

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 19	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Nombre del/la Académico/a	María de Lourdes Gámez Mendoza
Eje Curricular	Alimentación y Nutrición
Unidad de Conocimiento	Administración de los Servicios de Alimentación
Semestre	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.

CONTENIDO	INTERACCIONES		SISTEMATIZACIÓN	
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mm/aaaa)	Duración (h)
Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	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.	• Classroom • Presentación en Power Point • Voz	21/ene/2026	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 19	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Evaluación diagnóstica			
1. Administración en las organizaciones 1.1. Bases conceptuales 1.1.1. Organización y Administración 1.1.2. Los valores de la sociedad y la administración 1.2. Ambiente, responsabilidad social y objetivos 1.2.1. Medio ambiente externo 1.2.2. Responsabilidad social y ética personal 1.2.3. Objetivos organizacionales 1.3. Tecnología y estructura 1.3.1. Tecnología y Organización 1.3.2. Estructura y diseño de la Organización 1.4. El sistema Psicosocial 1.4.1. Comportamiento individual y motivación 1.4.2. Sistema de status y funciones 1.4.3. Dinámica de grupos	ACTIVIDAD ASINCRÓNICA (casa) Infografía interactiva: Diseñar una infografía con la información de la presentación del tema. Actividad individual Entrega actividad: 22 de enero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula) Mapa conceptual: Los alumnos diseñarán un mapa conceptual del proceso administrativo. Actividad individual Entrega actividad: 23 de enero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs	• Classroom • Presentación en Power Point • Voz • Genially • Lucyd Chart	23/ene/2026	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 19	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

1.4.4. Sistema de influencia, liderazgo y comunicación. 1.5. El sistema administrativo 1.5.1. La labor administrativa 1.5.2. Proceso de decisión administrativa 1.5.3. Juicios y colaboración en la toma de decisiones 1.5.4. Planeación estratégica y operacional Control organizacional.				
2. Introducción a los Servicios de Alimentos 2.1. ¿Qué es un Servicio de Alimentos 2.2. Tipos de Servicios de Alimentos 2.3. Estructura de los Servicios de Alimentos 2.3.1. Áreas y servicios que lo conforman 2.3.2. Población atendida y no. de comensales 2.4. Recursos Humanos	ACTIVIDAD ASINCRÓNICA (casa) Formulario: Ver los videos que se comparten en classroom en la sesión 2 y llenar el formulario. Actividad individual Entrega actividad: 27 de enero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs	• Classroom • Presentación en Power Point • Voz • Padlet (línea de tiempo) • Word/Google documents	28/ene/2026	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 19	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

2.4.1. Plantilla de personal por área 2.4.2. Organigramas 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.	ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula) Línea de tiempo: 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: 28 de enero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs ACTIVIDAD ASINCRÓNICA (casa): Infografía Diseñar una infografía con la información del video de Clasificación de los SRC. Actividad individual Entrega actividad: 29 de enero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula) Cuadro sinóptico:		30/ene/2026	3
--	--	--	-------------	---

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 19	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Diseñar un cuadro sinóptico con la información de la presentación de sistemas Actividad individual Entrega actividad: 30 de enero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula) Mapa mental: Diseñar un mapa mental con la información de la presentación de sistemas de producción. Actividad colaborativa: 2px Entrega actividad: 30 enero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs ACTIVIDAD ASINCRÓNICA (casa) Cuadro comparativo: Diseñar un cuadro comparativo de los estándares de instalación				
				04/feb/2026	3

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 19	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1948
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	física entre la NOM 251 y la NMXF605 Actividad individual Entrega actividad: 3 de febrero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula) Diseño de catálogo de equipamiento: Diseñar un catálogo del equipo y utensilios que se utilizan en un comedor institucional Actividad colaborativa (2px) Entrega actividad: 10 de febrero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs ACTIVIDAD ASINCRÓNICA (casa) Mapa conceptual: Diseñar un mapa conceptual con la información de la presentación de recepción Actividad individual				
				06/feb/2026	3

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 19	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1948
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Entrega actividad: 5 de febrero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula) Diseño de procedimiento de recepción: Diseñar el procedimiento de recepción siguiendo las indicaciones del profesor. Actividad individual Entrega actividad: 27 de febrero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs ACTIVIDAD ASINCRÓNICA (casa) Mapa conceptual: Diseñar un mapa conceptual con la información de la presentación de almacenamiento Actividad individual			
			11/feb/2026	3
			13/feb/2026	3

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 19	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintán Olascoaga Moncada Fundada en 1948
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Entrega actividad: 10 de febrero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula) Diseño de procedimiento de almacenamiento: Diseñar el procedimiento de almacenamiento utilizando como referencia la presentación. Actividad colaborativa: 2px Entrega actividad: 27 de febrero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs ACTIVIDAD ASINCRÓNICA (casa) Mapa conceptual: Diseñar un mapa conceptual con la información de la presentación de producción Actividad individual			
			18/feb/2026	3
			20/feb/2026	3

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 9 de 19	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1948
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Entrega actividad: 17 de febrero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula) Diseño de procedimiento de producción: Diseñar el procedimiento de producción utilizando como referencia la presentación. Actividad colaborativa: 2px Entrega actividad: 27 de febrero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs ACTIVIDAD ASINCRÓNICA (casa) Mapa conceptual: Diseñar un mapa conceptual con la información de la presentación de servicio Actividad individual Entrega actividad: 24 de febrero (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs			
			25/feb/2026	3
			27/feb/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 10 de 19	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula) Diseño de procedimiento de servicio: Diseñar el procedimiento de servicio utilizando como referencia la presentación. Actividad colaborativa: 2px Entrega actividad: 27 de marzo (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs EXAMEN: 1ER PARCIAL		27/feb/2026	1
3. Planeación de Menús 3.1. El menú como eje primordial del servicio de alimentos. 3.2. Detectar las necesidades alimentarias de la población para establecer un menú cíclico o a la carta. 3.3. Tipos de menú 3.4. Bases para establecer un menú cíclico o fijo	ACTIVIDAD ASINCRÓNICA (casa) Mapa conceptual: Desarrollar un mapa conceptual del tema de planificación del menú cíclico (presentación). Entregar actividad 3 de marzo (Classroom) con horario límite de las 23:59 horas	• Presentación en Power Point, Genially, Canva • Voz • Word/Google documents • Excel	04/mar/2026	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 11 de 19	 Dr. José Quintán Olascoaga Moncada Fundada en 1948
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

3.5. Elaboración del cuadro sinóptico del menú cíclico y su importancia 3.6. Estandarización de minutas 3.7. Recetas estándar y su importancia en el control de costos y calidad. 3.8. Valor nutritivo del menú 3.9. Orientación alimentaria 3.10. Medio publicitario para darlo a conocer	ACTIVIDAD SINCRÓNICA ABP-Menú cíclico Avance 1: Características de la alimentación Investigar antecedentes de alimentación de la población asignada de su caso. Con Turniting Actividad colaborativo Entrega actividad: 05 de marzo (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula) ABP-Menú cíclico Avance 2: Menú patrón Desarrollar el menú patrón de la población asignada Actividad colaborativa Entrega actividad: 10 de marzo (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs			06/mar/2026	3
--	--	--	--	-------------	---

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 12 de 19	 Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1948
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula) ABP-Menú cíclico Avance 3: Catálogo de recetas Desarrollar el catálogo de recetas para las características de la población asignada Actividad colaborativa Entrega actividad: 12 de marzo (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs		11/mar/2026	3
	ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula) ABP-Menú cíclico Avance 4: Diseño matriz menú cíclico Desarrollar la matriz del menú cíclico para la población asignada Actividad colaborativa Entrega actividad: 17 de marzo (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs		13/mar/2026	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 13 de 19	 Dr. José Quintán Olascoaga Moncada Fundada en 1948
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula) ABP-Menú cíclico Avance 5: Estandarización de recetas Estandarizar las recetas incluidas en la matriz del menú cíclico Actividad colaborativa Entrega actividad: 24 de marzo (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs		18/mar/2026	3
			20/mar/2026	3
			25/mar/2026	3
			27/mar/2026	3
	ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula) ABP-Menú cíclico Avance 6: Valor nutricional de las recetas y menú Obtener el valor nutricional las recetas estandarizadas y el % de adecuación por servicio por día. Actividad colaborativa			

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 14 de 19	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Entrega actividad: 7 de abril (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs ACTIVIDAD SINCRÓNICA: Ejercicio stock. Entrega actividad: 8 de abril (Classroom) con horario límite de las 23:59 hrs ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula) ABP-Menú cíclico Avance 7: Costos de las recetas y menú 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		08/abr/2026 10/abr/2026 15/abr/2026	3 3 3
4. Control de Calidad de la Materia Prima 4.1. Calidad en la recepción 4.1.1. Especificaciones de empaquetado en la recepción.	ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula) Diseño procedimiento: Control de la materia prima en el proceso de recepción	• Classroom • Presentación en Power Point, Genially, Canva	17/abr/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 15 de 19	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

4.1.2. Características sensoriales por grupo de alimento 4.1.3. Especificaciones de calidad por grupo de alimentos. 4.2. Técnicas de rotación de la materia prima (PEPS)	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 de las 23:59 hrs EXAMEN: 2DO PARCIAL	• Voz • Word/Google documents • Excel	17/abr/2026	1
5. Control de Costos 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.	ACTIVIDAD SINCRÓNICA (aula) Diseño procedimiento: Control de costos 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	• Classroom • Presentación en Power Point, Genially, Canva • Voz • Word/Google documents • Excel	22/abr/2026	3
6. Control de Inventarios 6.1. Vales de salida	El profesor explicará la forma en que se lleva a cabo el	• Classroom	24/abr/2026	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 16 de 19	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

6.2. Ingreso de facturas 6.3. Control de inventario físico	inventario a fin de mes y los prerequisites de este, como es el manejo de vales y las facturas. -El profesor promoverá discusión del tema entre los alumnos -Lluvia de Ideas	• Presentación en Power Point, Genially, Canva • Voz • Word/Google documents • Excel		
7. Evaluación de la Calidad del Servicio y del Menú 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	• Classroom • Presentación en Power Point, Genially, Canva • Voz • Word/Google documents • Excel	29/abr/2026	3
8. Higiene y Seguridad en el Trabajo 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	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	• Classroom • Presentación en Power Point, Genially, Canva • Voz • Word/Google documents	06/may/2026	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 17 de 19	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Prevención de accidentes		• Excel		
Evaluación final Primer Ordinario		Classroom	08/may/2026	3
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos. Evaluación final Segundo Ordinario		Classroom	13/may/2026	3
			15/may/2026	3

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

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 18 de 19	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

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)		
	Prácticas (taller o laboratorio)	()	40%	Trabajo Final
	Salidas/ visitas	()		
	Exámenes	(x)		
	Otros: x			
	Manual de operación		5%	Autoevaluación
	ABP-Menú cíclico			

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
Libro: Managing food and nutrition services: for the culinary,hospitality and nutrition professions. Edelstein, Sari Jones and Bartlett Publishers. 2008 Libro: Administración del servicio de alimentos Reay, Julia Trillas 2008 Libro: Tratado de alimentos y bebidas 1 Reynoso Ron, Javier Limusa 2000	Tejada de López B. Administración de Servicios de Alimentación. 2nd ed. Medellín: Editorial Universidad Antioquía; 2007 Madrid Vicente A, Madrid Cenzano J. Normas de Calidad de alimentos y bebidas.1st ed. Madrid: AMV; 2001 WentZ B.. Food service management.2nd ed. Atlantic Publishing Group Inc.2014 Montes E, Lloret I, López M. Diseño y Gestión de Cocinas. 3rd ed. España: Ediciones Díaz de Santos; 2010

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 19 de 19	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Profesión o grado y nombre completo del/la Académico/a	Fecha de entrega dd/mm/aaaa
Lic. María de Lourdes Gámez Mendoza	19/nov/2025

FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A

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