

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 19	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<b>Nombre del Académico</b>	María de Lourdes Gámez Mendoza
<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 (dd/mmm/aaaa)</b>	<b>Duración (h)</b>
<b>Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio</b>  <b>Encuadre</b>  <b>Presentación de temario y formas de evaluación</b>	El profesor expondrá el objetivo, temas que se verán durante el curso y los criterios de evaluación de cada parcial (formativa y sumativa)- Encuadre del curso. El profesor realizará una dinámica 6 Phillip para conocer a los alumnos y de integración.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classroom</li> <li>• Presentación en Power Point</li> <li>• Voz</li> </ul>	22/ene/2025	2hr

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 19	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



	Evaluación diagnóstica			
<p><b>1. Administración en las organizaciones</b></p> <p>1.1. Bases conceptuales</p> <p>1.1.1. Organización y Administración</p> <p>1.1.2. Los valores de la 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><b>ACTIVIDAD ASINCRÓNICA (casa)</b></p> <p><b>Infografía interactiva:</b></p> <p>Diseñar una infografía con la información de la presentación del tema.</p> <p>Actividad individual</p> <p>Entrega actividad: 23 de enero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classroom</li> <li>• Presentación en Power Point</li> <li>• Voz</li> <li>• Genially</li> <li>• Lucyd Chart</li> </ul>	24/ene/2025	2hr

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 19	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<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 colaboración en la toma de decisiones</p> <p>1.5.4. Planeación estratégica y operacional</p> <p>Control organizacional.</p>	<p><b>ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula)</b></p> <p><b>Mapa conceptual:</b></p> <p>Los alumnos diseñarán un mapa conceptual del proceso administrativo.</p> <p>Actividad individual</p> <p>Entrega actividad: 24 de enero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p>		<p>24/ene/2025</p>	<p>2hr</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><b>ACTIVIDAD ASINCRÓNICA (casa)</b></p> <p><b>Formulario:</b></p> <p>Ver los videos que se comparten en classroom en la sesión 2 y llenar el formulario.</p> <p>Actividad individual</p> <p>Entrega actividad: 28 de enero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p> <p><b>ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula)</b></p> <p><b>Línea de tiempo:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classroom</li> <li>• Presentación en Power Point</li> <li>• Voz</li> <li>• Padlet (línea de tiempo)</li> <li>• Word/Google documents</li> </ul>	<p>29/ene/2025</p>	<p>2hr</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 19	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



<p>2.4.3. Horarios y turnos  2.4.4. Descripción de puestos  2.4.5. Prestaciones  2.4.6. Asistencia y puntualidad  2.5. Recursos Materiales  2.5.1. Necesidades de equipo por área  2.5.2. Necesidades de utensilios por área  2.5.3. Uniformes  2.6. Controles Administrativos  2.6.1. Control de costos  2.6.2. Control de inventarios  2.6.3. Control financiero (presupuesto y estado de resultados)  2.6.4. Control de calidad del servicio  2.6.5. Control de calidad de los menús.</p>	<p>Diseñar una línea de tiempo de la evolución de los equipos y utensilios que se han usado para preparar alimentos a través de la historia. Investigar  Actividad colaborativa (2 personas)  Entrega actividad: 29 de enero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p> <p><b>ACTIVIDAD ASINCRÓNICA (casa)</b>  <b>Infografía:</b>  Diseñar una infografía con la información del video de Clasificación de los SRC.  Actividad individual  Entrega actividad: 30 de enero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p> <p><b>ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula)</b>  <b>Cuadro sinóptico:</b>  Diseñar un cuadro sinóptico</p>		<p>31/ene/2025</p>	<p>2hr</p>
--	--	--	--------------------	------------

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 19	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	<p>con la información de la presentación de sistemas</p> <p>Actividad individual</p> <p>Entrega actividad: 31 de enero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p> <p><b>ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula)</b></p> <p><b>Mapa mental:</b></p> <p>Diseñar un mapa mental con la información de la presentación de sistemas de producción.</p> <p>Actividad colaborativa: 2px</p> <p>Entrega actividad: 31 de enero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p> <p><b>ACTIVIDAD ASINCRÓNICA (casa)</b></p> <p><b>Cuadro comparativo:</b></p>		31/ene/2025	2hr
--	--	--	-------------	-----

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 19	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	<p>Diseñar un cuadro comparativo de los estándares de instalación física entre la NOM 251 y la NMXF605</p> <p>Actividad individual Entrega actividad: 4 de febrero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p> <p><b>ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula)</b> <b>Diseño de catálogo de equipamiento:</b> Diseñar un catálogo del equipo y utensilios que se utilizan en un comedor institucional Actividad colaborativa (2px) Entrega actividad: 09 de febrero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p> <p><b>ACTIVIDAD ASINCRÓNICA (casa)</b> <b>Mapa conceptual:</b> Diseñar un mapa conceptual</p>		05/feb/2025	2h
--	---	--	-------------	----

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 19	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	<p>con la información de la presentación de recepción</p> <p>Actividad individual Entrega actividad: 6 de febrero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p> <p><b>ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula)</b> <b>Diseño de procedimiento de recepción:</b> Diseñar el procedimiento de recepción siguiendo las indicaciones del profesor. Actividad individual Entrega actividad: 05 de marzo (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p> <p><b>ACTIVIDAD ASINCRÓNICA (casa)</b> <b>Mapa conceptual:</b> Diseñar un mapa conceptual con la información de la</p>		07/feb/2025	4 hr
--	--	--	-------------	------

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 19	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	<p>presentación de almacenamiento Actividad individual Entrega actividad: 11 de febrero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p> <p><b>ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula)</b> <b>Diseño de procedimiento de almacenamiento:</b> Diseñar el procedimiento de almacenamiento utilizando como referencia la presentación. Actividad colaborativa: 2px Entrega actividad: 05 de marzo (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p> <p><b>ACTIVIDAD ASINCRÓNICA (casa)</b> <b>Mapa conceptual:</b> Diseñar un mapa conceptual con la información de la presentación de producción</p>		<p>12/feb/2025</p> <p>14/feb/2025</p>	<p>2hr</p> <p>4hr</p>
--	---	--	---------------------------------------	-----------------------





	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 9 de 19	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	


	<p>Actividad individual Entrega actividad: 18 de febrero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p> <p><b>ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula)</b> <b>Diseño de procedimiento de producción:</b> Diseñar el procedimiento de producción utilizando como referencia la presentación. Actividad colaborativa: 2px Entrega actividad: 05 de marzo (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p> <p><b>ACTIVIDAD ASINCRÓNICA (casa)</b> <b>Mapa conceptual:</b> Diseñar un mapa conceptual con la información de la presentación de servicio</p>		<p>19/feb/2025</p> <p>21/feb/2025</p>	<p>2hr</p> <p>4hr</p>
--	--	--	---------------------------------------	-----------------------

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 10 de 19	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	<p>Actividad individual Entrega actividad: 25 de febrero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p> <p><b>ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula)</b> <b>Diseño de procedimiento de servicio:</b> Diseñar el procedimiento de servicio utilizando como referencia la presentación. Actividad colaborativa: 2px Entrega actividad: 05 de marzo (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p> <p><b>EXAMEN: 1ER PARCIAL</b></p>		26/feb/2025	2hr
			28/feb/2025	2hr
<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</p>	<p><b>ACTIVIDAD ASINCRÓNICA (casa)</b> <b>ABP-Menú cíclico</b> <b>Avance 1: Características de</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classroom</li> <li>• Presentación en Power Point, Genially, Canva</li> <li>• Voz</li> </ul>		

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 11 de 19	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<p>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 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><b>la alimentación</b></p> <p>Investigar antecedentes de alimentación de la población asignada de su caso</p> <p>Actividad colaborativo</p> <p>Entrega actividad: 06 de marzo (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Word/Google documents</li> <li>• Excel</li> </ul>	28feb/2025	2hr
	<p><b>ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula)</b></p> <p><b>ABP-Menú cíclico</b></p> <p><b>Avance 2: Menú patrón</b></p> <p>Desarrollar el menú patrón de la población asignada</p> <p>Actividad colaborativa</p> <p>Entrega actividad: 11 de marzo (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p>		05/mar/2025	2hr
	<p><b>ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula)</b></p> <p><b>ABP-Menú cíclico</b></p> <p><b>Avance 3: Catálogo de recetas</b></p>		7/mar/2025	4hr

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 12 de 19	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



	<p>Desarrollar el catálogo de recetas para las características de la población asignada Actividad colaborativa Entrega actividad: 13 de marzo (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p> <p><b>ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula)</b> <b>ABP-Menú cíclico</b> <b>Avance 4: Diseño matriz menú cíclico</b> Desarrollar la matriz del menú cíclico para la población asignada Actividad colaborativa Entrega actividad: 18 de marzo (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p> <p><b>ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula)</b> <b>ABP-Menú cíclico</b></p>			12/mar/2025	2hr
--	---	--	--	-------------	-----

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 13 de 19	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	<p><b>Avance 5: Estandarización de recetas</b></p> <p>Estandarizar las recetas incluidas en la matriz del menú cíclico</p> <p>Actividad colaborativa</p> <p>Entrega actividad: 27 de marzo (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p>		14/mar/2025	4hr
			19/mar/2025	2hr
			21/mar/2025	4hr
	<p><b>ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula)</b></p> <p><b>ABP-Menú cíclico</b></p> <p><b>Avance 6: Valor nutricional de las recetas y menú</b></p> <p>Obtener el valor nutricional las recetas estandarizadas y el % de adecuación por servicio por día.</p> <p>Actividad colaborativa</p> <p>Entrega actividad: 8 de abril (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p>		26/mar/2025	2hr
			28/mar/2025	4hr
			02/abr/2025	2hr

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 14 de 19	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	<p><b>ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula)</b>  <b>ABP-Menú cíclico</b>  <b>Avance 7: Costos de las recetas y menú</b>  Obtener el costo variable de las recetas estandarizadas y el costo total por día  Actividad colaborativa  Entrega actividad: 24 de abril (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs</p>		<p>04/abr/2025      4hr</p> <p>09/abr/2025      2hr</p> <p>11/abr/2025      4hr</p>	
<p><b>4. Control de Calidad de la Materia Prima</b>  4.1. Calidad en la recepción  4.1.1. Especificaciones de empaquetado en la recepción.  4.1.2. Características sensoriales por grupo de alimento  4.1.3. Especificaciones de calidad por grupo de alimentos.</p>	<p><b>ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula)</b>  <b>Diseño procedimiento: Control de la materia prima en el proceso de recepción</b>  Diseñar el procedimiento de control de la materia prima en el proceso de recepción y almacenamiento  Actividad colaborativa  Entrega actividad: 29 de abril (Classroom) con horario límite</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classroom</li> <li>• Presentación en Power Point, Genially, Canva</li> <li>• Voz</li> <li>• Word/Google documents</li> <li>• Excel</li> </ul>	<p>23/abr/2025      2hr</p>	

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 15 de 19	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

4.2. Técnicas de rotación de la materia prima (PEPS)	de las 23:59 hrs <b>EXAMEN: 2DO PARCIAL</b>		25/abr/2025	2hr
<b>5. Control de Costos</b> 5.1. Concurso a proveedores (gastos variables) 5.2. Órdenes de compra 5.3. Requisición y recepción de mercancía 5.4. Costos fijos, variables y totales. Punto de equilibrio 5.5. Manejo de costos de los platillos y/o productos.	<b>ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula)</b> <b>Diseño procedimiento: Control de costos</b> Diseñar el procedimiento de control del flujo de costos, desde concurso a proveedores hasta el costeo de platillos Actividad colaborativa Entrega actividad: 29 de abril (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classroom</li> <li>• Presentación en Power Point, Genially, Canva</li> <li>• Voz</li> <li>• Word/Google documents</li> <li>• Excel</li> </ul>	25/abr/2025	2hr
<b>6. Control de Inventarios</b> 6.1. Vales de salida 6.2. Ingreso de facturas 6.3. Control de inventario físico	El profesor explicará la forma en que se lleva a cabo el inventario a fin de mes y los prerrequisitos del mismo, como es el manejo de vales y las facturas. -El profesor promoverá discusión del tema entre los alumnos -Lluvia de Ideas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classroom</li> <li>• Presentación en Power Point, Genially, Canva</li> <li>• Voz</li> <li>• Word/Google documents</li> <li>• Excel</li> </ul>	30/abr/2025	2hr

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 16 de 19	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<b>7. Evaluación de la Calidad del Servicio y del Menú</b> 7.1. Indicadores de calidad del servicio 7.2. Indicadores de calidad del producto	El profesor explicará la forma en que se controla los indicadores de calidad en un SA -El profesor promoverá discusión del tema entre los alumnos -Lluvia de Ideas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classroom</li> <li>• Presentación en Power Point, Genially, Canva</li> <li>• Voz</li> <li>• Word/Google documents</li> <li>• Excel</li> </ul>	02/may/2025	2hr
<b>8. Higiene y Seguridad en el Trabajo</b> 8.1. Definición y diferencias entre Higiene y seguridad en el trabajo 8.2. Objetivos de la higiene y seguridad 8.3. Condiciones ambientales de trabajo Prevención de accidentes	El profesor realizará exposición de las características de las normas que son utilizadas en los servicios de alimentos. -El profesor promoverá discusión del tema entre los alumnos -Lluvia de ideas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classroom</li> <li>• Presentación en Power Point, Genially, Canva</li> <li>• Voz</li> <li>• Word/Google documents</li> <li>• Excel</li> </ul>	02/may/2025 7/may/2025	2hr 2hr
<b>Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)</b>		Classroom	09/may/2025	4hr
<b>Retroalimentación a los alumnos.</b> <b>Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classroom</li> </ul>	14/may/2025	2hr
			16/may/2025	4hr





	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 17 de 19	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<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	
Formato de examen, con reactivo de opción múltiple	Exposición	( )	55%	2 evaluaciones parciales (Infografías, mapas mentales, conceptuales, cuadros sinópticos, comparativos, ABP, Manual de operaciones)
	Lectura de artículos	( x )		
	Revisión de casos clínicos	( )		
	Trabajo de investigación	( x )	40%	Trabajo final
	Prácticas (taller o laboratorio)	( )		
	Salidas/ visitas	( )	5%	Autoevaluación
	Exámenes	( x )		
	Otros:	(x )		
	Manual de operación			
	ABP-Menú cíclico			

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 18 de 19	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<b>BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)</b>	<b>BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (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>Tejada de López B. Administración de Servicios de Alimentación. 2nd ed. Medellín: Editorial Universidad Antioquía; 2007</p> <p>Madrid Vicente A, Madrid Cenzano J. Normas de Calidad de alimentos y bebidas.1st ed. Madrid: AMV; 2001</p> <p>WentZ B. Food service management.2nd ed. Atlantic Publishing Group Inc.2014</p> <p>Montes E, Lloret I, López M. Diseño y Gestión de Cocinas. 3rd ed. España: Ediciones Díaz de Santos; 2010</p>

<b>Profesión o grado y nombre completo del Académico</b>	<b>Fecha de entrega dd/mmm/aaaa</b>
Lic. María de Lourdes Gámez Mendoza	28/nov/2024

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 19 de 19	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

---

**FIRMA DEL ACADÉMICO**

---

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