

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 8	
	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	Primavera Perez Romero
Eje Curricular	Prácticas
Unidad de Conocimiento	Prácticas IV Administración de Servicios
Semestre	7°

OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA (de acuerdo con el Programa de estudio) Visitar y aplicar los conocimientos de Administración de Servicios de Alimentos en los siguientes tipos de Servicios: Hospitales del ISSSTE y Privados, Guarderías, Asilos, Centros de Salud Mental, cafeterías escolares y universitarias y fábricas; analizar y evaluar los resultados obtenidos para proponer soluciones a las debilidades del Servicio de Alimentos.

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	-Presentación del académico – alumno. -Presentación de estrategias de trabajo y forma de evaluación -Aplicar el cuestionario diagnóstico	Presentación Power Point Estrategias didácticas Cuestionario diagnóstico	15/oct/2025	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

		Presentación power point		
1. Introducción 1.1. Integración grupal 1.2. Objetivo general de las prácticas 1.3. Definición de taller 1.4. Objetivo del taller de prácticas 1.5. Generalidades de las prácticas 1.6. Compromisos y organización de equipos	-Presentar acuerdos de prácticas -Dinámica de integración y expectativas del alumno -Presentar la definición y objetivos del taller - Equipos de trabajo y asignación de sede por equipos	Presentación power point Lista de equipos	15/oct/2025	2
2. Manual de Prácticas 2.1. Asignación y calendario de prácticas 2.2. Procedimiento para el desarrollo del material 2.3. Solicitudes de prácticas 2.4. Supervisión en las prácticas	-Revisión grupal del manual -Asignación y calendario de prácticas -Llenar solicitudes de prácticas con alumnos -Lineamientos de supervisiones en sedes	Presentación power point	22/oct/2025	2
3. Desarrollo del material para la práctica del diagnóstico situacional actual del Servicio asignado. 3.1. Situación actual del servicio	-Mostrar ejemplos de servicios de alimentos -Realización de cuestionario de diagnóstico situacional - Realización de formato de inventario para control de	Trabajo colaborativo	22/oct/2025	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

3.2. No. de empleados (confianza y sindicalizados) 3.3. Tipo de población atendida y no. de comensales 3.4. Población cautiva o abierta 3.5. Aceptación de menús y su inocuidad 3.6. Equipamiento de las diferentes áreas que conforman el servicio y utensilios. 3.7. Control de materia prima y almacenamiento	materia prima y almacenamiento - Realización de check list de equipamiento de las diferentes áreas			
4. Desarrollo del material de la práctica del control administrativo en el manejo de los recursos humanos 4.1. Plantilla de personal por área 4.2. Organigramas 4.3. Horarios y turnos 4.4. Descripción de puesto 4.5. Prestaciones 4.6. Asistencia y puntualidad 4.7. Evaluación del desempeño	Elaboración por equipo de los siguientes formatos: -Lista de cotejo de recursos humanos -Folleto de trabajo en equipo -Formato de evaluación por funciones y puestos	Trabajo colaborativo	29/oct/2025	2
5. Desarrollo del material de la práctica del control	Revisión de organigramas de trabajo	Trabajo colaborativo	29/oct/2025	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

administrativo en el manejo de los recursos financieros. 5.1. Control de costos 5.2. Control de Ingresos – Egresos 5.3. Control de inventarios – almacén- producción	-Realización de cotejo de ingresos y egresos			
6. Desarrollo del material de la práctica del manejo del control de menús cíclicos. 6.1. Detectar los hábitos alimentarios de la población en cuanto a factores psicológicos, sociológicos e históricos, económicos, geográficos y biológicos. 6.2. Bases para establecer un menú cíclico o fijo 6.3. Recetas estándar y su importancia en el control de costos y calidad. 6.4. Valor nutritivo del menú 6.5. Orientación alimentaria 6.6. Medio publicitario para darlo a conocer	Realizar tres menús estandarizados con tres tiempos de comida, tomando en cuenta los hábitos alimentarios de la población en cuanto a factores psicológicos, sociológicos e históricos, económicos, geográficos y biológicos -Realizar cartel de un medio publicitario -Realizar cartel de tipos de menús	Presentación power point Trabajo colaborativo	05/nov/2025	2
7. Desarrollo del material de la práctica del manejo del control de la calidad de la materia prima.	Realizar un folleto del sistema PEPS implementado en casa	Trabajo colaborativo	05/nov/2025	1

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

7.1. Especificaciones de empaquetado en la recepción. 7.2. Características sensoriales por grupo de alimento 7.3. Técnicas de rotación de la materia prima (PEPS)	-Realizar una lista con las características sensoriales por grupo de alimento			
8. Desarrollo del material de la práctica del manejo del control de higiene y legislación de alimentos. 8.1. Inocuidad alimentaria en la manipulación de los alimentos 8.2. Técnicas de higiene, buenas prácticas de manufactura y elaboración de alimentos 8.3. Microorganismos que causan ETAS 8.4. Uso de reglamentos y normas oficiales	Infografía de manejo higiénico de los alimentos -Cartel de ETAS -Folleto de NOM 251 Y NORMEX 605	Trabajo colaborativo	05/nov/2025	1
9. Presentación por equipos de todo el material que se utilizará en cada una de las sedes. 9.1. Presentaciones	Los equipos presentarán sus trabajos con una actividad de reforzamiento Revisión por Turnitin	Presentación en power point	12/nov/2025	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Evaluación final Primer Ordinario	Presentación de trabajos	Presentación en power point	12/nov/2025	1
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.	Entrega de calificación y retroalimentación		12/nov/2025	1

VISITAS PROGRAMADAS		
Lugar de la visita	Objetivo de la visita	Fecha programada de la visita (dd/mmm/aaaa)
Sedes	Prácticas en servicio de alimentos	

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE			
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación		Evaluación Sumativa
Cuestionario diagnostico	Exposición (X)	55%	Primeras 4 clases 10% cada una igual a 40% • Ultima clase (entrega de material didáctico) 15%
	Lectura de artículos (x)		
	Revisión de casos clínicos ()		
	Trabajo de investigación (x)		
	Prácticas (taller o laboratorio) (X)		

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Salidas/ visitas (x) Exámenes () Otros:	40%	Carpeta final 20% • Presentación final, reporte final 20%
		5%	Autoevaluación

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	• Sullivan, C. Managment of Medical Food Service. 2a. ed., USA, Van Nostand Reinhold. 1990. • Graciela M. de Flores, Marcela González Garza y Covadonga Torre Marina. Iniciación en las técnicas culinarias. Ed. Limusa. 2000. • Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos • NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. • NORMA Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 8	
	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
MNC. Primavera Perez Romero	05/jun/2025

FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A

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