



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA**

**Unidad Académica de Nutrición  
Licenciatura en Nutrición**



<b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA:</b>	<b>ADMINISTRACIÓN Y CALIDAD EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN I</b>
<b>CLAVE:</b>	4132
<b>SERIACIÓN:</b>	NO TIENE
<b>SEMESTRE:</b>	QUINTO

<b>HORAS TEÓRICAS</b>	<b>HORAS PRÁCTICAS</b>	<b>HORAS INDEPENDIENTES</b>	<b>TOTAL DE HORAS</b>	<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>
3	6	3	9	12

### **OBJETIVO GENERAL**

Al finalizar el curso, el alumno será capaz de aplicar las normas administrativas, técnicas y operativas para la protección y prevención de enfermedades en instituciones o comedores industriales.

### **PROGRAMA**

- I. ADMINISTRACION POR PROCESOS DE UN SERVICIO DE ALIMENTACION**
- II. CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA**
- III. CONTROL Y MANEJO OPERATIVOS**
- IV. EFICIENCIAS**
- V. FORMAS Y FLUXOGRAMAS**
- VI. REGLAMENTACION, LEGISLACION Y NORMAS**
- VII. FORMULARIOS DIETÉTICOS**