

**LA SECRETARÍA ACADÉMICA
DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO**

**A través de la Facultad de Ciencias Naturales a todos los interesados
Convoca al**

DIPLOMADO EN CALIDAD E HIGIENE EN SERVICIOS DE LA ALIMENTACIÓN

FINALIDAD DEL DIPLOMADO:

Formar profesionistas capaces de planear, organizar, dirigir y controlar una organización relacionada con la preparación de alimentos y bebidas aplicando la tecnología de transformación de materias primas, en todos sus procesos de elaboración de alimentos, el uso adecuado de equipo e instrumentos, así como la optimización de los recursos humanos, financieros y materiales, aplicando los conceptos de calidad durante todo el proceso para lograr la satisfacción del cliente o comensal.

HORAS TOTALES: 190 horas

INICIO Y CONCLUSIÓN DE ACTIVIDADES: del 01 de marzo al 27 de julio de 2019.

HORAS POR SESIÓN: viernes 4 horas, sábados 6 horas.

NÚMERO DE SEMANAS: 10 horas

HORARIO DE LAS SESIONES: impartiendo las clases los viernes de 16:00 a 20:00 h. y sábados de 8 a.m. a 14:00 h.

SEDE: Licenciatura en Nutrición, Facultad de Ciencias Naturales, U.A.Q. en Av. de las Ciencias s/n Juriquilla.

DIRIGIDO A: Personas relacionadas con el campo laboral de servicios colectivos de alimentos, que cuenten con un conocimiento previo de administración que

requieran de capacitación en las diferentes áreas que integran un servicio, como: Licenciados en Nutrición, Licenciado en Administración de Empresas Turísticas, Ingenieros en Alimentos, y en casos excepcionales, Chefs, Mayoras o Concesionarios del servicio con experiencia en el área mínima de 3 años comprobables.

RESPONSABLE DEL DIPLOMADO:

Coordinadora Licenciatura en nutrición: Dra. Beatriz Rangel Peniche. ext. 5359

Maestra: R. Fátima Cervantes Iturriaga, Correo electrónico: r.fatima.3@hotmail.com, ext. 5356

COSTO:

CONCEPTO	CANTIDAD	FECHA LIMITE DE PAGO
Una sola exhibición	\$20,000.00	18 DE FEBRERO 2019

CONCEPTO	CANTIDAD	FECHA LIMITE DE PAGO
Pagos diferidos		
Inscripción	\$ 6,000.00	18 DE FEBRERO 2019
Pago 1	\$ 5,500.00	30 DE MARZO 2019
Pago 2	\$ 5,500.00	30 DE ABRIL 2019
Pago 3	\$ 5,500.00	31 DE MAYO 2019

INTRODUCCIÓN:

La alimentación ha sido una de las necesidades y preocupaciones fundamentales del hombre y uno de los factores determinantes de la formación y progreso de las sociedades. El hombre puede verse en la necesidad de obtener su alimentación a través de Instituciones colectivas por diferentes razones: edad, enfermedad, obligaciones del servicio (trabajo, estudio), recreación, etc.; de aquí que los tipos de Instituciones que proporcionan alimentación institucional varían entre los albergues de menores y ancianos, hospitales, cuarteles y regimientos, buques, aviones, prisiones, comedores de colegios, empresas públicas y privadas,

restaurant y hasta servicios sofisticados como una gerencia de alimentos y bebidas de una empresa hotelera. La función fundamental de estos servicios es la de transformar una materia prima (alimentos) por medio de los procesos de preparación y conservación, en comidas o preparaciones servidas que satisfagan gustos y hábitos de los usuarios y, según el tipo de servicio, se ajusten a las necesidades nutricionales de la población beneficiaria. Un Servicio de Alimentación es una empresa, con o sin ánimo de lucro, que debe ser administrada; por lo tanto, sus actividades requieren ser conducidas racionalmente y emanar de una buena base organizativa de tipo técnico-administrativa, donde el licenciado en nutrición es el profesional indicado para asumir e interactuar con el equipo de trabajo que asume las responsabilidades técnicas, administrativas y gerenciales, respondiendo a los retos internos, externos y de alianzas estratégicas que surgen en la organización, mediante la aplicación de los procesos administrativos y la elección adecuada de las diferentes técnicas gerenciales que correspondan a la modalidad y misión del servicio en que se encuentre, a fin de alcanzar los objetivos y metas previamente establecidos por la organización.

OBJETIVO GENERAL:

El alumno será capaz de planear, organizar, dirigir y controlar una organización relacionada con la preparación de alimentos y bebidas aplicando la tecnología de transformación de materias primas, en todos sus procesos de elaboración de alimentos, el uso adecuado de equipo e instrumentos, así como la optimización de los recursos humanos, financieros y materiales, aplicando los conceptos de calidad durante todo el proceso para lograr la satisfacción del cliente o comensal.

CONTENIDOS:

MODULO 1: Conceptos básicos de nutrición.

MÓDULO 2: Diseño de menús institucionales.

MÓDULO 4: Contabilidad

MÓDULO 6: Calidad

MÓDULO 7: Gastronomía

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

REQUISITOS DE PERMANENCIA

Requisitos académicos:

- 90% de asistencia
- Participación proactiva
- Entrega de productos
- Pagos puntuales

REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DIPLOMA

Para la opción de titulación

- Entrega de trabajos requeridos en las fechas
- Calificaciones mínima aprobatoria de 7
- Presentar su proyecto final
- Presentar y aprobar examen de conocimientos escrito

PARA COMPLETAR EL PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

Documentación requerida

Los aspirantes al diplomado, deberán entregar los siguientes documentos:

- Acta de nacimiento original y copia.
- 2 fotografías tamaño infantil.
- 2 Curriculum vitae con experiencia en los últimos tres años en el área de servicios de alimentos Certificado del último grado de estudios (copia).
- 3 Copias del INE

Requisitos de ingreso

- Entrega de documentos.
- Pago único: cubierto en la fecha límite.
- Pago en parcialidades: cubierta la inscripción en la fecha límite.

INFORMES E INSCRIPCIONES:

Maestra Fátima Cervantes Iturriaga.

Correo: r.fatima.3@hotmail.com

Tel 1 92 12 00 ext. 5356

Cel. (442)1 13 24 89

DADA A CONOCER EL 14 DE ENERO DE 2019.

ATENTAMENTE

“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”

DR. AURELIO DOMÍNGUEZ GONZÁLEZ
SECRETARIO ACADÉMICO

Esta convocatoria fue modificada el 18 de enero de 2019 (en las fechas de pago)