





|   |                                    |                                  |   |
|---|------------------------------------|----------------------------------|---|
|  | Escuela de Dietética y Nutrición   | Hoja 1 de 9                      |  |
|   | Dirección                          | Código:<br>FRM-SNA-ELP-04        |   |
|   | Subdirección de Niveles Académicos | Versión: 06                      |   |
|   | Estrategia Didáctica               | Fecha de revisión:<br>15/11/2023 |   |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Nombre del Académico</b>   | Primavera Pérez Romero                          |
| <b>Eje Curricular</b>         | Alimentación y Nutrición                        |
| <b>Unidad de Conocimiento</b> | Administración de los Servicios de Alimentación |
| <b>Semestre</b>               | 6°  |



**OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA  
(de acuerdo con el Programa de estudio)**

Elaborar un modelo operativo de un servicio de alimentos en sus diferentes áreas de desempeño al integrar los principios fundamentales del Proceso Administrativo para el funcionamiento óptimo del mismo.

| <b>CONTENIDO</b>  | <b>INTERACCIONES</b>   |   | <b>SISTEMATIZACIÓN</b>         |                     |
|---|--|---|--------------------------------|---------------------|
|   | <b>Estrategias de Aprendizaje</b>  | <b>Recursos</b>   | <b>Fecha<br/>(dd/mmm/aaaa)</b> | <b>Duración (h)</b> |
| <b>Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio</b>  |  |   |                                |                     |
| <b>Encuadre</b>   | Presentación de los alumnos en línea<br>Presentación del Temario del curso<br>Evaluación diagnóstica<br>Exposición de la introducción a la administración<br>Presentación de estrategias de la materia   | Presentación por alumno<br>Presentación en power point de temario<br>Evaluación diagnóstica<br>Presentación en power point de estrategias | 21/Ene/2025                    | 3 horas             |
| <b>Presentación de temario y formas de evaluación</b>   |  |   |                                |                     |
| <b>1. Administración en las organizaciones</b><br>1.1. Bases conceptuales<br>1.1.1. Organización y Administración<br>1.1.2. Los valores de la | El profesor expondrá las características de la administración de las organizaciones como base para entender la administración de los servicios de alimentos.<br>Lectura de artículo "Organización y Administración en servicios de alimentos", el alumno expondrá los puntos más | Presentación por power ponte de la administración artículo<br>Se les da un tiempo para leer y regresamos para comentar                    | 22/Ene/2025                    | 3 horas             |

|   |                                    |                                  |   |
|---|------------------------------------|----------------------------------|---|
|  | Escuela de Dietética y Nutrición   | Hoja 2 de 9                      |  |
|   | Dirección                          | Código:<br>FRM-SNA-ELP-04        |   |
|   | Subdirección de Niveles Académicos | Versión: 06                      |   |
|   | Estrategia Didáctica               | Fecha de revisión:<br>15/11/2023 |   |

|  |  |  |                                       |                               |
|--|--|--|---------------------------------------|-------------------------------|
| <p>sociedad y la administración</p> <p>1.2. Ambiente, responsabilidad social y objetivos</p> <p>1.2.1. Medio ambiente externo</p> <p>1.2.2. Responsabilidad social y ética personal</p> <p>1.2.3. Objetivos organizacionales</p> <p>1.3. Tecnología y estructura</p> <p>1.3.1. Tecnología y Organización</p> <p>1.3.2. Estructura y diseño de la Organización</p> <p>1.4. El sistema Psicosocial</p> <p>1.4.1. Comportamiento individual y motivación</p> <p>1.4.2. Sistema de status y funciones</p> <p>1.4.3. Dinámica de grupos</p> <p>1.4.4. Sistema de influencia, liderazgo y comunicación.</p> <p>1.5. El sistema administrativo</p> <p>1.5.1. La labor administrativa</p> <p>1.5.2. Proceso de decisión administrativa</p> <p>1.5.3. Juicios y</p> | <p>importantes de la lectura como realimentación.</p> <p>El profesor expondrá la tecnología y organización, así como su estructura y diseño Organizacional en el servicio de alimentos</p> <p>Presentación de un cortometraje del uso de la tecnología y la organización en un servicio de alimentos</p> | <p>Presentación en power point</p> <p>presentación de video</p>  | <p>28/Ene/2025</p> <p>29/Ene/2025</p> | <p>3 horas</p> <p>3 horas</p> |
|  | <p>El profesor expondrá el sistema psicosocial</p> <p>Estrategias de motivación en una empresa de alimentos</p> <p>Roles y funciones del personal en un servicio de alimentos</p> <p>Tipos de liderazgo</p>  | <p>Presentación en power point</p> <p>Presentacion de video</p> <p>Actividad por equipo se reunirá por tiempos con cada equipo</p> | <p>04/Feb/2025</p> <p>05/Feb/2025</p> | <p>3 horas</p> <p>3horas</p>  |
|  | <p>El profesor expondrá la administración en un servicio de alimentos, el proceso de decisión administrativa, como realizar un planeación estratégica y operacional, así como llevar un control organizacional, por equipo realizarán una planeación administrativa y un control organizacional</p>      | <p>Presentación en power point</p> <p>Actividad complementaria</p>   | <p>11/Feb/2025</p> <p>12/Feb/2025</p> | <p>3 horas</p> <p>3 horas</p> |

|   |                                    |                                  |  |
|---|------------------------------------|----------------------------------|--|
|  | Escuela de Dietética y Nutrición   | Hoja 3 de 9                      | <br><small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada</small><br><small>Fundada en 1945</small> |
|   | Dirección                          | Código:<br>FRM-SNA-ELP-04        |  |
|   | Subdirección de Niveles Académicos | Versión: 06                      |  |
|   | Estrategia Didáctica               | Fecha de revisión:<br>15/11/2023 |  |

|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
| <p>colaboración en la toma de decisiones</p> <p>1.5.4. Planeación estratégica y operacional</p> <p>Control organizacional.</p>   |   |  |  |  |
| <p><b>2. Introducción a los Servicios de Alimentos</b></p> <p>2.1. ¿Qué es un Servicio de Alimentos</p> <p>2.2. Tipos de Servicios de Alimentos</p> <p>2.3. Estructura de los Servicios de Alimentos</p> <p>2.3.1. Áreas y servicios que lo conforman</p> <p>2.3.2. Población atendida y no. de comensales</p> <p>2.4. Recursos Humanos</p> <p>2.4.1. Plantilla de personal por área</p> <p>2.4.2. Organigramas</p> <p>2.4.3. Horarios y turnos</p> <p>2.4.4. Descripción de puestos</p> <p>2.4.5. Prestaciones</p> <p>2.4.6. Asistencia y puntualidad</p> <p>2.5. Recursos Materiales</p> | <p>El profesor expondrá los tipos de servicios de alimentos, así como su importancia, la estructura de estos, áreas que lo conforman. Los alumnos realizarán un croquis de un servicio de alimentos con las áreas descritas en clase, así como delimitaran la población atendida en su trabajo final</p> <p><b>Primer examen parcial</b></p> <p>El profesor expondrá la diferencia entre recurso y capital humano. Distinguir los organigramas según el tipo de servicio. Reconocer el personal que conforma una plantilla en un servicio de alimentos. El alumno elaborará entrevista de trabajo para cubrir perfiles de puestos. Actividad se realizará un simulador de entrevistas para un servicio de alimentos</p> | <p>Presentación por power point</p> <p>Actividad se les dará tiempo simulador de entrevista por pares</p> <p>Escrito</p> <p>Realimentación</p> <p>Presentación</p> <p>Actividad se dará tiempo y se expondrán los videos</p> | <p>18/Feb/2025</p> <p>19/Feb/2025</p> <p>25/Feb/2025</p> <p>26/Feb/2025</p> <p>04/Mar/2025</p> | <p>3 horas</p> <p>3 horas</p> <p>3 horas</p> <p>3 horas</p> <p>3 horas</p> |

|  |                                    |                                  |   |
|--|------------------------------------|----------------------------------|---|
|  | Escuela de Dietética y Nutrición   | Hoja 4 de 9                      | <br><small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada</small><br><small>Fundada en 1945</small> |
|  | Dirección                          | Código:<br>FRM-SNA-ELP-04        |   |
|  | Subdirección de Niveles Académicos | Versión: 06                      |   |
|  | Estrategia Didáctica               | Fecha de revisión:<br>15/11/2023 |   |


|   |  |   |                                    |                            |
|---|--|---|------------------------------------|----------------------------|
| <p>2.5.1. Necesidades de equipo por área</p> <p>2.5.2. Necesidades de utensilios por área</p> <p>2.5.3. Uniformes</p> <p>2.6. Controles Administrativos</p> <p>2.6.1. Control de costos</p> <p>2.6.2. Control de inventarios</p> <p>2.6.3. Control financiero (presupuesto y estado de resultados)</p> <p>2.6.4. Control de calidad del servicio</p> <p>2.6.5. Control de calidad de los menús.</p> | <p>Resolución de conflictos, políticas, reglamentos y procedimientos</p> <p>El profesor determinará el equipo necesario dentro de un servicio de alimentos y la zonificación apropiada, Conocer y determinar el material apropiado dentro del servicio de alimentos, así como los alumnos realizarán un video con el tema uso de uniforme correcto para servicios de alimentos.</p>            | <p>Presentación<br/>Actividad se dará tiempo</p>                        | <p>05/Mar/2025<br/>11/Mar/2025</p> | <p>3 horas<br/>3 horas</p> |
| <p><b>3. Planeación de Menús</b></p> <p>3.1. El menú como eje primordial del servicio de alimentos.</p> <p>3.2. Detectar las necesidades alimentarias de la población para establecer un menú cíclico o a la carta.</p> <p>3.3. Tipos de menú</p> <p>3.4. Bases para establecer un menú cíclico o fijo</p> <p>3.5. Elaboración del cuadro</p>   | <p>El profesor realizará una exposición de las normas para diseñar un menú cíclico verdadero el cual se debe de apegar a las necesidades nutricias de la población, el alumno a través de un simulador desarrollará un menú cíclico verdadero basado en casos, revisión de artículos relacionados con los tipos de menús, se clasificarán los avances de entrega de un ejercicio simulador</p> | <p>Presentación<br/>Actividad se les dará un tiempo para realizarlo</p> | <p>12/Mar/2025<br/>18/Mar/2025</p> | <p>3 horas<br/>3 horas</p> |

|  |                                    |                                  |   |
|--|------------------------------------|----------------------------------|---|
|  | Escuela de Dietética y Nutrición   | Hoja 5 de 9                      | <br><small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada</small><br><small>Fundada en 1945</small> |
|  | Dirección                          | Código:<br>FRM-SNA-ELP-04        |   |
|  | Subdirección de Niveles Académicos | Versión: 06                      |   |
|  | Estrategia Didáctica               | Fecha de revisión:<br>15/11/2023 |   |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <p>sinóptico del menú cíclico y su importancia</p> <p>3.6. Estandarización de minutas</p> <p>3.7. Recetas estándar y su importancia en el control de costos y calidad.</p> <p>3.8. Valor nutritivo del menú</p> <p>3.9. Orientación alimentaria</p> <p>3.10. Medio publicitario para darlo a conocer</p>   | <p>El profesor describirá las diferencias de los tipos de menús y los relacionará con el tipo de establecimiento y comensal, los alumnos realizarán ejercicios de estandarización de menús</p>   | <p>Presentación</p> <p>Actividad se les dará un tiempo para realizarlo</p> | <p>19/Mar/2025</p> <p>25/Mar/2025</p> <p>26/Mar/2025</p> | <p>3 horas</p> <p>3 horas</p> <p>3 horas</p> |
| <p><b>4. Control de Calidad de la Materia Prima</b></p> <p>4.1. Calidad en la recepción</p> <p>4.1.1. Especificaciones de empaquetado en la recepción.</p> <p>4.1.2. Características sensoriales por grupo de alimento</p> <p>4.1.3. Especificaciones de calidad por grupo de alimentos.</p> <p>4.2. Técnicas de rotación de la materia prima (PEPS)</p> | <p>El profesor y el alumno analizarán la importancia de la estandarización de las recetas y su impacto en el valor nutritivo, financiero y calidad, conocer la cadena dentro de un servicio de alimentos</p> <p>La importancia de la calidad de los productos, del servicio, Conocimiento del proveedor, conocer el ciclo de los productos como son la recepción, el almacenaje, producción y servicio de alimentos, se mostrará un video del tema Comprender la importancia de PEPS y su relación con ETA'S y control de costos en un servicio de alimentos, visita a comedor de la Escuela de Dietética y Nutrición para observar el sistema PEP'S</p> | <p>Presentación en power point</p> <p>Presentación de video</p>            | <p>01/Abr/2025</p> <p>02/Abr/2025</p>                    | <p>3 horas</p> <p>3 horas</p>                |
| <p><b>5. Control de Costos</b></p>   | <p>El profesor expondrá la evaluación y expondrá la importancia de un control</p>  | <p>Presentación en power point</p> <p>Presentación de video</p>            | <p>08/Abr/2025</p>                                       | <p>3 horas</p>                               |

|  |                                    |                                  |   |
|--|------------------------------------|----------------------------------|---|
|  | Escuela de Dietética y Nutrición   | Hoja 6 de 9                      | <br><small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada<br/>Fundada en 1945</small> |
|  | Dirección                          | Código:<br>FRM-SNA-ELP-04        |   |
|  | Subdirección de Niveles Académicos | Versión: 06                      |   |
|  | Estrategia Didáctica               | Fecha de revisión:<br>15/11/2023 |   |



|  |   |  |                                       |                               |
|--|---|--|---------------------------------------|-------------------------------|
| <p>5.1. Concurso a proveedores (gastos variables)</p> <p>5.2. Órdenes de compra</p> <p>5.3. Requisición y recepción de mercancía</p> <p>5.4. Costos fijos, variables y totales. Punto de equilibrio</p> <p>5.5. Manejo de costos de los platillos y/o productos.</p> | <p>adecuado en la materia prima desde su recepción hasta el servicio, Aprender a diferenciar las especificaciones de calidad (sensoriales) de la materia prima</p>                                |  | 09/Abr/2025                           | 3 horas                       |
| <p><b>6. Control de Inventarios</b></p> <p>6.1. Vales de salida</p> <p>6.2. Ingreso de facturas</p> <p>6.3. Control de inventario físico</p>   | <p><b>Segundo examen parcial</b></p> <p>Identificar y utilizar los métodos principales para el control de inventarios</p>   | <p>Escrito</p> <p>Presentación en power point</p> <p>Presentación de video</p> | <p>22/Abr/2025</p> <p>23/Abr/2025</p> | <p>3 horas</p> <p>3 horas</p> |
| <p><b>7. Evaluación de la Calidad del Servicio y del Menú</b></p> <p>7.1. Indicadores de calidad del servicio</p> <p>7.2. Indicadores de calidad del producto</p>  | <p>identificar y utilizar los métodos principales en el manejo de costos y en el estado financiero.</p>   | <p>Presentación en power point</p> <p>Presentación de video</p>                | <p>29/Abr/2025</p> <p>30/Abr/2025</p> | <p>3 horas</p> <p>3 horas</p> |
| <p><b>8. Higiene y Seguridad en el Trabajo</b></p> <p>8.1. Definición y diferencias entre Higiene y seguridad en el trabajo</p>  | <p>Comprender la relación que tienen con los diferentes sistemas de evaluación a través de indicadores, los alumnos evaluarán la calidad de algunos servicios de alimentos como restaurantes.</p> | <p>Presentación en power point</p> <p>Presentación de video</p>                | 06/May/2025                           | 3 horas                       |

|   |                                    |                                  |   |
|---|------------------------------------|----------------------------------|---|
|  | Escuela de Dietética y Nutrición   | Hoja 7 de 9                      |  |
|   | Dirección                          | Código:<br>FRM-SNA-ELP-04        |   |
|   | Subdirección de Niveles Académicos | Versión: 06                      |   |
|   | Estrategia Didáctica               | Fecha de revisión:<br>15/11/2023 |   |

|   |                            |  |                            |                    |
|---|----------------------------|--|----------------------------|--------------------|
| 8.2. Objetivos de la higiene y seguridad  |                            |  |                            |                    |
| 8.3. Condiciones ambientales de trabajo   |                            |  |                            |                    |
| Prevención de accidentes  |                            |  |                            |                    |
| <b>Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)</b>   | Presentación trabajo final |  | 07/May/2025<br>13/May/2025 | 3 horas<br>3 horas |
| <b>Retroalimentación a los alumnos.<br/>Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.</b> | Firma de calificaciones    |  | 14/May/2025                | 3 horas            |
| <b>Evaluación final Ordinario segunda oportunidad</b>   |                            |  |                            |                    |

| VISITAS PROGRAMADAS |                       |   |
|---------------------|-----------------------|---|
| Lugar de la visita  | Objetivo de la visita | Fecha programada de la visita (dd/mmm/aaaa) |
| N/A                 | N/A                   | N/A   |
| N/A                 | N/A                   | N/A   |

| EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE |                       |                     |                        |
|---------------------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| Evaluación Diagnóstica    | Métodos de evaluación | Evaluación Sumativa |                        |
| Examen de 10 preguntas    | Exposición ( x )      | 55%                 | Parciales (2 exámenes, |

|   |                                    |                                  |   |
|---|------------------------------------|----------------------------------|---|
|  | Escuela de Dietética y Nutrición   | Hoja 8 de 9                      |  |
|   | Dirección                          | Código:<br>FRM-SNA-ELP-04        |   |
|   | Subdirección de Niveles Académicos | Versión: 06                      |   |
|   | Estrategia Didáctica               | Fecha de revisión:<br>15/11/2023 |   |

|  |                                  |       |     |   |
|--|----------------------------------|-------|-----|---|
|  | Lectura de artículos             | ( x ) | 40% | exposición, lectura de artículos)   |
|  | Revisión de casos clínicos       | ( )   |     | Final (trabajo final, se tomará en cuenta presentación, redacción y ortografía) |
|  | Trabajo de investigación         | ( x ) | 5%  | Autoevaluación  |
|  | Prácticas (taller o laboratorio) | ( )   |     |   |
|  | Salidas/ visitas                 | ( )   |     |   |
|  | Exámenes                         | ( x ) |     |   |
|  | Otros:                           |       |     |   |

| <b>BIBLIOGRAFÍA BÁSICA<br/>(Plan de Estudios)</b>  | <b>BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA<br/>(propuesta)</b>  |
|--|---|
| <p>Libro: Managing food and nutrition services: for the culinary,hospitality and nutrition professions. Edelstein, Sari Jones and Bartlett Publishers. 2008</p> <p>Libro: Administración del servicio de alimentos Reay, Julia Trillas 2008</p> <p>Libro: Tratado de alimentos y bebidas 1 Reynoso Ron, Javier Limusa 2000</p> | <p>Anzola Rojas, S. (2007). Administración de pequeñas empresas (Segunda ed.). D.F., México: Mgraw-Hill. Arcelay Salazar, A. (Junio de 1999). Process management. Calidad Asistencial. Beltrán Sanz J., Carmona Calvo, E., &amp; Carrasco Pérez, R. (2002). Guía para una gestión basada en procesos. Instituto Andaluz de Tecnología. Beltrán Sanz, J., Carmona Calvo, M. A., Carrasco Pérez, R., &amp; Rivas Zapata, M. A. (2002). Instituto Andaluz de Tecnología. Obtenido de Guía Para una Gestión Basada en Procesos: <a href="http://excelencia.iat.es/files/2012/08/2009.Gesti%C3%B3n-basada-procesos-completa.pdf">http://excelencia.iat.es/files/2012/08/2009.Gesti%C3%B3n-basada-procesos-completa.pdf</a></p> <p>Federación., D. O. (2009). NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE. México, D.F. Gibson, J. L., Ivancevich, J. M., &amp; Donnelly, J. H. (2002). Las Organizaciones: Comportamiento, Estructura y Procesos. Toledo, Ohio: McGRAW-HILL. Gómez Ceja, G. (1994). Planeación y Organización de Empresas.</p> |



|  |                                    |                                  |   |
|--|------------------------------------|----------------------------------|---|
|  | Escuela de Dietética y Nutrición   | Hoja 9 de 9                      | <br><small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada<br/>Fundada en 1945</small> |
|  | Dirección                          | Código:<br>FRM-SNA-ELP-04        |   |
|  | Subdirección de Niveles Académicos | Versión: 06                      |   |
|  | Estrategia Didáctica               | Fecha de revisión:<br>15/11/2023 |   |

|                                   |
|-----------------------------------|
| Naucalpan de Juárez: McGRAW-HILL. |
|-----------------------------------|

| Profesión o grado y nombre completo del Académico | Fecha de entrega<br>dd/mmm/aaaa |
|---|---------------------------------|
| M.N.C. Primavera Perez Romero                     | 29/Nov/2024                     |

---

**FIRMA DEL ACADÉMICO**

---

**FIRMA DE AUTORIZACIÓN**  
**Jefe del Área de Elaboración y Evaluación de**  
**Programas Académicos y Control Escolar**