directivas necesarias en el profesional nutricionista y su campo de desempeño	Diseña estrategias y herramientas de aplicación de las habilidades directivas en el campo profesional

### METODOLOGÍA DE TRABAJO

El desarrollo del curso comprende la utilización de diversas metodologías de aprendizaje-enseñanza de acuerdo a los contenidos y competencias a desarrollar. Para ello se emplearán técnicas de estudio enfocadas al desarrollo de las competencias profesionales establecidas en el perfil de egreso.

La dinámica de aprendizaje se inicia con investigación síntesis y análisis de fuentes bibliográficas, estudios de casos así como la aplicación de diversas estrategias de aprendizaje con lo que serán evaluados sus conocimientos, habilidades y destrezas



de acuerdo a los objetivos del curso.

**Estrategia de aprendizaje a utilizar:**

Lectura dirigida  
Aprendizaje cooperativo (individual/grupo)  
Seminarios  
Análisis de casos empresariales  
Propuestas de proyectos innovadores  
Ensayos  
Foros virtuales, chat. Plataforma Moodle

**Situación de Aprendizaje para activación de conocimientos previos:**

Trabajo individual/grupal. Elaboración de mapas conceptuales sobre la temática específica de cada unidad de contenido.  
Matriz de comparaciones (lista de cotejo), herramientas de análisis empresarial y otras.  
El estudiante hace uso del conocimiento y desarrolla las actividades específicas de acuerdo a la Unidad programática correspondiente.

**Evidencia de aprendizaje**

Informes escritos individuales/grupales  
Ponencias. Paneles, mesa redonda. Conferencistas invitados  
Informes escritos  
Examen escrito.  
Innovación y creatividad en el emprendimiento de un proyecto que contribuya a la resolución de la problemática alimentaria y nutricional del país.

**Valoración del Aprendizaje**

Se evaluará positivamente al alumno que evidencie dominio sobre la temática desarrollada; que mejor sepa comprender y respetar los diferentes puntos de vista que puedan existir en un constructo temático, además de comprender que su punto de vista es simplemente una opinión más.

También se valorará a los alumnos más críticos y más participativos., más innovadores y creativos en el diseño de sus propuestas

La valoración incluye:

Evaluación participativa, capacidad de análisis y síntesis, comunicación efectiva, competencia técnica evidenciada, calidad de los





informes.

ESTRUCTURA PROGRAMATICA						
UNIDAD	CONTENIDO	Actividades a realizar	Calendarización	Evaluación		
				Actividad	Punteo	% nota final
<b>I. Empresas de bienes y Servicios</b> Docencia directa: 12 horas presenciales Laboratorio: 16 horas Trabajo extra aula: 16 horas	1.1. Tipos 1.2. Características 1.3. Diseño y Organización	Estudios de casos Clase magistral Lectura dirigida	3ª. Semana de enero a 2ª. semana de febrero	I examen parcial	5	10%
				Estudios de casos Lectura dirigida, exámenes cortos,	5	
				Total	<b>10</b>	
<b>II. Plan Empresarial</b> Docencia directa: 21 horas presenciales Laboratorio 25 horas Trabajo extra aula: 25 horas	2.1. Perfil del proyecto 2.2. Diseño del proyecto	Estudio dirigido Lecturas individuales <b>Actividad práctica</b> Proyecto de emprendimiento	3ª. Semana de Febrero a 4ª. Semana de abril	II parcial	10	40%
				Proyecto formativo integrado	25	
				Lectura individual, exámenes cortos, ejercicios	5	
					<b>40</b>	
<b>III. Mercadotecnia</b> Docencia directa: 6 horas presenciales Laboratorio 8 horas	3.1. Estudios de mercado 3.2. Estrategias de divulgación y	Estudio dirigido <b>Lectura individual</b> "Marketing de servicios	2ª. y 3ª. semana de abril	III parcial	10	15%
				Informes Ejercicios prácticos	5	



Trabajo extra aula: 8 horas	posicionamiento empresarial 3.3. Mercadeo de productos y servicios en alimentación y nutrición 3.4. <b>Mercadeo social</b>	profesionales en nutrición” <b>Actividad práctica</b>		<b>Total Unidad</b>	<b>15</b>	
<b>IV. Gerencia de la Calidad</b> Docencia directa: 6 horas Laboratorio: 8 horas Trabajo extra aula: 8 horas	4.1. Herramientas y sistemas de calidad	Lectura dirigida Actividades en el aula virtual	4ª. semana de abril a 1ª. semana de mayo	Lecturas dirigidas Actividades y ejercicios virtuales	5	5%
				<b>Total Unidad</b>	<b>5</b>	
<b>V. El Nutricionista como empresario</b>  Docencia directa: 16 horas durante todo el semestre Trabajo extra aula: 40 horas durante todo el semestre	5.1. Perfil 5.2. Competencias 5.3. Campos de acción 5.4. Habilidades directivas	Seminarios Técnica de interrogatorio Actividades presenciales y virtuales Actividades de aplicabilidad. <b>Lectura individual</b>	3ª. semana de enero a 1ª. semana de mayo	Debate , mesas redondas	5	10%
				Actividades lúdicas	5	
				<b>Total Unidad</b>	<b>10</b>	
<b>Zona Total</b>					<b>80</b>	

- Los exámenes parciales son acumulativos y serán realizados en las fechas establecidas según programación de Control Académico
- 7 al 23 de marzo : Diagnóstico de la situación e identificación de necesidades de la población objetivo
- 28 de marzo: presentación perfil del proyecto
- 29 de abril y 2 de mayo : presentación proyecto final



RUBRICA DE EVALUACIÓN			
ZONA TOTAL	ZONA MÍNIMA	EXAMEN FINAL	Asistencia Mínima
80%	41	20%	80%

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES																		
Unidad /semanas	Contenido	Enero		Febrero				Marzo				Abril				Mayo		
		3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	
I	Empresas de bienes y servicios	■	■	■	■													
II	Plan Empresarial*									■	■	■	■	■	■			
III	Mercadotecnia												■	■	■			
IV	Gerencia de la Calidad															■	■	■
V	El Nutricionista como Empresario *	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

\* El objetivo es fortalecer el espíritu emprendedor. La evidencia de aprendizaje es una propuesta de emprendimiento -PFI- innovadora y pertinente acorde a las necesidades de la población objetivo



## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

### Literatura Básica:

Arroyo, M. (2015). Propuesta de una empresa con un servicio de alimentos a domicilio para empleados de oficina en la ciudad de Guatemala. Tesis. Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia. Disponible en <http://biblioteca.usac.edu.gt/biblioteca2/bd.php>

Armas, P. (2016). Estudio de factibilidad para la creación de un centro de recuperación nutricional -CRN- de modalidad ambulatoria en el municipio de Chicacao, departamento de Suchitepéquez. Tesis. Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia. <http://biblioteca.usac.edu.gt/biblioteca2/bd.php>

Barro, M. (2015). Propuesta de un plan de desarrollo para el Centro de Asesoría en Alimentación y Nutrición –CEAAN. Tesis. Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia. <http://biblioteca.usac.edu.gt/biblioteca2/bd.php>

Capote, R. (2013).. La gerencia sin Práctica. Análisis del desempeño de la empresa socialista en Cuba. Paralibro 1663 Liverty Drive. USA. ISBN: 978-1-4633-5904

**CEIUC (2016). Derecho a la Alimentación más allá del Hambre. Cuadernos de difusión. Pontificia Universidad Católica de Chile. Santiago de Chile. 207p.**

**Del Junco, J. ; Bras, J. (2017). Habilidades directivas. Ediciones Pirámide. 296 p.**

Drucker, P (2014). La gerencia de Empresas. Penguin Random House Grupo Editorial Argentina. ISBN 9875669687, 9789875669680

ERCA (2016). Quinto Informe estado de la Región en Desarrollo Humano sostenible. Pavas-Costa Rica. 456 p.

Gobierno de Guatemala (2014). Sistema nacional de Inversión Pública. Disponible en [http://sitios.usac.edu.gt/wp\\_auditoria/wp-content/uploads/2014/10/SNIP.pdf](http://sitios.usac.edu.gt/wp_auditoria/wp-content/uploads/2014/10/SNIP.pdf)



Gobierno de Guatemala (2013). Instructivo General: Directrices para la Formulación Plan-Presupuesto anual 2014 y Multianual 2014-2016, en el Marco de la Gestión por Resultados y Normas SNIP para Proyectos de Inversión Pública Ejercicio Fiscal 2014 . Disponible en [http://www.preventionweb.net/files/Normas\\_SNIP.pdf](http://www.preventionweb.net/files/Normas_SNIP.pdf)

**Heredia, F.; Faizal, E. (2013). Gerencia de hospitales e instituciones de salud. Colección Ciencias de la Salud. Eco ediciones. Colombia. 151 p.**

Hellriegel, D. (2002) Administración: Un Enfoque basado en competencias. Ed. Thompson.9ª. Edición.

Martínez, A. et al (2006). Guía de orientación para la realización de estudios de análisis de la demanda y encuestas de satisfacción. QC. Ministerio de Administraciones Públicas. Madrid. 1ª. ed. Col. Evaluación y Calidad.

**OPS (2017). Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe. Santiago de Chile. 107 p.**

PROGRESAN-SICA y otros (2018). Medición y Análisis de Resiliencia para la Seguridad Alimentaria y Nutricional en Guatemala 2014. Guatemala. 134p.

**Ruiz, E.; Salazar, J.; Gutiérrez, J. (2015). Las habilidades directivas y estilos de liderazgo en el ambiente laboral. Factores claves para enfrentar los cambios en las organizaciones. GRIN Verlag ed. 104 p.**

Restrepo-Yepes, Olga C.; Molina-Saldarriaga, César A. (2017). Derecho a la alimentación en el contexto latinoamericano. Universidad de Medellín. 324p. ISBN e-book: 978-958-8992-80-8

SEGEPLAN (2013) Manual para la formulación y evaluación de Proyectos. Guatemala. Disponible en [http://snip.segeplan.gob.gt/sche\\$sinip/documentos/Manual\\_de\\_Formulacion.pdf](http://snip.segeplan.gob.gt/sche$sinip/documentos/Manual_de_Formulacion.pdf)

Sullivan, C. (1985). Management of medical foodservice EE.UU. AVI Publishing Company. Inc. pp. 1-85.

Tejada, B. (2007). Administración de Servicios de Alimentación. Calidad nutrición, productividad y beneficios. 2ª. ed. Medellín. Editorial Universidad de Antioquia.



Vrljicak, I. (2015). Estrés, gerencia y subjetividad. 1ª. Ed. Buenos Aires. 224 pág. ISBN: 978-987-02-7763-7.

Weetten y Camerun (2008). Desarrollo de Habilidades Directivas. México. McGraw Hill.

**Enlaces recomendados:**

<http://sigsa.mspas.gob.gt/datos-de-salud-en-guatemala.html>

<http://www.incap.int/sisvan/index.php/es/acerca-de-san>

[http://www.bancomundial.org/es/news/feature/2018/12/21/year-in-review-2018-in-14-charts?cid=ECR\\_E\\_NewsletterWeekly\\_ES\\_EXT&deliveryName=DM7549](http://www.bancomundial.org/es/news/feature/2018/12/21/year-in-review-2018-in-14-charts?cid=ECR_E_NewsletterWeekly_ES_EXT&deliveryName=DM7549)

**Enlaces sugeridos:**

<http://biblioteca.usac.edu.gt/biblioteca2/index.php>

[http://c3.usac.edu.gt/nutricion.usac.edu.gt/public\\_html/?page\\_id=26](http://c3.usac.edu.gt/nutricion.usac.edu.gt/public_html/?page_id=26)

[http://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=category&layout=blog&id=1940&Itemid=3500&lang=es](http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=1940&Itemid=3500&lang=es)

Otras fuentes de información impresa, electrónica, sitios web relacionados, disponibles. Además profesionales y trabajadores de la Institución, autoridades, profesionales de otras disciplinas, etc.