

Curso: Administración de Servicios de Alimentos		Horas aula: 2 Horas virtuales: 3
Clave: 042CP010		
Antecedentes:		Horas laboratorio: 0 Horas independientes: 2
Competencia del área: Valorar el estado de nutrición individual o colectivo considerando, con madurez social, las características nutriólogico-alimentarias, económicas, sociales, culturales y demográficas, así como aspectos bioquímicos, estado fisiológico, actividad física, condición de salud, para contribuir a la prevención de enfermedades y al mantenimiento o mejora de la salud, con pensamiento estratégico e innovador y desempeñándose con un alto compromiso ético y profesional, en apego a las bases científicas y la normatividad vigente.	Competencia del curso: Distinguir las funciones que realiza un prestador de servicio de alimentos para la atención en los satisfactores de los usuarios cumpliendo con las normas de calidad en el desarrollo de un servicio alimentario con responsabilidad.	
Elementos de competencia:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender los fundamentos de la Administración de Servicios de Alimentos y su relación con la nutrición, mediante el aprendizaje, para generar propuestas de mejora continua del proceso administrativo, en las instituciones, con base al criterio de calidad del LNH. 2. Examinar las funciones administrativas de planeación, organización y dirección del servicio de alimentos, con un enfoque a la calidad, para lograr optimizar los recursos, eficientar procesos y satisfacer al cliente (comensal), en los servicios de alimentos públicos o privados, con base en los estándares actuales. 3. Analizar los estándares de higiene, control de calidad e inocuidad, con responsabilidad, para prevenir riesgos potenciales y servir alimentos de alta calidad alimentaria, en los servicios de alimentación, en cumplimiento con las normas nacionales e internacionales. 		
Perfil del docente:		
Licenciado en Nutrición Humana, en Alimentos o Posgrado en Nutrición o Alimentos con experiencia laboral comprobable de al menos dos años en el campo de conocimientos de la asignatura a impartir. Planifica los procesos de enseñanza y de aprendizaje atendiendo al enfoque por competencias, y los ubica en contextos disciplinares, curriculares y sociales amplios. Evalúa los procesos de enseñanza y de aprendizaje con un enfoque formativo, con una actitud de cambio a las innovaciones pedagógicas y tecnológicas. Construye ambientes para el aprendizaje autónomo y colaborativo. Domina las tecnologías de la información y la comunicación.		
Elaboró: LNH. MELISSA ROBLES CECENA, MTRO. FAUSTO FERNANDO		

ORTEGA DÓRAME, M.C. KAREN LILLIAN RODRÍGUEZ MARTÍNEZ	Agosto 2023
Revisó:	
Última actualización:	
Autorizó: Coordinación de Procesos Educativos	

Elemento de competencia 1: Comprender los fundamentos de la Administración de Servicios de Alimentos y su relación con la nutrición, mediante el aprendizaje, para generar propuestas de mejora continua del proceso administrativo, en las instituciones, con base al criterio de calidad del LNH.

Competencias blandas a promover: Aprendizaje.

EC1 Fase I: Fundamentos de la Administración de Servicios de Alimentos.

Contenido: Conceptos básicos en la Administración de Servicios de Alimentación. Principios de administración: el proceso administrativo (planeación, organización, dirección y control), tipos y roles de los administradores, habilidades y funciones administrativas. El nutriólogo y la industria de servicios de alimentos. Mercados y puestos requeridos en un servicio de alimentos.

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 1: Glosario de términos.

Asistir a la sesión de clase donde se dará la introducción a la asignatura por parte del facilitador.

Elaborar por equipos, un glosario de conceptos de Administración de Servicios de Alimentos para su análisis y estudio, subrayando y parafraseando el significado de los términos asignados por el facilitador, sin repetir ningún término, partiendo de la revisión de los recursos proporcionados y de la consulta en fuentes de información fidedignas.

Discutir activamente en el aula durante la retroalimentación de los conceptos, que será guiada por el facilitador.

Entregar vía plataforma siguiendo las instrucciones del docente.

2 hrs. Aula
1 hr. Virtual
1 hr. Independiente

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo (X)
Independientes (X)

Recursos:

- Gregoire, M.B. (2017). Glossary. Foodservice organizations. A managerial and systems approach. (9th ed.). Pearson.
- Reay, J. (2005). Administración del servicio de alimentos. Ed. Trillas.
- Tejada, B.D. (2007). Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. (2da. ed). Ed. Universidad de Antioquia.

Criterios de evaluación de la actividad:

- La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: [Glosario](#).
- Asistencia y participación activa en aula.

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 2: Resumen sobre principios de la Administración.

Elaborar por equipos, un resumen sobre los siguientes principios de la Administración:

- El proceso administrativo, destacando las actividades de planeación, organización, dirección y control en la Administración de Servicios de Alimentación.
- Tipos y roles de los administradores.
- Habilidades y funciones administrativas.

Partir de la revisión de los recursos sugeridos e incluir sus conclusiones del tema.

Entregar por plataforma de acuerdo a las instrucciones que indique el facilitador, para su evaluación y retroalimentación.

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo (X)
Independientes (X)

Recursos:

- Gregoire, M.B. (2017). Chapter 9: Management Principles. Foodservice organizations. A managerial and systems approach. (9th ed.). Pearson.
- Tejada, B.D. (2007). Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. (2da. ed). Ed. Universidad de Antioquia.

Criterios de evaluación de la actividad:

- La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: [Resumen](#).
- Asistencia y participación activa en aula.

<p>1 hr. Aula 1 hr. Virtual 1 hr. Independiente</p>	
<p>EC1 F1 Actividad de aprendizaje 3: Foro sobre el rol del nutriólogo en la Administración de los Servicios de Alimentos.</p> <p>Participar activamente en clase de manera individual, en el foro sobre el tema “El rol del nutriólogo en la Administración de Servicios de Alimentos”. Consultar los recursos recomendados y la información proporcionada en el aula, para redactar un párrafo de al menos 100 palabras como su aportación principal.</p> <p>Analizar a profundidad las aportaciones de los compañeros e identificar aquellas poco fundamentadas o definidas, y realizar al menos dos réplicas en el foro.</p> <p>1 hr. Aula 2 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gregoire, M.B. (2017). Foodservice organizations. A managerial and systems approach. (9th ed.). Pearson. • Tejada, B.D. (2007). Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. (2da. ed). Ed. Universidad de Antioquia. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: Participación en foro.
<p>EC1 F1 Actividad de aprendizaje 4: Esquema gráfico de mercados y puestos requeridos en un servicio de alimentos.</p> <p>Elaborar de manera individual, un esquema gráfico sobre mercados y puestos requeridos en un servicio de alimentos. Hacer uso de la herramienta digital de su elección, utilizando diversos colores, imágenes e información de calidad, basándose en los recursos sugeridos.</p> <p>Entregar actividad siguiendo las indicaciones del facilitador, para su retroalimentación.</p> <p>2 hrs. Virtuales 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicaciones sugeridas para elaborar Esquema Gráfico: Lucidchart, Canva, Createl. • Reay, J. (2005). Capítulo 1: Usted y la industria de servicio de alimentos. Administración del servicio de alimentos. Ed. Trillas. • Tejada, B.D. (2007). Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. (2da. ed). Ed. Universidad de Antioquia. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: Esquema gráfico. • Asistencia y participación activa en aula.
<p>EC1 Fase II: Enfoque de Sistemas para la Administración de los Servicios de Alimentos.</p> <p>Contenido: Enfoque de sistemas en la producción y servicio de alimentos. Concepto de sistema, modelo de organización, características de un sistema abierto. Principales tipos de sistemas de servicios de alimentos. Subsistemas de dirección o de gobierno y subsistemas operativos en los servicios de alimentos. Retos de la industria de servicio de alimentos: segmentos comerciales e institucionales.</p>	
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 5: Exposición oral sobre enfoque de sistemas en la</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()</p>

<p>producción y servicio de alimentos.</p> <p>Realizar en equipos, una exposición oral sobre uno de los siguientes temas, que será asignado por el facilitador:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La teoría de sistemas aplicada a los servicios de alimentos: concepto de sistema, modelo, características de un sistema abierto, razones por las que se aplica el enfoque de sistemas para la Administración de los Servicios de Alimentos. • Tipos de sistemas de servicios de alimentos y sus características. • Subsistemas de dirección o de gobierno y subsistemas operativos en los servicios de alimentos. • Retos de la industria de servicio de alimentos: segmentos comerciales e institucionales. <p>Utilizar los recursos proporcionados y al menos otras 3 fuentes de información fidedignas.</p> <p>Presentar siguiendo las instrucciones del facilitador y participar en la discusión y la coevaluación de las exposiciones en el aula.</p> <p>3 hrs. Aula 2 hrs. Virtuales 2 hrs. Independientes</p>	<p>Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gregoire, M.B. (2017). Chapter 1. Systems approach to a foodservice organization. Foodservice organizations. A managerial and systems approach. (9th ed.). Pearson. • Tejada, B.D. (2007). Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. (2da. ed). Ed. Universidad de Antioquia. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asistencia y participación activa en clase. • La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: Exposición oral y Coevaluación.
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 6: Mapa conceptual sobre servicios de alimentos comerciales e institucionales y sus retos.</p> <p>Elaborar de manera individual, un mapa conceptual sobre la principal clasificación de los servicios de alimentos y sus características, así como los distintos retos que enfrentan actualmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servicios de alimentos comerciales: de servicio limitado, de menú limitado, restaurantes casuales y formales, servicios de alimentos de hoteles y moteles, restaurantes de clubes, de aeropuertos, servicio de alimentos de cruceros, de zoológicos, de museos, de eventos deportivos y tiendas de conveniencia y • Servicios de alimentos institucionales (o no comerciales): de hospitales, de escuelas, de universidades, de guarderías, de estancias de adultos mayores, servicios de alimentos militares, de correccionales, servicios de alimentos industriales, entre los principales). <p>Emplear los recursos sugeridos y la herramienta digital de su preferencia para el diseño del mapa.</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sitios web recomendados para elaborar Mapa conceptual: CmapTools, Canva. • Carmichael, C.; Loup, S.; Stracener, J.; Champagne, C. (2023). Enhancing Culinary Skills of School Foodservice Workers by Chef RDNs Increases Acceptability of Local Foods and Helps to Implement New Nutrition Standards. Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, 123(9, Supplement): A48. • Da Cunha, D.T. (2021). Improving food safety practices in the foodservice industry. Current Opinion in Food Science. 42(2021): 127-133. • Gregoire, M.B. (2017). Chapter 1. Systems approach to a foodservice organization. Foodservice organizations. A managerial and systems approach. (9th ed.). Pearson. • Lévesque, J.; Perreault, V.; Bazinet, L.; Mikhaylin, S. (2022). Food waste in a hotel foodservice: A case study identifying hot spots and strategies to prioritize towards a reduction. International Journal of Gastronomy and Food Science. 30 (2022): 100600.

<p>Entregar de acuerdo a las indicaciones proporcionadas por el facilitador, para su evaluación y retroalimentación.</p> <p>1 hr. Aula 2 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<ul style="list-style-type: none"> Stokes, N.; Patten, E.V.; Vaterlaus, J.M.; Tanner, M.; Mathews, A. (2022). Preparing Future Foodservice Managers: Operational and Educational Characteristics of Student-Operated Restaurants. Journal of Nutrition Education and Behavior. 54(6): 565-574. Watson, J. &Arendt, S. (2023). Foodservice Manager Perceptions of Plant-based Foods. Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics. 123(10): A19. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> La evidencia será evaluada de acuerdo a la rúbrica: Mapa conceptual.
<p>EC1 Fase III: Dirección Estratégica y Estructura Organizacional en los Servicios de Alimentos.</p> <p>Contenido: Dirección estratégica. Estructura organizacional. Manejo de recursos humanos, análisis de puestos y relaciones laborales. Liderazgo, comunicación y motivación. Proceso de reclutamiento. Toma y tipo de decisiones.</p>	
<p>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 7: Paráfrasis sobre dirección estratégica y estructura organizacional.</p> <p>Elaborar de manera individual, una paráfrasis de al menos 3 cuartillas, sobre los temas siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dirección estratégica. La estructura organizacional: organización tradicional, nuevas organizaciones, división de labores, conceptos de organización, departamentalización, staff, gráficas de organización y coordinación. Manejo de recursos humanos o dirección del talento humano en los servicios de alimentos. Ambiente organizacional: cultura y clima. <p>Partir de la revisión de los recursos sugeridos y de la búsqueda de la información en fuentes bibliográficas fidedignas.</p> <p>Entregar de acuerdo a las instrucciones del facilitador, para su evaluación y retroalimentación.</p> <p>Participar activamente en la discusión de los temas en el aula.</p> <p>2 hrs. Aula 2 hrs. Virtuales 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad:</p> <p>Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gregoire, M.B. (2017). Chapter 9: Management Principles. Foodservice organizations. A managerial and systems approach. (9th ed.). Pearson. Tejada, B.D. (2007). Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. (2da. ed). Ed. Universidad de Antioquia. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: Paráfrasis. Asistencia y participación activa en aula.
<p>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 8: Trabajo de investigación sobre manejo de recursos humanos.</p> <p>Realizar por equipos, un trabajo de investigación</p>	<p>Tipo de actividad:</p> <p>Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p>

<p>sobre las siguientes temáticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planeación de los recursos humanos: Plan estratégico y características cambiantes de los trabajadores. • Análisis de puestos; descripción y estándares de productividad. • Relaciones laborales, liderazgo, comunicación y motivación. • Proceso de reclutamiento. • Capacitación de recursos humanos: Ventajas, métodos, proceso y duración de la capacitación. <p>Utilizar los recursos proporcionados y fuentes fidedignas de su elección.</p> <p>Entregar de acuerdo a las indicaciones del facilitador y participar activamente en la discusión grupal sobre el tema.</p> <p>2 hrs. Aula 1 hr. Virtual 2 hrs. Independientes</p>	<p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eshbach, C. (2013). Capacitación de funcionarios de servicios de alimentación y nutrición. Editorial Diana. • Tejada, B.D. (2007). Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. (2da. ed). Ed. Universidad de Antioquia. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: Trabajo de investigación. • Participación activa en aula.
<p>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 9: Análisis de caso de toma de decisiones de un servicio de alimentos.</p> <p>Resolver de forma individual, un caso práctico sobre un proceso de toma de decisiones aplicado a un servicio de alimentación, proporcionado por el docente y enviar vía plataforma para su revisión y retroalimentación.</p> <p>2 hrs. Virtuales 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tejada, B.D. (2007). Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. (2da. ed). Ed. Universidad de Antioquia. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: Análisis de casos.
<p>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 10: Evaluación del Elemento de Competencia 1.</p> <p>Responder en plataforma, de manera individual, la evaluación del primer elemento de competencia proporcionada por el facilitador.</p> <p>1 hr. Virtual</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos consultados en este elemento de competencia y los proporcionados por el facilitador. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respuestas correctas en función del total de reactivos presentados en la evaluación.
<p>Evaluación formativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glosario de términos. 	

- Resumen sobre los principios de la Administración.
- Foro sobre el rol del nutriólogo en la Administración de los Servicios de Alimentos.
- Esquema gráfico de mercados y puestos requeridos en un servicio de alimentos.
- Exposición oral sobre enfoque de sistemas en la producción y servicio de alimentos.
- Mapa conceptual sobre servicios de alimentos comerciales e institucionales y sus retos.
- Paráfrasis sobre dirección estratégica y estructura organizacional.
- Trabajo de investigación sobre manejo de recursos humanos.
- Análisis de caso de toma de decisiones de un servicio de alimentos.
- Evaluación del Elemento de Competencia 1.

Fuentes de información

- Carmichael, C.; Loup, S.; Stracener, J.; Champagne, C. (2023). [Enhancing Culinary Skills of School Foodservice Workers by Chef RDNs Increases Acceptability of Local Foods and Helps to Implement New Nutrition Standards](https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2212267223009668) . Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, 123(9, Supplement): A48. Ver: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2212267223009668> .
- Da Cunha, D.T. (2021). [Improving food safety practices in the foodservice industry](https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2214799321000990) . Current Opinion in Food Science. 42(2021): 127-133. Ver: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2214799321000990> .
- Eshbach, C. (2013). Capacitación de funcionarios de servicios de alimentación y nutrición. Editorial Diana.
- Gregoire, M.B. (2017). Glossary. Foodservice organizations. A managerial and systems approach. (9th ed.). Pearson.
- Lévesque, J.; Perreault, V.; Bazinet, L.; Mikhaylin, S. (2022). [Food waste in a hotel foodservice: A case study identifying hot spots and strategies to prioritize towards a reduction](https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X22001354) . International Journal of Gastronomy and Food Science. 30 (2022): 100600. Ver: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X22001354> .
- Reay, J. (2005). Administración del servicio de alimentos. Ed. Trillas.
- Stokes, N.; Patten, E.V.; Vaterlaus, J.M.; Tanner, M.; Mathews, A. (2022). [Preparing Future Foodservice Managers: Operational and Educational Characteristics of Student-Operated Restaurants](https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1499404622000550) . Journal of Nutrition Education and Behavior. 54(6): 565-574. Ver: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1499404622000550> .
- Tejada, B.D. (2007). Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. (2da. ed). Ed. Universidad de Antioquia.
- Watson, J. & Arendt, S. (2023). [Foodservice Manager Perceptions of Plant-based Foods](https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0278431923001330) . Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics. 123(10): A19. Ver: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0278431923001330> .

Elemento de competencia 2: Examinar las funciones administrativas de planeación, organización y dirección del servicio de alimentos, con un enfoque a la calidad, para lograr optimizar los recursos, eficientar procesos y satisfacer al cliente (comensal), en los servicios de alimentos públicos o privados, con base en los estándares actuales.

Competencias blandas a promover: Enfoque a la Calidad.

EC2 Fase I: El menú y su relación con el proceso de planeación y organización del servicio de alimentos.

Contenido: El Menú: tendencias, presentación, tipos, patrón y estructura. Factores que afectan el diseño de menú. Planeación de menús: Aspectos generales y proceso. Costeo del menú: Obtención de costo de producción y el precio de venta de un platillo o menú.

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 11: Lectura crítica sobre las necesidades nutricionales de comensales.

Realizar de manera individual, una lectura crítica sobre las necesidades alimentarias y nutricionales de los usuarios de varios tipos de servicios de alimentos (al menos de 3 diferentes). Sustentar con al menos 2 publicaciones (artículos científicos) y una fuente fidedigna adicional.

Elaborar el reporte de la lectura siguiendo las instrucciones del facilitador para su presentación.

2 hrs. Virtuales
1 hr. Independiente

Tipo de actividad:

Aula () Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
Independientes (X)

Recursos:

- Gregoire, M.B. (2017). Chapter 3: The Menu. Foodservice organizations. A managerial and systems approach. (9th ed.). Pearson.
- Payne-Palacio, J. & Theis, M. (2016). Foodservice management. Principles and practices. (13th ed.). Pearson Edition.

Criterios de evaluación de la actividad:

- La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: [Lectura crítica \(Reporte de lectura\)](#).

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 12: Reporte escrito sobre propuesta de menú en el servicio de alimentos.

Atender la clase sobre el tema del menú en el servicio de alimentos por parte del facilitador.

Realizar un reporte escrito, por equipos, sobre una propuesta de menú para un servicio de alimentos seleccionado, que incluya un desayuno, una comida, una cena y colaciones nutricionalmente adecuadas.

Presentar siguiendo las instrucciones del docente, incluyendo el costeo y precio de venta para el servicio de alimentos y la lista de las buenas prácticas de manufactura aplicables para preparar dichos platillos de forma inocua.

2 hrs. Aula
2 hrs. Virtuales
1 hr. Independiente

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo (X)
Independientes (X)

Recursos:

- DCBSA. Servicios de alimentos. (s.f.). [Unidad 1. Generalidades de los servicios de alimentación](#). UNADM.
- Gregoire, M.B. (2017). Chapter 3: The Menu. Foodservice organizations. A managerial and systems approach. (9th ed.). Pearson.
- Martínez Velandia, L.E. (2020). [Diseño de menú y arquitectura de platos en la cocina de autor](#). Bubok Publishing.
- The Food Tech. (2023). [Buenas prácticas de manufactura en inocuidad alimentaria](#). The Food Tech.
- Video 1 sobre costeo de platillos: Rosario, J. (2019). ["Costeo de platos en restaurantes"](#).
- Video 2 sobre costeo de platillos: Gastro Marketing Digital. (2019). ["Cómo costear los platos de tu restaurante"](#).

	<p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participación activa en aula. • La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: Reporte escrito.
<p>EC2 Fase II: Evaluación de materias primas y estandarización de recetas.</p> <p>Contenido: Materias primas para el servicio de alimentos. Criterios de aceptación y rechazo según normatividad oficial. Grados de calidad. Rendimiento y mermas: pérdida o ganancia de peso y factores que influyen. Técnicas culinarias. Recetas: Formato, estandarización, verificación, evaluación. La receta estándar. Métodos de ajuste de ingredientes. Conversión de peso a medidas. Ajuste y cálculos a recetas industriales.</p>	
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 13: Síntesis sobre materias primas para elaboración de recetas.</p> <p>Elaborar una síntesis, por equipos, sobre materias primas para elaboración de recetas de menú de un servicio de alimentos de su elección.</p> <p>Utilizar los recursos proporcionados y otras fuentes confiables de información, para incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grado de calidad requerido de cada ingrediente y su impacto en el producto final • Merma que puede presentar cada ingrediente (por pérdidas de peso por hueso, semillas, cáscara, cantidad de grasa y tejido conectivo, recorte y otros) • Proceso de cálculo de rendimiento de ingredientes • El cálculo de rendimiento de los ingredientes de sus recetas (presentar en tabla) • El cálculo de mermas de sus ingredientes de sus recetas (presentar en tabla) <p>Subir a plataforma siguiendo las instrucciones del facilitador y discutir sus resultados en el aula.</p> <p>2 hrs. Aula 2 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gregoire, M.B. (2017). Chapter 6: Food Production. Foodservice organizations. A managerial and systems approach. (9th ed.). Pearson. • Ortega-Reina, F.J. (2023). ¿Cómo calcular la merma de un plato en gastronomía? Ingeniería de Menú. • Payne-Palacio, J. & Theis, M. (2016). Foodservice management. Principles and practices. (13th ed.). Pearson Edition. • Tejada, B.D. (2007). Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. (2da. ed). Ed. Universidad de Antioquia. • Todolí-Torro, J.L. (2008). Tema 1. La Calidad de los Alimentos. Repositorio Institucional de la Universidad de Alicante. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: Síntesis.
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 14: Trabajo escrito sobre estandarización, ajuste y cálculo de recetas para servicios de alimentos.</p> <p>Realizar por equipos, un trabajo escrito con al menos 5 recetas estándar para un servicio de alimentos seleccionado, considerando los ingredientes, cantidad, costo, procedimiento (estandarización, ajuste -conversión de peso a medidas, ajuste de receta casera a receta industrial-, cálculos) y rendimiento de la receta, así como el precio de venta del platillo.</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carbajal Azcona, A. (2015). Anexo. Pesos de medidas caseras y raciones habituales de consumo (por persona). Manual de Nutrición y Dietética. Departamento de Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. • Ortega-Reina, F.J. (2023). Cómo hacer una receta estándar paso a paso. Ingeniería de Menú. • Pérez-Juárez, M.C. (2017). Manual de Prácticas de

<p>2 hrs. Aula 2 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p>la EE de Taller de dietética . Facultad de Nutrición – Xalapa. Universidad Veracruzana.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spiwak, A. (2021). Guía definitiva para aprender a estandarizar una receta . Taste Academia. • Video sobre receta estándar: Machaen, C. (2021). “Costeo de recetas – Ejercicio parte 1 – Receta estándar”. • Video sobre ajuste de recetas: Del Río, A. (2019). “Matemáticas de recetas – Convierte tus recetas”. • Zorzoli, G.; Giuggiolini, I. y Mastroianni, A. (2005). Competencias básicas. Matemática aplicada al área de elaboración de alimentos . Banco Interamericano del Desarrollo. Buenos Aires. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La actividad se evaluará de acuerdo a las rúbricas: Trabajo en equipo y Trabajo escrito .
<p>EC2 Fase III: Subsistema de adquisición de alimentos: compra y selección de proveedores.</p> <p>Contenido: Compras: selección de alimentos, especificaciones, método y proceso. Selección y evaluación de proveedores. Diseño del flujo de producción de alimentos en la cocina. Tipos de flujo en los distintos tipos de servicios de alimentos. El diseño de cocina: planeación, diseño del proceso de producción, recurso humano, equipo, herramientas, materiales y medio ambiente.</p>	
<p>EC2 F3 Actividad de aprendizaje 15: Reporte escrito sobre proveedores y requisición de alimentos para servicios de alimentación.</p> <p>Atender la exposición sobre compras y selección de proveedores a realizarse por el facilitador.</p> <p>Elaborar un reporte escrito sobre la selección de proveedores y los formatos de requisiciones de insumos, considerando ejemplos de los formatos más utilizados en los servicios de alimentos. Incluir al final del documento, sus conclusiones sobre sobre el tema.</p> <p>Emplear los recursos proporcionados y en otras fuentes fidedgnas.</p> <p>Presentar según las instrucciones del docente, para su evaluación.</p> <p>1 hr. Aula 2 hrs. Virtuales</p>	<p>Tipo de actividad:</p> <p>Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • CaixaBankLab. (2016). Manual de Compras para los Pedidos del Restaurante. El Bulli Foundation. • CCA. (2022). Documentos para el inventario de productos. Curso de Gastronomía. Centros comunitarios de aprendizaje. México. • Gómez, I. (2010). Compras en ISO 9001:2015. Gestión de la calidad . Hedera Consultores. • González-Valbuena, N y González de la Fuente, J. (2017). Procedimiento para la Gestión de las Compras . Obras Hergon, S.A. • Gregoire, M.B. (2017). Chapter 5: Procurement. Foodservice organizations. A managerial and systems approach. (9th ed.). Pearson. • Video sobre selección de proveedores: Crepe Academy: “¿Cómo elegir los mejores proveedores para un restaurante?”. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: Reporte escrito .
<p>EC2 F3 Actividad de aprendizaje 16: Trabajo en equipo sobre diagramas de flujo de producción y diseño de cocina.</p>	<p>Tipo de actividad:</p> <p>Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p>

<p>Elaborar en equipos, diagramas de flujo de producción y de diseño de cocina para un servicio de alimentos de su elección, destacando los elementos críticos para su diseño e incluir sus conclusiones sobre el tema.</p> <p>Utilizar los recursos proporcionados y complementar con fuentes fidedignas de información.</p> <p>Entregar siguiendo las instrucciones del docente, para su evaluación.</p> <p>1 hr. Aula 2 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Birchfield, J.C. (2008). Design and Layout of Foodservice Facilities. (3rd ed.). John Wiley & Sons, Inc. • Chávez, J. (2022). Logística de alimentos. Centro Europeo de Postgrado. • Gregoire, M.B. (2017). Chapter 4: Food Product Flow and Kitchen Design. Foodservice organizations. A managerial and systems approach. (9th ed.). Pearson. • Katsigris, C. & Thomas, C. (2009). Design and Equipment for Restaurants and Foodservice. A Management View. (3rd ed.). John Wiley & Sons, Inc. • Ortega-Reina, F.J. (2023). Diagrama de flujo de un restaurante: Descubre cómo diseñarlo con ejemplos. Ingeniería de Menú. • Payne-Palacio, J. & Theis, M. (2016). Foodservice management. Principles and practices. (13th ed.). Pearson Edition. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: Trabajo en equipo.
---	---

EC2 Fase IV: Subsistemas de recepción y almacenamiento

Contenido: Recepción: generalidades, proceso de aceptación y rechazo de productos. Almacenamiento: instalaciones y equipo necesario. Inventarios, registros y archivos. Planeación y programación de la producción de alimentos: decisiones y previsión de recursos, control de ingredientes, desde la recepción hasta el servicio. Distribución y servicio de alimentos: categorías y características. Administración del flujo de servicio, calidad y propinas.

<p>EC2 F4 Actividad de aprendizaje 17: Redacción de texto sobre listas de verificación para recepción y almacenamiento de alimentos.</p> <p>Redactar un texto en formato word, de manera individual, una lista de verificación para la recepción y el almacenamiento de los alimentos en un servicio de alimentación seleccionado.</p> <p>Utilizar los recursos proporcionados, fuentes bibliográficas básicas y la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 como base para su diseño.</p> <p>Entregar siguiendo las indicaciones del facilitador y participar activamente en la discusión grupal.</p> <p>1 hr. Aula 2 hrs. Virtuales 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diario Oficial de la Federación. (2009). Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. • Gregoire, M.B. (2017). Foodservice organizations. A managerial and systems approach. (9th ed.). Pearson. • INAVirtual. (2017). Almacenamiento de alimentos. Centro Virtual de Diseño y Desarrollo. Instituto Nacional de Aprendizaje. Costa Rica. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: Redacción de textos.
--	--

<p>EC2 F4 Actividad de aprendizaje 18: Mapa mental sobre inventarios en servicios de alimentos.</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()</p>
--	---

<p>Realizar un mapa mental, por equipos, sobre los inventarios en los servicios de alimentos, incluyendo la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qué es un inventario • Función de los inventarios en los servicios de alimentos • En qué consisten los registros y archivos de inventario • Incluir un ejemplo hipotético para un servicio de alimentos seleccionado <p>Utilizar los recursos disponibles y entregar siguiendo las instrucciones del facilitador.</p> <p>1 hr. Aula 2 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p>Grupal () Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AlfaPeople Latam. (2021). 3 tipos de inventarios para hacer seguimiento de la vida útil de alimentos y bebidas. Alfa People. • Durán. Y. (2012). Administración del inventario: elemento clave para la optimización de las utilidades en las empresas. Visión Gerencial. 1(enero-julio 2012): 55-78. • Gregoire, M.B. (2017). Foodservice organizations. A managerial and systems approach. (9th ed.). Pearson. • MECALUX. (2022). Especialista en inventario: ¿Cuáles son sus funciones? MECALUX Software Solutions. • Pontificia Universidad Javeriana. (2008). Procedimiento: Control de Inventarios de Servicios de Alimentación. PUJ. Bogotá. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: Mapa mental.
<p>EC2 F4 Actividad de aprendizaje 19: Apuntes de clase sobre planeación y programación de la producción, distribución y servicio de alimentos.</p> <p>Redactar, de manera individual, los apuntes de la clase sobre los siguientes temas que serán explicados por el facilitador:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producción de alimentos: decisiones y previsión de recursos en el servicio de alimentos. • Programación de la producción: control de ingredientes, desde la recepción hasta el servicio. • Distribución y servicio de alimentos: categorías y características. • Administración del servicio: administración del flujo de servicio, calidad y propinas. <p>Enriquecer sus apuntes con los recursos proporcionados.</p> <p>Presentar siguiendo las indicaciones del docente y participar en la discusión sobre el tema.</p> <p>1 hr. Aula 1 hr. Virtual 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bermeo-Méndez, V.P. y Caldas-Molina, C.A. (2014). Manual de Procedimientos Operativos para Restaurantes de Comida Rápida. Universidad de Cuenca. Ecuador. • DCBSA. (s.f.). Servicios de alimentos. Unidad 2. Proceso administrativo en los servicios de alimentación. UNADM. • Ortega-Ibarra, I.H.; Ortega-Ibarra, E. y Rodríguez-López, E. (2021). Administración de servicios de alimentación a colectividades desde el enfoque del nutriólogo. Educación y Salud, Boletín Científico Instituto de Ciencias de la Salud Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. México. • Pérez, N. y Civera, J.J. (2012). Gestión de la producción en cocina. Editorial Síntesis. • TXU. (s.f.). Capítulo 4 – Módulo 1: Compra y Recibimiento de Alimentos. Texas Woman's University Repository. • Gregoire, M.B. (2017). Chapter 6: Food production & Chapter 7: Distribution and service. Foodservice organizations. A managerial and systems approach. (9th ed.). Pearson. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: Apuntes de clase. • Participación activa en aula.
<p>EC2 F4 Actividad de aprendizaje 20: Evaluación del Elemento de Competencia 2.</p> <p>Responder en plataforma, de manera individual, la evaluación del segundo elemento de competencia proporcionada por el facilitador.</p> <p>1 hr. Virtual 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos consultados en este elemento de competencia y los proporcionados por el facilitador. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respuestas correctas en función del total de reactivos presentados en la evaluación.

Evaluación formativa:

- Lectura crítica sobre las necesidades nutricionales de comensales.
- Reporte escrito sobre propuesta de menú en el servicio de alimentos.
- Síntesis sobre materias primas para elaboración de recetas.
- Trabajo escrito sobre estandarización, ajuste y cálculo de recetas para servicios de alimentos.
- Reporte escrito sobre proveedores y requisición de alimentos para servicios de alimentación.
- Trabajo en equipo sobre diagramas de flujo de producción y diseño de cocina.
- Redacción de texto sobre listas de verificación para recepción y almacenamiento de alimentos.
- Mapa mental sobre inventarios en servicios de alimentos.
- Apuntes de clase sobre planeación y programación de la producción, distribución y servicio de alimentos.
- Evaluación del Elemento de Competencia 2.

Fuentes de información

- AlfaPeople Latam. (2021). [3 tipos de inventarios para hacer seguimiento de la vida útil de alimentos y bebidas](https://alfapeople.com/latam/3-tipos-de-inventarios-para-hacer-un-seguimiento-de-la-vida-util-de-alimentos-y-bebidas/). Alfa People. Ver: <https://alfapeople.com/latam/3-tipos-de-inventarios-para-hacer-un-seguimiento-de-la-vida-util-de-alimentos-y-bebidas/>
- Birchfield, J.C. (2008). Design and Layout of Foodservice Facilities. (3rd ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- CaixaBankLab. (2016). [Manual de Compras para los Pedidos del Restaurante](https://www.caixabanklab.com/elbullifoundation/es/manual-compras-pedidos-restaurant/). El Bulli Foundation. Ver: <https://www.caixabanklab.com/elbullifoundation/es/manual-compras-pedidos-restaurant/>
- Carbajal Azcona, A. (2015). [Anexo. Pesos de medidas caseras y raciones habituales de consumo \(por persona\)](https://www.ucm.es/data/cont/docs/458-2015-10-22-pesos-medidas-caseras-raciones-2015.pdf). Manual de Nutrición y Dietética. Departamento de Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. Ver: <https://www.ucm.es/data/cont/docs/458-2015-10-22-pesos-medidas-caseras-raciones-2015.pdf>
- Bermeo-Méndez, V.P. y Caldas-Molina, C.A. (2014). [Manual de Procedimientos Operativos para Restaurantes de Comida Rápida](#). Universidad de Cuenca. Ecuador.

Ver: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/20899/2/Manual.pdf>

- CCA. (2022). [Documentos para el inventario de productos](#). Curso de Gastronomía. Centros comunitarios de aprendizaje. México.
Ver: http://www.cca.org.mx/cca/cursos/nmp/gastronomia/m6/img/pdf/Anexo17_m6.pdf
- Chávez, J. (2022). [Logística de alimentos](#). Centro Europeo de Postgrado.
Ver: <https://www.ceupe.com/blog/logistica-alimentaria.html>
- DCBSA. Servicios de alimentos. (s.f.). [Unidad 1. Generalidades de los servicios de alimentación](#). Universidad Abierta y a Distancia de México.
Ver: https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE2/NA/03/NSAL/unidad_01/descargables/NSAL_U1_Contenido.pdf
- DCBSA. (s.f.). Servicios de alimentos. Unidad 2. [Proceso administrativo en los servicios de alimentación](#). UNADM.
Ver: https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE2/NA/03/NSAL/unidad_02/descargables/NSAL_U2_Contenido.pdf
- Diario Oficial de la Federación. (2009). [Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios](#).
Ver: <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>
- Durán, Y. (2012). [Administración del inventario: elemento clave para la optimización de las utilidades en las empresas](#). Visión Gerencial. 1(enero-julio 2012): 55-78.
Ver: <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545892008.pdf>
- Gómez, I. (2010). [Compras en ISO 9001:2015. Gestión de la calidad](#). Hedera Consultores. Ver: <https://hederaconsultores.blogspot.com/2010/05/compras-segun-iso-90012008.html>
- González-Valbuena, N y González de la Fuente, J. (2017). [Procedimiento para la Gestión de las Compras](#). Obras Hergon, S.A. Ver: <http://www.hergonsa.com/wp-content/uploads/2018/04/PG09 COMPRAS 2017 v2 ISO 9001 2015.pdf>
- Gregoire, M.B. (2017). Foodservice organizations. A managerial and systems approach. (9th ed.). Pearson.
- INAVirtual. (2017). [Almacenamiento de alimentos](#). Centro Virtual de Diseño y Desarrollo. Instituto Nacional de Aprendizaje. Costa Rica. Ver: <https://www.inapidte.ac.cr/mod/book/tool/print/index.php?id=49868>
- Katsigris, C. & Thomas, C. (2009). Design and Equipment for Restaurants and Foodservice. A Management View. (3rd ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Martínez Velandia, L.E. (2020). [Diseño de menú y arquitectura de platos en la cocina de autor](#). Bubok Publishing. Ver: <https://acgcolombia.org/wp-content/uploads/2021/05/Disen%CC%83o-de-menu%CC%81-y-arquitectura-platos-en-la-cocina-de-autor.pdf>
- MECALUX. (2022). [Especialista en inventario: ¿Cuáles son sus funciones?](#) MECALUX Software Solutions. Ver: <https://www.mecalux.es/blog/especialista-de-inventario>
- The Food Tech. (2023). [Buenas prácticas de manufactura en inocuidad alimentaria](#). The Food Tech. Ver: <https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/buenas-practicas-de-manufactura-en-inocuidad-alimentaria/>
- Ortega-Ibarra, I.H.; Ortega-Ibarra, E. y Rodríguez-López, E. (2021). [Administración de servicios de alimentación a colectividades desde el enfoque del nutriólogo](#). Educación y Salud, Boletín Científico Instituto de Ciencias de la Salud Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. México.

Ver: <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/ICSA/article/view/7065/8428>

- Ortega-Reina, F.J. (2023). [¿Cómo calcular la merma de un plato en gastronomía?](#) Ingeniería de Menú.
Ver: <https://ingenieriademenu.com/como-calcular-la-merma-de-un-plato/>
- Ortega-Reina, F.J. (2023). [Cómo hacer una receta estándar paso a paso](#) . Ingeniería de Menú.
Ver: <https://ingenieriademenu.com/como-hacer-una-receta-estandar/>
- Ortega-Reina, F.J. (2023). [Diagrama de flujo de un restaurante: Descubre cómo diseñarlo con ejemplos](#). Ingeniería de Menú. Ver: <https://ingenieriademenu.com/diagrama-de-flujo-de-un-restaurante/>
- Payne-Palacio, J. &Theis, M. (2016). Foodservice management. Principles and practices. (13th ed.). Pearson Edition.
- Perez, N. y Civera, J.J. (2012). [Gestión de la producción en cocina](#) . Editorial Síntesis.
Ver: <https://www.sintesis.com/data/indices/9788499589077.pdf>
- Pérez-Juárez, M.C. (2017). [Manual de Prácticas de la EE de Taller de dietética](#) . Facultad de Nutrición – Xalapa. Universidad Veracruzana. Ver: <https://www.uv.mx/nutri-xal/files/2019/11/Manual-Taller-de-dietetica.pdf>
- Pontificia Universidad Javeriana. (2008). [Procedimiento: Control de Inventarios de Servicios de Alimentación](#) . PUJ. Bogotá. Ver: <https://www.javeriana.edu.co/documents/17504/4362723/BS-P30-PR06+Procedimiento+Control+de+inventarios+-+Servicios+de+Alimentaci%C3%B3n/733f2b48-91bf-47fb-b6d1-faa263e61a93?version=1.0>
- Spiwak, A. (2021). [Guía definitiva para aprender a estandarizar una receta](#) . Taste Academia.
Ver: <https://blog.tasteacademia.com/guia-definitiva-para-aprender-a-estandarizar-una-receta/>
- Tejada, B.D. (2007). Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. (2da. ed). Ed. Universidad de Antioquia.
- Todolí-Torro, J.L. (2008). Tema 1. [La Calidad de los Alimentos](#) . Repositorio Institucional de la Universidad de Alicante.
Ver: <https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/8537/3/control%20de%20calidad%20de%20los%20alimentos.pdf>
- TXU. (s.f.). [Capítulo 4 – Módulo 1: Compra y Recibimiento de Alimentos](#). Texas Woman's University Repository. Ver: <https://twu-ir.tdl.org/bitstream/handle/11274/5270/ovsp10.pdf?sequence=10&isAllowed=y>
- Video 1 sobre costeo de platillos: Rosario, J. (2019). ["Costeo de platos en restaurantes"](#).
Ver: <https://www.youtube.com/watch?v=qWKQ0ho3bzQ>
- Video 2 sobre costeo de platillos: Gastro Marketing Digital. (2019). ["Cómo costear los platos de tu restaurante"](#). Ver: <https://www.youtube.com/watch?v=tp66-PgDJN8>
- Video sobre ajuste de recetas: Del Río, A. (2019). ["Matemáticas de recetas – Convierte tus recetas"](#).
Ver: <https://www.youtube.com/watch?v=Cuh1xDAckA0>
- Video sobre receta estándar: Machaen, C. (2021). ["Costeo de recetas – Ejercicio parte 1 – Receta estándar"](#). Ver: <https://www.youtube.com/watch?v=sBjAuChUqcE>
- Video sobre selección de proveedores: Crepe Academy: ["¿Cómo elegir los mejores proveedores para un restaurante?"](#). Ver: <https://www.youtube.com/watch?v=2CSEILOGU>
- Zorzoli, G.; Giuggiolini, I. y Mastroianni, A. (2005). [Competencias básicas. Matemática aplicada al área de elaboración de alimentos](#) . Banco Interamericano del Desarrollo. Buenos Aires.
Ver: https://www.oitcinterfor.org/sites/default/files/file_publicacion/cb_matematica_alimento.pdf

Elemento de competencia 3: Analizar los estándares de higiene, control de calidad e inocuidad, con responsabilidad, para prevenir riesgos potenciales y servir alimentos de alta calidad alimentaria, en los servicios de alimentación, en cumplimiento con las normas nacionales e internacionales.

Competencias blandas a promover: Responsabilidad.

EC3 Fase I: Prevención de contaminación, higiene alimentaria y controles básicos en los Servicios de Alimentos.

Contenido: Conceptos de inocuidad, calidad y seguridad alimentaria. Tipos de contaminantes y de riesgos / peligros en los alimentos. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Higiene alimentaria y medidas preventivas para evitar contaminaciones en los Servicios de Alimentos. Control adecuado de los alimentos (recepción, almacenamiento, producción, servicio).

EC3 F1 Actividad de aprendizaje 21: Lectura crítica de ETA y tipos de contaminantes y riesgos en los alimentos.

Realizar de manera individual, la lectura crítica de los textos proporcionados por el facilitador, que abordarán los temas de:

- Principales enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en los servicios de alimentación
- Tipos de contaminantes (bióticos y abióticos) en alimentos y
- Tipos de riesgos o peligros en los alimentos (biológicos, químicos y físicos)

Enriquecer su redacción con los recursos de la actividad.

Entregar siguiendo las indicaciones del facilitador y participar en la discusión grupal de los temas.

1 hr. Aula
2 hrs. Virtuales
1 hr. Independiente

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal (X) Individual (X) Equipo ()
Independientes (X)

Recursos:

- Textos proporcionados por el facilitador.
- Caracuel-García, A.M. (2020). Manual Actuación Higiénico Sanitaria y Nutricional en Restauración Hospitalaria. Ediciones Druso Maior.
- Dirección Regional de Inocuidad de los Alimentos. (2018). [Manual de introducción a la inocuidad de los alimentos](#). Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria. El Salvador.
- Radilla-Vázquez, C.C.; Gutiérrez-Tolentino, R.; Vega y León, S.; Del Muro-Delgado, R.; Ruiz-Rojas, J.L.; Arnau-Kuri, N.A.; García-Pérez, M.R.; San Martín-López, U.; Safdie Kanan, M.; Radilla-Vázquez, M. y Garduño-Gutiérrez, G.J. (2015). [Manual de inocuidad](#). Gobierno de México – Secretaría de Salud.
- Rosas, M.R. (2007). [Contaminaciones alimentarias](#). Offarm. 26(6).

Criterios de evaluación de la actividad:

- Participación activa en aula.
- La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: [Lectura crítica \(Reporte de lectura\)](#).

EC3 F1 Actividad de aprendizaje 22: Tríptico, díptico o políptico sobre medidas de higiene de alimentos.

Elaborar por equipos, un tríptico, díptico o políptico, sobre medidas de higiene para evitar contaminaciones en los servicios de alimentación. Incluir medidas de higiene aplicables a: instalaciones, equipo y utensilios, compra de alimentos, almacenamiento, manipulación de alimentos, higiene personal, producción, transporte o distribución y servicio de alimentos.

Diseñar utilizando la herramienta tecnológica de su elección, basándose en los recursos proporcionados y otras fuentes de información

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal (X) Individual () Equipo (X)
Independientes (X)

Recursos:

- Diario Oficial de la Federación. (2009). [Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios](#).
- SSA. (2010). [Guía de buenas prácticas de higiene en establecimientos de servicio de alimentos y bebidas](#). Secretaría de Salud. México.
- Fernández-Molina, M.V.; Zonenszain-Laiter, Y.; Llaca-García, E.; Castilla-Barajas, J.A.; Fajardo-

<p>fidedignas.</p> <p>Entregar siguiendo las indicaciones del docente y participar de forma activa en la discusión grupal en clase.</p> <p>1 hr. Aula 2 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p>Pacheco, D.; Castillo-Ortiz, I. (2020). Guía de buenas prácticas en el manejo de los alimentos. Facultad de Bioética & Facultad de Turismo y Gastronomía. Universidad Anáhuac, México.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracuel-García, A.M. (2020). Manual Actuación Higiénico Sanitaria y Nutricional en Restauración Hospitalaria. Ediciones Druso Maior. • World Health Organization. (2015). Video: "OMS: Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos". WHO. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: Folleto: tríptico, díptico, políptico. • Participación activa en aula.
<p>EC3 Fase II: Lineamientos y disposiciones generales para garantizar la inocuidad en los Servicios de Alimentos.</p> <p>Contenido: Pirámide de la inocuidad de los alimentos, aplicada a los servicios de alimentación. Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y/o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Procedimientos Operativos Estandarizados (POE's). Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento (POES). Programas de Prerrequisitos (PP's). Control de la inocuidad alimentaria en los Servicios de Alimentos: Distintivo H, Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, HACCP.</p>	
<p>EC3 F2 Actividad de aprendizaje 23: Cuestionario sobre lineamientos y disposiciones para garantizar la inocuidad en los Servicios de Alimentos.</p> <p>Elaborar de forma individual un cuestionario, sobre los lineamientos (NOM-251-SSA1-2009) y disposiciones generales (BPH, BPM, POE's, POES, PP's) aplicables a los servicios de alimentos en México, con el fin de garantizar la inocuidad alimentaria.</p> <p>Emplear los recursos proporcionados en esta actividad y en clase, así como otras fuentes confiables de información.</p> <p>Presentar siguiendo las instrucciones del docente, para su retroalimentación.</p> <p>2 hrs. Aula 2 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracuel-García, A.M. (2020). Manual Actuación Higiénico Sanitaria y Nutricional en Restauración Hospitalaria. Ediciones Druso Maior. • Diario Oficial de la Federación. (2009). Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. • Radilla-Vázquez, C.C.; Gutiérrez-Tolentino, R.; Vega y León, S.; Del Muro-Delgado, R.; Ruiz-Rojas, J.L.; Arnau-Kuri, N.A.; García-Pérez, M.R.; San Martín-López, U.; Safdie Kanan, M.; Radilla-Vázquez, M. y Garduño-Gutiérrez, G.J. (2015). Manual de inocuidad. Gobierno de México – Secretaría de Salud. • SSA. (2010). Guía de buenas prácticas de higiene en establecimientos de servicio de alimentos y bebidas. Secretaría de Salud. México. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: Cuestionario. • Participación activa en aula.
<p>EC3 F2 Actividad de aprendizaje 24: Esquema gráfico de programas de prerrequisitos y</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()</p>

<p>HACCP.</p> <p>Elaborar por equipos, un esquema gráfico sobre los programas de prerrequisitos y el sistema HACCP.</p> <p>Utilizar la herramienta digital de su elección, empleando diversos colores, imágenes e información de calidad, basándose en los recursos sugeridos.</p> <p>Entregar actividad siguiendo las indicaciones del facilitador, para su retroalimentación.</p> <p>1 hr. Aula 2 hrs. Virtuales 2 hrs. Independientes</p>	<p>Grupal () Individual () Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicaciones sugeridas para elaborar Esquema Gráfico: Lucidchart, Canva, Createl. • Caracuel-García, A.M. (2020). Manual Actuación Higiénico Sanitaria y Nutricional en Restauración Hospitalaria. Ediciones Druso Maior. • Diario Oficial de la Federación. (2009). Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. • Radilla-Vázquez, C.C.; Gutiérrez-Tolentino, R.; Vega y León, S.; Del Muro-Delgado, R.; Ruiz-Rojas, J.L.; Arnau-Kuri, N.A.; García-Pérez, M.R.; San Martín-López, U.; Safdie Kanan, M.; Radilla-Vázquez, M. y Garduño-Gutiérrez, G.J. (2015). Manual de inocuidad. Gobierno de México – Secretaría de Salud. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: Esquema gráfico.
---	---

EC3 Fase III: La gestión de la calidad e inocuidad en los Servicios de Alimentos.

Contenido: Beneficios de la Implementación de un Sistema de Gestión de Calidad (certificación ISO 9000). ISO 22000 y la gestión de la inocuidad en los servicios de alimentos. Generalidades de la Auditoría (tipos de auditoría y características del auditor).

<p>EC3 F3 Actividad de aprendizaje 25: Presentación oral de un sistema de gestión de inocuidad para un servicio de alimentos.</p> <p>Por equipos, elaborar una presentación oral sobre la aplicación de un sistema de gestión de inocuidad y auditorías a un servicio de alimentos de su elección.</p> <p>Emplear los recursos sugeridos, así como la información vista en clase y explicada por el facilitador.</p> <p>Presentar siguiendo las instrucciones del docente para su evaluación y retroalimentación.</p> <p>2 hrs. Aula 2 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad:</p> <p>Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracuel-García, A.M. (2020). Manual Actuación Higiénico Sanitaria y Nutricional en Restauración Hospitalaria. Ediciones Druso Maior. • Andrés-Carretero, M.A. (2009). Actualización en Bromatología Hospitalaria. Editorial Glosa. • Andrés-Carretero, M.A.; Arencibia-Rivero, T.; Arévalo-Calzadilla, A.; Caracuel-García, A.M.; Domínguez-Hierro, M.T. (2014). Normalización en Alimentación Hospitalaria y otros establecimientos de restauración social. Ed. Campofrío Food Group, S.A. • Lugo-Melchor, O.Y.; Alvarado-Osuna, C.; Ramírez-Cerda, E.L. (2017). Inocuidad y trazabilidad en los alimentos mexicanos. CONACYT. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La actividad se evaluará de acuerdo a la rúbrica: Presentación oral. • Participación activa en aula.
--	---

<p>EC3 F3 Actividad de aprendizaje 26: Evaluación del Elemento de Competencia 3.</p> <p>Responder en plataforma, de manera individual, la evaluación del tercer elemento de competencia proporcionada por el facilitador.</p> <p>1 hr. Virtual</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Recursos consultados en este elemento de competencia y los proporcionados por el facilitador. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> Respuestas correctas en función del total de reactivos presentados en la evaluación.
---	--

<p>Evaluación formativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lectura crítica de ETA y tipos de contaminantes y riesgos en los alimentos. Tríptico, díptico o políptico sobre medidas de higiene de alimentos. Cuestionario sobre lineamientos y disposiciones para garantizar la inocuidad en los Servicios de Alimentos. Esquema gráfico de programas de prerrequisitos y HACCP. Presentación oral de un sistema de gestión de inocuidad para un servicio de alimentos. Evaluación del Elemento de Competencia 3.
--

<p>Fuentes de información</p>

<ul style="list-style-type: none"> Andrés-Carretero, M.A. (2009). Actualización en Bromatología Hospitalaria. Editorial Glosa. Andrés-Carretero, M.A.; Arencibia-Rivero, T.; Arévalo-Calzadilla, A.; Caracuel-García, A.M.; Domínguez-Hierro, M.T. (2014). Normalización en Alimentación Hospitalaria y otros establecimientos de restauración social. Ed. Campofrío Food Group, S.A. Caracuel-García, A.M. (2020). Manual Actuación Higiénico Sanitaria y Nutricional en Restauración Hospitalaria. Ediciones Druso Maior. Diario Oficial de la Federación. (2009). Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Ver: https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm Dirección Regional de Inocuidad de los Alimentos. (2018). Manual de introducción a la inocuidad de los alimentos. Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria. El Salvador. Ver: https://www.oirsa.org/contenido/2019/Manual%20de%20Introduccion%20a%20la%20Inocuidad%20de%20los%20alimentos%20-%20OIRSA.pdf Fernández-Molina, M.V.; Zonenszain-Laiter, Y.; Llaca-García, E.; Castilla-Barajas, J.A.; Fajardo-Pacheco, D.; Castillo-Ortíz, I. (2020). Guía de buenas prácticas en el manejo de los alimentos. Facultad de Bioética & Facultad de Turismo y Gastronomía. Universidad Anáhuac, México. Ver: https://www.anahuac.mx/mexico/EscuelasyFacultades/bioetica/sites/default/files/inline-files/Guia_Basica_manipulacion_alimentos.pdf Lugo-Melchor, O.Y.; Alvarado-Osuna, C.; Ramírez-Cerda, E.L. (2017). Inocuidad y trazabilidad en los alimentos mexicanos. CONACYT. Radilla-Vázquez, C.C.; Gutiérrez-Tolentino, R.; Vega y León, S.; Del Muro-Delgado, R.; Ruiz-Rojas, J.L.; Arnau-Kuri, N.A.; García-Pérez, M.R.; San Martín-López, U.; Safdie Kanan, M.; Radilla-Vázquez, M. y

Garduño-Gutiérrez, G.J. (2015). [Manual de inocuidad](https://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/docs/manual_inocuidad.pdf) . Gobierno de México – Secretaría de Salud. Ver: https://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/docs/manual_inocuidad.pdf

- Rosas, M.R. (2007). [Contaminaciones alimentarias](https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-contaminaciones-alimentarias-13107676) . Offarm. 26(6). Ver: <https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-contaminaciones-alimentarias-13107676>
- SSA. (2010). [Guía de buenas prácticas de higiene en establecimientos de servicio de alimentos y bebidas](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/168390/Guia_de_buenas_practicas_de_higiene_en_establecimientos.pdf) . Secretaría de Salud. México. Ver: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/168390/Guia_de_buenas_practicas_de_higiene_en_establecimientos.pdf
- World Health Organization. (2015). Video: ["OMS: Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos"](https://www.youtube.com/watch?v=UJZSfVpLtQ) . WHO. Ver: <https://www.youtube.com/watch?v=UJZSfVpLtQ>

Políticas	Metodología	Evaluación
<p>Para el desarrollo óptimo del curso el alumno deberá cumplir con las siguientes políticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asistir al 85% de las clases en aula para aprobar el curso. • Presentarse puntualmente a clases. • Las inasistencias no justifican el incumplimiento de asignaciones, ni el desconocimiento de los temas e información vistos en clase. • Mostrar una actitud de respeto a todos los compañeros y hacia el facilitador. • Participación activa y objetiva en clase. • Cumplir adecuadamente con la entrega de trabajos en cuanto a tiempo y forma. • No se recibirán trabajos a destiempo. En caso de que exista una justificación válida, se considerará por el facilitador, aunque con una ponderación menor. • En caso de plagio, el alumno no obtendrá la competencia en la evaluación correspondiente 	<p>El curso se desarrollará combinando sesiones presenciales y plataforma, en congruencia con la naturaleza de la asignatura.</p> <p>Al inicio del curso el facilitador determinará las vías de comunicación que se manejarán y explicará las vías para la realización de las sesiones plataforma. La presentación de las evidencias de aprendizaje por parte de los estudiantes será a través de la plataforma educativa.</p> <p>Los temas del curso serán abordados por el facilitador utilizando las diversas herramientas didácticas disponibles en la universidad.</p> <p>Al inicio de cada clase el docente explicará las actividades a realizar en la sesión, llevando un seguimiento de la secuencia didáctica. El docente iniciará la sesión con la parte teórica, haciendo partícipe al estudiante con sus opiniones. Al finalizar la explicación el estudiante demostrará los conocimientos adquiridos con la realización de actividades de aprendizaje, las cuales serán revisadas según las indicaciones del docente.</p>	<p>La evaluación del curso se realizará de acuerdo al Reglamento Escolar vigente que considera los siguientes artículos:</p> <p>ARTÍCULO 27. La evaluación es el proceso que permite valorar el desarrollo de las competencias establecidas en las secuencias didácticas del plan de estudio del programa educativo correspondiente. Su metodología es integral y considera diversos tipos de evidencias de conocimiento, desempeño y producto por parte del alumno.</p> <p>ARTÍCULO 28. Las modalidades de evaluación en la Universidad son:</p> <p>I. Diagnóstica permanente, entendiéndola esta como la evaluación continua del estudiante durante la realización de una o varias actividades;</p> <p>II. Formativa, siendo esta, la evaluación al alumno durante el desarrollo de cada elemento de competencia; y</p> <p>III. Sumativa es la evaluación general de todas y cada una de las actividades y evidencias de las secuencias didácticas.</p> <p>Solo los resultados de la</p>

<p>al trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No introducir bebidas ni alimentos a las aulas. • Las actividades tienen una secuencia, por lo tanto los alumnos deberán cumplir satisfactoriamente con las mismas para adquirir las competencias requeridas y con ello poder acreditar la asignatura. • Es responsabilidad del estudiante gestionar los procedimientos necesarios para alcanzar el desarrollo de las competencias del curso. 	<p>Se destaca que el estudiante es el principal artífice de su preparación, por lo que se tomará en cuenta la responsabilidad mostrada en el cumplimiento de las asignaciones, la asistencia y participación en clase, la realización de las actividades de forma correcta tanto en el aula como en la plataforma, entrega de portafolio y la solución de exámenes escritos, los cuales serán aplicados al concluir cada elemento de competencia.</p>	<p>evaluación sumativa tienen efectos de acreditación y serán reportados al departamento de registro y control escolar.</p> <p>ARTÍCULO 29. La evaluación sumativa será realizada tomando en consideración de manera conjunta y razonada, las evidencias del desarrollo de las competencias y los aspectos relacionados con las actitudes y valores logrados por el alumno.</p> <p>ARTÍCULO 30. Los resultados de la evaluación expresarán el grado de dominio de las competencias, por lo que la escala de evaluación contemplará los niveles de:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Competente sobresaliente; II. Competente avanzado; III. Competente intermedio; IV. Competente básico; y V. No aprobado. <p>El nivel mínimo para acreditar una asignatura será el de competente básico. Para fines de acreditación los niveles tendrán un equivalente numérico conforme a lo siguiente:</p> <p>Competente sobresaliente 10</p> <p>Competente avanzado 9</p> <p>Competente intermedio 8</p> <p>Competente básico 7</p> <p>No aprobado 6</p>
--	---	--