

Sílabo - Sesión de Verano 2012

Título del curso: Administración de Sistemas de Servicios de Alimentos

Codificación del curso: NUTR 4075 -T01

Créditos: Tres (3)

Profesora: Brenda Toro, Ph.D., L.N.D.

Horas de oficina: K 9:00 a.m. -12:00 p.m.; J 1:00 - 3:00 p.m.; estaré disponible en este horario para contestar dudas o preguntas al momento vía electrónica o telefónica. *Chatrooms* los martes de 11:00 a.m. a 12:00 p.m. y los jueves de 2:00 a 3:00 p.m.

Número de teléfono: (787) 764-0000 ext. 4511, 2438;

Correo electrónico: brenda.toro1@upr.edu

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.

Materiales requeridos

Microsoft Word, Power Point, computadora con acceso a Internet y audifonos

Avalúo Estudiantil (*Student Learning Outcomes*)

1. *Able to identify and describe the roles of others with whom the RD collaborates in the delivery of food and nutrition.*
2. *Able to apply management and business theories and principles to the development, marketing and delivery of programs or services.*
3. *Able to determine costs of service operations, prepare budget and interpret financial data.*
4. *Able to apply the principles of human resource management to different situations.*

Ojetivos del curso

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.

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.

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

“Los estudiantes que reciben servicios de Rehabilitación Vocacional deben comunicarse con el profesor al inicio del curso para planificar el acomodo razonable y equipo asistivo necesario conforme a las recomendaciones de la Oficina de Asuntos para las Personas con Impedimento (OAPI) del Decanato de estudiantes. También aquellos estudiantes con necesidades especiales que requieren de algún tipo de asistencia o acomodo deben comunicarse con la profesora.”

Estrategias de evaluación

Examen parcial (3)	300 puntos
Pruebas cortas	100 puntos
Trabajos y Actividades	125 puntos
Participación (<i>discussion board</i>)	15 puntos

Total de puntos

570 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 calificaciones de A-F).

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

Políticas del curso

- Todos los exámenes, pruebas cortas, trabajos y actividades tienen que ser completados y enviados en o antes del **día y hora** según las instrucciones. **Cualquier trabajo recibido luego de la fecha se le descontará de la puntuación máxima un 10% diario hasta un máximo de tres días.** No se aceptará ningún trabajo después del tercer día y recibirá una puntuación de cero (0).
- Para fines del curso la semana comienza todos los miércoles y termina todos los martes. La fecha límite para completar y enviar los trabajos será los martes a las 11:59 p.m. Luego del día y hora antes indicado se considerará un trabajo tardío sujeto a las penalidades expuestas en el primer punto de las políticas del curso.
- 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 o estudiantes envueltos recibirán una puntuación de cero (0) en el trabajo.
- Los trabajos deben cumplir con todo lo que se especifica y establece en las instrucciones, **deben 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 instrucciones específicas y rúbricas para que se usen como guías. De no seguir las instrucciones, el trabajo no se evaluará hasta que se sigan y se aceptará siempre y cuando cumpla con los días de aceptación de trabajos tardíos. Todas las instrucciones y rúbricas de los trabajos se encontrarán en *Blackboard (Bb)*.
- No hay reposición para pruebas cortas ni para exámenes. Las pruebas cortas y exámenes tienen un tiempo límite para completarlo una vez comienza la prueba. El tiempo límite estará indicado en las instrucciones de cada prueba.
- Todo estudiante que presente noticias relacionadas a la clase tendrá un (1) punto por noticia de periódico y dos (2) puntos por artículos de revistas profesionales (máximo 5 noticias por estudiante). La noticia deberá ser aprobada antes de ser resumida y presentada en el foro.
- Toda comunicación por correo electrónico deberá incluir: saludo, mensaje, nombre del estudiante, de lo contrario no se contestará el correo electrónico. Se revisarán los correos electrónicos en días laborables hasta las 5:00 p.m. y se contestarán dentro de las 24 horas de enviado. De querer hablar con el profesor vía telefónica lo podrá hacer llamando en el horario de oficina.

Texto Requerido

Spears, M.C. & Gregorie, M.B. (2010). *Foodservice Organizations - A Managerial and Systems Approach*, 7th ed. New Jersey: Prentice Hall.

Nota: Pueden obtener acceso al texto en línea a un menor costo en www.mypearsonstore.com

Bibliografía

1. Aase S. (2012). Hospital Foodservice and Patient Experience: What's New? *JAND*, 112(5), S18-S22.
2. American Dietetic Association. (2007). Position of the American Dietetic Association: Food and nutrition professionals can implement practices to conserve natural resources and support ecological sustainability. *JADA*, 107:1003-1043.
3. American Psychological Association. (2009). *Publication Manual of the American Psychological Association*, 6th ed. Washington: American Psychological Association.
4. Barkley W. (2012). Ethical Practice in Foodservice Management. *JAND*, 112, (5), S41-S42.
5. Canter D., Sauer K. & Shanklin C. (2012). Is a Multifaceted Component Essential to the Skill Set of Successful Dietetics Practitioners? *JAND*, 112(5), S5.
6. Cluskey M., Gerald B. & Gregoire M. (2012). Management in Dietetics: Are We Prepared for the Future? *JAND*, 112(5), S34-S37.
7. Cruise with us. (1998). Frequently asked cruise Packaged questions. [Online]. Available: <http://www.cruisewithus.com/faq.htm>
8. Gould R. & Canter D. (2012). Management Matters. *JAND*, 112(5), S38-S40.
9. Gregoire, M., and Arendt, S. (2004). Leadership: Reflections over the past 100 years. *JAND*, 104,395-403. www.eatright.org
10. 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.
11. Mathieu J.(2012). Moving into Management. *JAND*, 112(5), S16-S17.
12. Peregrin T. (2012) Sustainability in Foodservice Operations: An Update. *JAND*, 112(5), S12-S15.
13. Peregrin T. (2012). Guidelines for Successfully Managing Organizational Change. *JAND*, 112(5), S29-S33.
14. Puckett R., et. al. (2012). ADA Standards of Professional Performance for RD (Generalist and Advanced) in Management of Food and Nutrition Systems. *JAND*, 112(5), S43-S47.
15. Sauer K., Canter K. & Shanklin C. (2012) Job Satisfaction of Dietitians with Management Responsibilities: An Exploratory Study Supporting ADA's Research Priorities. *JAND*, 112(5), S6-S11.
16. Torres, L. (2002). Estrategias de investigación para la inclusión. Facultad de Educación. www.uprrp.edu/registrador/suplemento_5.pdf
17. Torres, L. (2002). Asistencia Tecnológica derecho de todos. Facultad de Educación

www.uprrp.edu/registrador/suplemento_5.pdf

Revistas

Food Management
Food Service Director
Journal of Food Protection
Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics (JAND)
Restaurants and Institutions
Restaurant USA

Último día para darse de baja sin penalidad

6 de junio con 100% de reembolso y 8 de junio con 50% de reembolso