

| | | | | |
|--------------------------------|---------------------|---------------------------------------|----------------------|-----------------|
| 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 servicios 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. |
|--------------|---|