

Curso: Operación de Servicios de Alimentos		Horas aula: 2 Horas virtuales: 2
Clave: 042CP054		
Antecedentes:		Horas laboratorio: 0 Horas independientes: 2
Competencia del área: Emplear el pensamiento estratégico en la gestión empresarial, a nivel regional, nacional o internacional, mediante la aplicación efectiva de herramientas metodológicas, de producción, financieras, mercadológicas y de gestión del capital humano, con el fin de incrementar los índices de productividad y competitividad organizacional, bajo un enfoque de calidad, análisis de problemas, trabajo en equipo y toma de decisiones.	Competencia del curso: Integrar los conocimientos de operación y dirección de empresas de alimentos para la atención de comensales y dirección de empleados, planeando la mejora en el servicio y la calidad en la alimentación, basados en estándares de calidad nacionales e internacionales, mediante un enfoque de calidad.	
Elementos de competencia:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Recordar los lineamientos que permiten el control y mejora de la calidad, higiene y seguridad de la operación de una empresa alimentaria según las normas oficiales vigentes. 2. Analizar los componentes básicos de un servicio de alimentación mediante la examinación de diferentes tipos y sistemas de servicios alimentarios nacionales e internacionales. 3. Aplicar las herramientas de gestión indispensables para la operación de un servicio de alimentos según los estándares actuales, de manera que se logre la optimización de recursos y la eficiencia del servicio. 		
Perfil del docente:		
Licenciatura en Nutrición con experiencia profesional mínima de 2 años en el área de conocimiento de la materia a impartir o Posgrado en ciencias de los alimentos, ciencias nutricionales o afines, enfocados en el área de servicios de alimentos con experiencia profesional y/o docente comprobable. 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 de acuerdo con los requerimientos de la asignatura.		
Elaboró: MGSI. ALFREDO JOSE LEYVA CUEVAS		Marzo 2023
Revisó: GISELL FERNANDA GARCÍA ALBELAIS		Septiembre 2023
Última actualización:		

Autorizó: Coordinación de Procesos Educativos	
--	--

Elemento de competencia 1: Recordar los lineamientos que permiten el control y mejora de la calidad, higiene y seguridad de la operación de una empresa alimentaria según las normas oficiales vigentes.

Competencias blandas a promover: Pensamiento estratégico

EC1 Fase I: Buenas prácticas de higiene.

Contenido: Tipos de contaminación y deterioro de alimentos, preparación higiénica de los alimentos, manejo higiénico de los alimentos, inocuidad alimentaria en las empresas alimentarias.

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 1: Exposición oral: Tipos de contaminación y deterioro de los alimentos.

1. Por parte del facilitador, presentación del curso y análisis del contenido temático de la secuencia didáctica.

2. En equipos de trabajo, los alumnos expondrán en clase los diferentes tipos de deterioro y contaminación de los alimentos, así como los agentes que las causan, y su importancia en la inocuidad de los alimentos en el servicio de alimentos.

2 hrs. Aula
2 hrs. Virtuales
2 hrs. Independientes

Tipo de actividad:

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

Recursos:

1. Bravo Martínez, Francisco (2010). "El Manejo higiénico de los alimentos", *Guía para la obtención del Distintivo H.* Limusa.
2. Secretaría de Salud (2010). *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*, México, Diario Oficial de la Federación.

Criterios de evaluación de la actividad:

Se elaborará de acuerdo a la [Rúbrica de Exposición Oral](#)

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 2: Esquema gráfico: Buenas prácticas de higiene en servicios de alimentos.

1. Mediante una exposición, el facilitador guiará a los alumnos en la identificación del efecto que tienen las técnicas culinarias y de conservación, así como las buenas prácticas de higiene utilizadas en el servicio de alimentos en el aseguramiento de la inocuidad de los productos servidos.

2. De forma virtual, los equipos elaborarán un esquema gráfico sobre la importancia de las buenas prácticas de higiene y el manejo higiénico de los alimentos en el servicio alimentario, basándose en la información del Codex Alimentarius, las normas establecidas en la NOM251-SSA1-2009 y NMX-F-605-NORMEX-2016.

2 hrs. Aula
2 hrs. Virtuales

Tipo de actividad:

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

Recursos:

1. Secretaría de Salud (2010). *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*, México, Diario Oficial de la Federación.
2. Bravo Martínez, Francisco (2010). "El Manejo higiénico de los alimentos", *Guía para la obtención del Distintivo H.* Limusa.

Criterios de evaluación de la actividad:

Se evaluará de acuerdo a [Rúbrica Esquema Gráfico](#).

2 hrs. Independientes	
<p>EC1 F1 Actividad de aprendizaje 3: Práctica 1: Funcionamiento del servicio de alimentos.</p> <p>1. Por equipos, los alumnos realizarán una simulación del funcionamiento de un tipo de servicio de alimentos.</p> <p>2. De forma independiente, elaborarán un reporte de práctica de laboratorio.</p> <p>2 hrs. Aula 2 hrs. Virtuales 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <p>1. Artacho Navarro, M. Á. (2017). Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas. HOTR0409. IC Editorial.</p> <p>2. Ulrich Redondo, J. I. (2020). Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. MF1046. Editorial Tutor Formación.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Se evaluará de acuerdo a Rúbrica Práctica de Laboratorio y Reporte de Práctica de Laboratorio.</p>
<p>EC1 Fase II: Sistemas de gestión de la calidad en el servicio de alimentos en México.</p> <p>Contenido: Sistemas de gestión de calidad para servicios de alimentos, lineamientos de calidad para servicios de alimentos en México y certificaciones para servicios de alimentos.</p>	
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 4: Exposición: Sistemas integrales de gestión de calidad.</p> <p>1. Los alumnos investigarán y expondrán sobre los tipos de calidad: calidad basada en el servicio y calidad basada en el producto.</p> <p>2. El facilitador expondrá los diferentes tipos de sistemas de gestión de calidad aplicables al servicio de alimentos en México y planteará un ejemplo hipotético de cada uno.</p> <p>2 hrs. Aula 2 hrs. Virtuales 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <p>Secretaría de Salud (2010). <i>Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios</i>, México, Diario Oficial de la Federación.</p> <p>Novillo, E., Parra, E., Ramón, D., & López, M. (2017). <i>Gestión de la Calidad: Un enfoque práctico</i>. Universidad de Guayaquil: Ecuador.</p> <p>Gregorie, M. (2013). <i>Food service organizations: A managerial and Systems Approach</i>. 8th ed. PEARSON: USA.</p> <p>Guerrero, C. (2001). <i>Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud</i>. MCGRAWHILL: México.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Se evaluará de acuerdo a Rúbrica de Exposición Oral y Reporte Escrito.</p>
EC1 F2 Actividad de aprendizaje 5: Análisis de	Tipo de actividad:

<p>caso: Elaborar un plan de trabajo.</p> <p>1. El facilitador expondrá sobre el proceso para la toma de decisiones, además de las principales problemáticas presentadas en un servicio de alimentos, las posibles alternativas de solución y las principales herramientas de control de calidad (Diagrama de Pareto, diagrama causa-efecto, listas de verificación, ciclo de Deming, diagrama de Gantt, etc.).</p> <p>2. Por equipos, elaborar un plan de trabajo con la finalidad de resolver las principales problemáticas presentadas en los servicios de alimentos.</p> <p>2 hrs. Aula 2 hrs. Virtuales 2 hrs. Independientes</p>	<p>Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Secretaría de Salud (2010). <i>Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios</i>, México, Diario Oficial de la Federación. 2. Novillo, E., Parra, E., Ramón, D., & López, M. (2017). <i>Gestión de la Calidad: Un enfoque práctico</i>. Universidad de Guayaquil: Ecuador. 3. Gregorie, M. (2013). <i>Food service organizations: A managerial and Systems Approach</i>. 8th ed. PEARSON: USA. 4. Guerrero, C. (2001). <i>Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud</i>. MCGRAWHILL: México. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Se evaluará de acuerdo a Análisis de casos.</p>
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 6: Resolución de problemas.</p> <p>1. Por equipos, los alumnos resolverán distintas problemáticas utilizando las herramientas de control de calidad presentadas por el facilitador.</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 () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <p>Secretaría de Salud (2010). <i>Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios</i>, México, Diario Oficial de la Federación.</p> <p>Novillo, E., Parra, E., Ramón, D., & López, M. (2017). <i>Gestión de la Calidad: Un enfoque práctico</i>. Universidad de Guayaquil: Ecuador.</p> <p>Gregorie, M. (2013). <i>Food service organizations: A managerial and Systems Approach</i>. 8th ed. PEARSON: USA.</p> <p>Guerrero, C. (2001). <i>Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud</i>. MCGRAWHILL: México.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Se evaluará con la rúbrica Solución de Ejercicios.</p>
<p>Evaluación formativa:</p> <p>1. Actividades entregadas en tiempo y forma.</p>	

- Exposición sobre los diferentes tipos de deterioro y contaminación de los alimentos, los agentes que lo causan y su importancia en la inocuidad de los alimentos en el servicio de alimentos.
 - Esquema gráfico sobre la importancia de las buenas prácticas de higiene y el manejo higiénico de los alimentos en el servicio alimentario.
 - Reporte de práctica 1: Simulación del funcionamiento de un tipo de servicio de alimentos.
 - Exposición sobre los tipos de calidad.
 - Elaboración de un plan de trabajo.
 - Resolución de casos.
2. Asistencia y continua participación en clase.
 3. Valores y actitudes.
 4. Evaluación estandarizada.

Fuentes de información

1. Artacho Navarro, M. Á. (2017). Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas. HOTR0409. IC Editorial.
2. Ulrich Redondo, J. I. (2020). Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. MF1046. Editorial Tutor Formación.
3. Bravo Martínez, Francisco (2010). "El Manejo higiénico de los alimentos", *Guía para la obtención del Distintivo H*, México, Limusa.
4. Mesas Maestra, B. (2015). Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante (UF0059). IC Editorial.
5. García González, M. (2017). Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante: UF0059. Editorial CEP, S.L.
6. Flores Alegría, A. (2018). Servicio en restaurante. RA-MA Editorial.
7. Secretaría de Salud (2010). *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*, México, Diario Oficial de la Federación.
8. Boyle, M.A. & Holben, H.B. (2013). *Community nutrition in action: An entrepreneurial approach*. Belmont: Editorial Wadsworth (6th ed., Student ed). 772.
9. Evans, J. R. (2015). Administración y Control de Calidad. 9ª ed. México, Cengage Learning.
10. Holli, B.B. (2014). *Nutrition counseling and education skills for dietetics professional*. Philadelphia: Editorial Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins (6ta edición). México, McGraw-Hill.
11. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: <http://www.fao.org/home/es/>
12. Organización Mundial de la Salud: <http://www.who.int/es/>
13. Organización Panamericana de la Salud: <http://www.paho.org/hq/?lang=es>
14. Secretaría de Salud en México <http://www.gob.mx/salud>
15. United Nations Educational, Scientific, and Cultural Organization (Organización para la Educación, la Ciencia y la Cultura de las Naciones Unidas): <http://www.unesco.org/new/es>

Elemento de competencia 2: Analizar los componentes básicos de un servicio de alimentación mediante la examinación de diferentes tipos y sistemas de servicios alimentarios nacionales e internacionales.

Competencias blandas a promover: Enfoque a la calidad.

EC2 Fase I: Servicios de alimentos

Contenido: Tipos de servicios de alimentos y servicios al comensal.

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 7: Cuadro comparativo: Tipos de servicios de alimentos.

1. El facilitador presentará los principales tipos y sistemas de servicios de alimentos (institucionales, comerciales, industriales; convencional, producción-satélite, ya preparados, ensamblaje-servicio) y de empresas de alimentos (producción, procesamiento mínimo, obtención de ingredientes, productos altamente procesados o listos para consumo).

2. Elaborar un cuadro comparativo sobre los tipos de servicio de alimentos y sus características.

2 hrs. Aula
2 hrs. Virtuales
2 hrs. Independientes

Tipo de actividad:

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

Recursos:

1. Secretaría de Salud (2010). *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*, México, Diario Oficial de la Federación.
2. Novillo, E., Parra, E., Ramón, D., & López, M. (2017). *Gestión de la Calidad: Un enfoque práctico*. Universidad de Guayaquil: Ecuador.
3. Gregorie, M. (2013). *Food service organizations: A managerial and Systems Approach*. 8th ed. PEARSON: USA.
4. Guerrero, C. (2001). *Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud*. MCGRAWHILL: México.

Criterios de evaluación de la actividad:

Se evaluará con rúbrica de [Cuadro Comparativo](#).

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 8: Exposición Oral: Tipos de servicio al comensal.

1. El facilitador guiará a los alumnos en el diseño de una presentación para exposición sobre los diferentes tipos de servicio a comensales: Servicio norteamericano, Servicio de buffet, Servicio a la inglesa, Servicio de gueridón o a la rusa, Autoservicio, Servicio de alimentación hospitalario.

2 hrs. Aula
2 hrs. Virtuales
2 hrs. Independientes

Tipo de actividad:

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

Recursos:

- Fisher, R.E. 2010. *Manual de servicio en hoteles y restaurantes*.
- Sanz, M. L. 2004. *La evolución de la alimentación hospitalaria*.
- Herrera-Ubeda, M.A. *las nuevas tecnologías en restauración hospitalaria: su aplicación en el cocinado, conservación y distribución y servicio*.

Criterios de evaluación de la actividad:

Se evaluará con [Rúbrica de Exposición Oral](#).

EC2 Fase II: Cadenas de producción

Contenido: Cadenas de producción, equipos y utensilios, tipos de técnicas culinarias.

<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 9: Trabajo escrito: Cadenas de producción y técnicas culinarias.</p> <p>1. El facilitador expondrá sobre las cadenas de producción (cadena de alimentos calientes, cadena refrigeración, cadena congelación, cadena al vacío y 5° gama).</p> <p>2. El alumno investigará sobre las características principales de las técnicas culinarias más importantes en la preparación de alimentos en el servicio de alimentos. 1. Preparación básica (deshuesado, despiezado, fileteado, eviscerado, limpieza, cortes de carnes y vegetales) 2. Conservación de materias primas (refrigeración y congelación). 3. Técnicas de cocción básicas (hervido y al vapor, estofado, frito, asado, horneado). 4. Otras preparaciones (salsas, sopas, pasta fresca, ensaladas, panificación, mayonesa, mantequilla, quesos, yogurt, helado, infusiones).</p> <p>2 hrs. Aula 2 hrs. Virtuales 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos: El Salvador Wright, J., & Treuillé, E. 2007. Guía completa de las técnicas culinarias. Editorial Blume, Impreso en India.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Se evaluará con Rúbrica de Trabajo Escrito.</p>
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 10: Exposición Oral: Tipos de utensilios y equipo en el servicio de alimentos.</p> <p>1. El facilitador guiará a los alumnos en el diseño de una presentación para exponer sobre los utensilios y equipos necesarios para: Cortar o dividir en porciones, Procesar, Cocción, Conservación, Servicio y Limpieza. Además, la forma correcta de utilizarlos, mantenerlos y limpiarlos.</p> <p>2 hrs. Aula 2 hrs. Virtuales 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos: Araluce, M. (2001). <i>Empresas de restauración alimentaria: Un sistema de gestión global</i>. DÍAZ DE SANTOS: España.</p> <p>Gregorie, M. (2013). <i>Food service organizations: A managerial and Systems Approach</i>. 8th ed. PEARSON: USA.</p> <p>Guerrero, C. (2001). <i>Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud</i>. MCGRAWHILL: México.</p> <p>Reay, J. 2008. <i>Administración del servicio de alimentos</i>.</p> <p>Tejada, B.D. 2007. <i>Administración de servicios de alimentación: calidad, nutrición, productividad y beneficios</i>.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Se evaluará con Rúbrica de Exposición Oral.</p>

Evaluación formativa:

1. Actividades realizadas en plataformas entregadas en tiempo y forma.
 - Cuadro comparativo sobre los tipos de servicio de alimentos y sus características.
 - Exposición sobre los diferentes tipos de servicio a comensales.
 - Trabajo escrito sobre las características principales de las técnicas culinarias más importantes en la preparación de alimentos en el servicio de alimentos.
 - Exposición sobre los utensilios y equipos necesarios en el servicio de alimentos, además de la forma correcta de utilizarlos, mantenerlos y limpiarlos.
2. Asistencia y continua participación en clase.
3. Valores y actitudes.
4. Evaluación estandarizada.

Fuentes de información

1. Artacho Navarro, M. Á. (2017). Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas. HOTR0409. IC Editorial.
2. Ulrich Redondo, J. I. (2020). Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. MF1046. Editorial Tutor Formación.
3. Bravo Martínez, Francisco (2010). "El Manejo higiénico de los alimentos", *Guía para la obtención del Distintivo H*, México, Limusa.
4. Mesas Maestra, B. (2015). Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante (UF0059). IC Editorial.
5. García González, M. (2017). Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante: UF0059. Editorial CEP, S.L.
6. Flores Alegría, A. (2018). Servicio en restaurante. RA-MA Editorial.
7. Secretaría de Salud (2010). *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*, México, Diario Oficial de la Federación.
8. Boyle, M.A. & Holben, H.B. (2013). *Community nutrition in action: An entrepreneurial approach*. Belmont: Editorial Wadsworth (6th ed., Student ed). 772.
9. Evans, J. R. (2015). Administración y Control de Calidad. 9ª ed. México, Cengage Learning.
10. Holli, B.B. (2014). *Nutrition counseling and education skills for dietetics professional*. Philadelphia: Editorial Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins (6ta edición). México, McGraw-Hill.
11. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: <http://www.fao.org/home/es/>
12. Organización Mundial de la Salud: <http://www.who.int/es/>
13. Organización Panamericana de la Salud: <http://www.paho.org/hq/?lang=es>
14. Secretaría de Salud en México <http://www.gob.mx/salud>
15. United Nations Educational, Scientific, and Cultural Organization (Organización para la Educación, la Ciencia y la Cultura de las Naciones Unidas): <http://www.unesco.org/new/es>

Elemento de competencia 3: Aplicar las herramientas de gestión indispensables para la operación de un servicio de alimentos según los estándares actuales, de manera que se logre la optimización de recursos y la eficiencia del servicio.

Competencias blandas a promover: Pensamiento estratégico

EC3 Fase I: Seguridad Alimentaria

Contenido: Seguridad alimentaria, planificación de menús y productos saludables.

EC3 F1 Actividad de aprendizaje 11: Debate: Seguridad Alimentaria.

1. Participar en un debate sobre la seguridad alimentaria en México y cómo los servicios de alimentos pueden ayudar a mejorar el acceso de alimentos a poblaciones vulnerables. Los alumnos, organizados en equipos, contribuirán a la discusión con un ejemplo de servicio de alimentos para disminuir la inseguridad alimentaria.

2 hrs. Aula
2 hrs. Virtuales
2 hrs. Independientes

Tipo de actividad:

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

Recursos:

FAO. 2019. El sistema alimentario en México - Oportunidades para el campo mexicano en la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible. Ciudad de México. 68 pp.

Criterios de evaluación de la actividad:

Se evaluará con [Rúbrica de Debate](#).

EC3 F1 Actividad de aprendizaje 12: Propuestas de menús

Los alumnos elaborarán y expondrán planes de alimentación estandarizados saludables y baratos, destinados a comedores comunitarios, comedores infantiles, guarderías, etc., además, deberán considerar la cotización de dichos planes de alimentación.

2 hrs. Aula
2 hrs. Virtuales
2 hrs. Independientes

Tipo de actividad:

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

Recursos:

Guerrero, C. (2001). *Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud*. MCGRAWHILL: México.

Criterios de evaluación de la actividad:

Se evaluará con Rúbrica de [Exposición Oral](#).

EC3 Fase II: Propuesta de producto saludable e innovador.

Contenido: Manual de operaciones, gestión de calidad, productos innovadores.

EC3 F2 Actividad de aprendizaje 13: Propuesta de producto saludable e innovador.

1. El alumno creará un producto saludable e innovador, además de planificar los procesos de producción, cotización de material, equipo, insumos, personal, etc.

2. El alumno, con ayuda del facilitador, elaborará el etiquetado nutricional del producto, en base a la normatividad oficial vigente.

Tipo de actividad:

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

Recursos:

1. Araluce, M. (2001). *Empresas de restauración alimentaria: Un sistema de gestión global*. DÍAZ DE SANTOS: España.
2. Bravo, F. (2015). *El manejo higiénico de los alimentos: Guía para la obtención del distintivo H*. 2da ed. LIMUSA: México.
3. Gregorie, M. (2013). *Food service organizations: A*

<p>4 hrs. Aula 4 hrs. Virtuales 4 hrs. Independientes</p>	<p>managerial and Systems Approach. 8th ed. PEARSON: USA.</p> <p>4. Guerrero, C. (2001). <i>Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud</i>. MCGRAWHILL: México.</p> <p>5. NMX-F-605-NORMEX-2016.</p> <p>6. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</p> <p>7. Novillo, E., Parra, E., Ramón, D., & López, M. (2017). <i>Gestión de la Calidad: Un enfoque práctico</i>. Universidad de Guayaquil: Ecuador.</p> <p>8. Reay, J. (2008). <i>Administración de servicios de alimentos</i>. 2da ed. Trillas: México.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Se evaluará con Rúbrica de Trabajo Escrito.</p>
<p>EC3 F2 Actividad de aprendizaje 14: Presentación de producto</p> <p>1.El alumno elaborará una maqueta de la planta de producción del producto, además del correspondiente manual de operaciones de la empresa.</p> <p>2. El alumno montará un stand y presentará su producto, el cual tendrá listo simulando que se encuentra en anaquel.</p> <p>2 hrs. Aula 2 hrs. Virtuales 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <p>1. Araluce, M. (2001). <i>Empresas de restauración alimentaria: Un sistema de gestión global</i>. DÍAZ DE SANTOS: España.</p> <p>2. Bravo, F. (2015). <i>El manejo higiénico de los alimentos: Guía para la obtención del distintivo H</i>. 2da ed. LIMUSA: México.</p> <p>3. Gregorie, M. (2013). Food service organizations: A managerial and Systems Approach. 8th ed. PEARSON: USA.</p> <p>4. Guerrero, C. (2001). <i>Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud</i>. MCGRAWHILL: México.</p> <p>5. NMX-F-605-NORMEX-2016.</p> <p>6. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</p> <p>7. Novillo, E., Parra, E., Ramón, D., & López, M. (2017). <i>Gestión de la Calidad: Un enfoque práctico</i>. Universidad de Guayaquil: Ecuador.</p> <p>8. Reay, J. (2008). <i>Administración de servicios de alimentos</i>. 2da ed. Trillas: México.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Se evaluará con Rúbrica de Exposición Oral.</p>
<p>Evaluación formativa:</p> <p>1. Actividades realizadas en plataformas entregadas en tiempo y forma.</p>	

- Participación en debate sobre seguridad alimentaria.
- Presentación de planes de alimentación estandarizados, saludables y baratos.
- Creación de un producto saludable e innovador, conforme a la normatividad oficial vigente.
- Presentación de producto innovador, manual de producción y maqueta de la planta de producción.

2. Asistencia y continua participación en clase.

3. Valores y actitudes.

4. Evaluación estandarizada.

Fuentes de información

1. Artacho Navarro, M. Á. (2017). Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas. HOTR0409. IC Editorial.
2. Ulrich Redondo, J. I. (2020). Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. MF1046. Editorial Tutor Formación.
3. Bravo Martínez, Francisco (2010). "El Manejo higiénico de los alimentos", *Guía para la obtención del Distintivo H*, México, Limusa.
4. Mesas Maestra, B. (2015). Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante (UF0059). IC Editorial.
5. García González, M. (2017). Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante: UF0059. Editorial CEP, S.L.
6. Flores Alegría, A. (2018). Servicio en restaurante. RA-MA Editorial.
7. Secretaría de Salud (2010). *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*, México, Diario Oficial de la Federación.
8. Boyle, M.A. & Holben, H.B. (2013). *Community nutrition in action: An entrepreneurial approach*. Belmont: Editorial Wadsworth (6th ed., Student ed). 772.
9. Evans, J. R. (2015). Administración y Control de Calidad. 9ª ed. México, Cengage Learning.
10. Holli, B.B. (2014). *Nutrition counseling and education skills for dietetics professional*. Philadelphia: Editorial Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins (6ta edición). México, McGraw-Hill.
11. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: <http://www.fao.org/home/es/>
12. Organización Mundial de la Salud: <http://www.who.int/es/>
13. Organización Panamericana de la Salud: <http://www.paho.org/hq/?lang=es>
14. Secretaría de Salud en México <http://www.gob.mx/salud>
15. United Nations Educational, Scientific, and Cultural Organization (Organización para la Educación, la Ciencia y la Cultura de las Naciones Unidas): <http://www.unesco.org/new/es>

Políticas

1. Cumplir cabalmente con la entrega de trabajos en cuanto a tiempo y forma, tanto en plataforma como en clase.
2. En caso de plagio, el alumno no obtendrá la competencia en la

Metodología

En este curso, el alumno debe realizar las actividades que le solicita el facilitador con base a las presentadas en la secuencia didáctica. Se trabajará de manera presencial grupal en las horas asignadas, atendiendo las

Evaluación

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

<p>evaluación correspondiente al trabajo.</p> <p>3. El alumno deberá participar activamente en clase y en todos los trabajos planteados en este curso.</p> <p>4. El alumno deberá comportarse con respeto hacia sus compañeros de clase y el facilitador.</p> <p>5. Trabajar y comunicarse de forma efectiva con todos los miembros del equipo, asumiendo la responsabilidad compartida.</p> <p>6. El alumno deberá cumplir con un promedio de asistencia a las sesiones de clases de entre 80 y 90%, y presentarse puntual a las mismas.</p> <p>7. Acatar cabalmente el reglamento interno de uso obligatorio de uniforme en la Licenciatura de Nutrición Humana, según el capítulo II del Uso obligatorio del uniforme Artículo 3.</p>	<p>actividades de refuerzo de forma individual a quien lo requiera y solicite.</p> <p>En cada tema el facilitador brindará la introducción correspondiente, así como las posibles fuentes de información para el complemento de las actividades. Además, recordará las competencias a lograr en cada elemento y explicará cómo las actividades planteadas en este curso pueden ayudar a conseguirlas.</p> <p>Se utilizará la plataforma digital como apoyo de refuerzo mediante actividades en línea y como repositorio de fuentes de información de los contenidos de la secuencia didáctica aplicados en la práctica docente y que el alumno podrá acceder en cualquier momento durante el curso. La plataforma servirá también como otra vía de comunicación entre facilitador y alumno. La evaluación del curso tomará en cuenta todas las actividades que se realicen en plataforma, así como las hechas en clase o en laboratorio.</p> <p>Además, el facilitador podrá utilizar evaluación escritas para complementar la evaluación, según lo crea conveniente con base en el desarrollo del curso. El alumno deberá entregar un portafolio final/Trabajo final donde integre todos los conocimientos y competencias adquiridos en el curso, demostrándolos con un trabajo de calidad y completo.</p> <p>Dicho portafolio también se utilizará para la evaluación del curso. Los aspectos afectivos emocionales, como los valores y actitudes de los alumnos también serán empleados en su evaluación de desempeño.</p>	<p>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 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>Sólo los resultados de la 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. Para tener derecho a la evaluación sumativa de las asignaturas, el alumno deberá:</p> <p>I. Cumplir con la evidencia de las actividades establecidas en las secuencias didácticas; II. Asistir como mínimo al 70% de las sesiones de clase impartidas.</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"> 1. Competente sobresaliente; 2. Competente avanzado;
--	---	---

3. Competente intermedio;
4. Competente básico; y
5. No aprobado.

El nivel mínimo para acreditar una asignatura será el de competente básico.

Para fines de acreditación los niveles tendrán un equivalente numérico conforme a la siguiente:

- Competente sobresaliente 10
- Competente avanzado 9
- Competente intermedio 8
- Competente básico 7
- No aprobado 6

ARTÍCULO 31. Para lograr la acreditación de las competencias comprendidas en las secuencias didácticas de las asignaturas del programa educativo, el alumno dispondrá de los siguientes medios:

I. La evaluación sumativa, mínimo 7, competente básico;

II. La demostración de competencias previamente adquiridas;

III. Por convalidación, revalidación o equivalencia.

ARTÍCULO 32. Los resultados de la evaluación sumativa serán dados a conocer a los alumnos, en un plazo no mayor de cinco días hábiles después de concluido el proceso.

ARTÍCULO 33. En caso de que el alumno considere que existe error u omisión en el registro de evaluación sumativa, podrá presentar solicitud por escrito ante el director de la unidad académica dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir de la fecha de publicación de los resultados, quien en igual termino emitirá una respuesta.