

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 8	 ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945
	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	Adriana López Bautista
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 (hrs)
Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	• Presentación del académico – alumno. • Dinámica de integración y expectativas del alumno. • Exponer las generalidades del taller y de las prácticas. Aplicar el cuestionario diagnóstico	Presentación Power Point Estrategias didácticas Plataforma Meet Cuestionario diagnóstico	12/oct/ 2026	1

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 8	 ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

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	- Redactar el reglamento de las prácticas en conjunto con todos los asistentes. - Presentar objetivo general y objetivos específicos del taller - Revisión grupal del manual. - Formación de los equipos de trabajo y asignación de sede por equipos. - presentación de desarrollo de las características que debe tener el material a desarrollar	Presentación en power point Manual de prácticas	12/oct/ 2026	3
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	- Formación de los equipos de trabajo y asignación de sede por equipos. - presentación de desarrollo de las características que debe tener el material a desarrollar	Manual de prácticas	19/ oct/ 2026	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 - Realizar por equipos formato para verificar número de empleados de confianza y sindicalizados	Presentación Power Point Menús y cartas de restaurantes NOM 251	19/oct/ 2026	2

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 8	 ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945
	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	- Realizar por equipo formato de verificación de población atendida y número de comensales - Revisión de menús estandarizados con valor nutrimental - Realizar check list de control de la materia prima y de las áreas que debe tener un servicio de alimentos			
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	- Realizar Folletos por equipos de los diferentes controles administrativos en el manejo de los recursos humanos - Realizar organigrama con los diferentes puestos de un servicio de alimentos - Realizar infografía con la descripción de puestos - Check list de inventarios - Representar mediante	Presentación power point Videos de la organización en un servicio de alimentos Curso fundación slim	26/oct/ 2026	2

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 8	 ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

5. Desarrollo del material de la práctica del control 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	Revisión de bibliografía	Presentación power point Videos de la organización en un servicio de alimentos	26/oct/2026	1
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	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	Presentación power point Formato de receta estándar Curso Fundación Slim	26/oct/2026	1

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 8	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

6.6. Medio publicitario para darlo a conocer				
7. Desarrollo del material de la práctica del manejo del control de la calidad de la materia prima. 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 un video del sistema PEPS implementado en casa - Realizar un folleto con las características sensoriales por grupo de alimento	Presentación NOM 251 y NOM 086 Curso fundación Slim	09/ Nov/ 2026	2
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	- Infografía de manejo higiénico de los alimentos - Folleto de ETAS	NOM 251 y NOM 086 Curso fundación Slim	09/Nov/ 2026	1

	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	

8.4. Uso de reglamentos y normas oficiales				
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 y una explicación. - Se dará realimentación	presentación de alumnos video realimentación	09/ Nov/ 2026	1
Evaluación final Primer Ordinario	Presentación final y carpeta final	Entrega de power point y carpeta digital	14/Dic/2026	2
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos	Autoevaluación Entrega de calificaciones	Formato de autoevaluación Lista de calificaciones	14/Dic/ 2026	2

VISITAS PROGRAMADAS		
Lugar de visita	Objetivo de visita	Fecha programada de visita (dd/mm/aaaa)
NA	NA	NA
NA	NA	NA

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE		
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación	Evaluación Sumativa

	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	

Cuestionario	Exposición	(X)	55%	Preparación de Materiales
	Lectura de artículos	(X)		
	Revisión de casos clínicos	(X)	40%	• Carpeta final 20%
	Trabajo de investigación	()		Presentación final 20%
	Prácticas (taller o laboratorio)	()	5%	
	Salidas/ visitas	(X)		
	Exámenes	(X)		• Autoevaluación
	Otros:			

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. Managament 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

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 8	 ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
--	---

Profesión o grado y nombre completo del/la Académico/a	Fecha de entrega dd/mm/aaaa
M.E. Adriana López Bautista	04/Jun/ 2026

FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A

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