

Tipo	Formato	Disposicion: Interno	Emisión	Revisión
Emitido	Dirección Académica	Aprobado: Direccion General	08/04/2015	
Licenciatura: NUTRICION		Materia: SERVICIO DE ALIMENTOS	Clave: LNU505	
Modalidad: Escolarizada		Cuatrimestre: 5°.	Horas: 4	

OBJETIVO:	<ul style="list-style-type: none"> • Reflexionar sobre la importancia que tienen los servicios de restauración colectiva en el conjunto de las empresas de servicio. • Conocer de manera detallada las características propias del concepto de servicio. • Analizar los aspectos fundamentales de la dirección y gestión de los servicio de restauración colectiva.
------------------	--

S	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4
1	ENCUADRE	UNIDAD I PELIGROS BIOTICOS Y ABIOTICOS	1.1. La contaminación de los alimentos	1.1. La contaminación de los alimentos
2	1.1. La contaminación de los alimentos	1.1.1. Peligros abióticos	1.1.1. Peligros abióticos	1.1.1. Peligros abióticos
3	1.1.2. Peligros bióticos	1.1.2. Peligros bióticos	1.1.2. Peligros bióticos	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
4	EXAMEN 1a. UNIDAD	UNIDAD II LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO	2.1. Localización y disposición de las instalaciones	2.2. Diseño de las instalaciones
5	2.2. Diseño de las instalaciones	2.2.1. Área de recepción y almacenamiento	2.2.1. Área de recepción y almacenamiento	2.2.2. Área de procesamiento
6	2.2.3. Área de servicios auxiliares	2.3. Diseño higiénico del equipo	2.3.1. Materiales de construcción de los equipos	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO

7	EXAMEN 2a. UNIDAD	UNIDAD III LIMPIEZA E HIGIENIZACION	3.1. Limpieza	3.1.1. Detergentes
8	3.1.2. Formulación de detergentes	3.1.3. Aplicación de ayudas mecánicas	3.1.3. Aplicación de ayudas mecánicas	3.2. Higienización de superficies
9	3.2. Higienización de superficies	3.2.1. Desinfectantes	3.2.2. Factores que determinan una buena higienización	3.2.3. Preparación de programas de higienización en establecimientos de alimentos
10	3.2.3. Preparación de programas de higienización en establecimientos de alimentos	3.3. Control microbiológico de superficies	3.3. Control microbiológico de superficies	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
11	EXAMEN 3a. UNIDAD	UNIDAD IV CONTROL DE PLAGAS	4.1. Infestaciones por insectos	4.2. Control de plagas de roedores: ratón y rata
12	4.3. Control de plagas de aves	4.4. Higiene personal y manipulación de alimentos	4.4.1. Principales vías de contaminación de los alimentos por el manipulador	4.4.2. Higiene de los manipuladores de alimentos
13	4.5. Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) en restauración	4.5.1. Principios generales de la aplicación del sistema APPCC	4.5.2. APPCC en restauración colectiva	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
14	EXAMEN FINAL			
		PLANEACION LICENCIATURA ESCOLARIZADO		DAC-PLAN-01
Tipo	Formato	Disposición: Interno		Emisión
Emitido	Dirección Académica	Aprobado: Dirección General		08/04/2015
Revisión				

ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:	1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarrón) 2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla). 3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas. 4.-Propiciar Actividades de Interés dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones. 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teóricamente. 6.- 2 Exposiciones durante el Cuatrimestre.
---	--

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:	1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluación. 3. Improvisaciones.
-----------------------------------	--

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA					
NO	TIPO	TITULO	AUTOR	EDITORIAL	AÑO
1	LIBRO	ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS	JULIA REAY	EDITORIAL TRILLAS	2008
2	LIBRO	SERVICIO DE ALIMENTOS Y COMEDOR	CLAUDIA CASAS DE GARCIA VELASCO	EDAC COYOACAN S.A. DE C.V	2004
3	LIBRO	MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS ACORDE CON LA NOM 251 SSAI	BRAVO MARTINEZ, FRANCISCO MARTINEZ	LIMUSA S.A. DE C.V., EDITORIAL	2012

CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION.	
Trabajos Escritos	10%
Actividades web escolar	20%
Actividades aulicas	20%
Examen	50%
Total	100%
Escala de calificación	7- 10
Mínima aprobatoria	7

NOTA:	En la planeación los exámenes aparecen siempre en día lunes, pero dependerá de la programación de la sub-dirección académica, y en esa semana se podrán hacer los cambios necesarios.
--------------	---