

Licenciatura:	NUTRICION	Materia: Servicio de Alimentos	Clave:
Modalidad:	ESCOLAR	Cuatrimestre: 5°	Horas: 4

OBJETIVO:	Analizar los aspectos fundamentales de la dirección y gestión de los Servicio de Alimentos. Ofrecer a los comensales alimentos de calidad que sean adecuados a su estado coadyuve a promover la salud o bien a controlar enfermedades y ayudando a la recuperación de individuos enfermos apegándose a los criterios de dieta correcta plasmada en el año 20012.
------------------	--

S	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4	ACTIVIDADES
1	UNIDAD I Encuadre	UNIDAD I CONSEPTOS GENERALES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS	1.1 Antecedentes de los Servicios de Alimentos 1.2 Tipos de Servicios de Alimentos	1.3 Propósito de servicios de alimentación de tipo Comercial 1.4 Propósitos de servicios de alimentación de tipo No comerciales	
2	1.5 Propósito de servicios de alimentación por cuota 1.6 Tipos de servicios de alimentación y las características del comensal	1.7 Función de los servicios de alimentación 1.8 Importancia de los servicios de alimentación	1.9 Áreas de los servicios de alimentación 1.10 Actividades a realizar en los servicios de alimentación	1.11 Equipo en los servicios de alimentación 1.12 Utensilios en los servicios de alimentación	
3	1.13 Procesos Administrativos en los Servicios de Alimentos	1.14 Proceso: es una serie de acciones determinadas que responden a la pregunta 1.15 Etapas o fases del proceso administrativo	1.16 Planeación de los servicios de alimentación	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO	
4	EXAMEN 1a. UNIDAD	UNIDAD II LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO	2.1. La planeación en la localización de instalaciones	2.2. Planeación de un proyecto de localización	
5	2.3 Disposición de instalaciones en la nueva era 2.4 Establecimientos 2.5 Equipo	2.6 Estructuras internas y mobiliario 2.7 Consideraciones generales	2-8 Equipo de control y vigilancia de los alimentos 2.9 Recipientes para los desechos y las sustancias no comestibles 2.10 Servicios de Abastecimiento de agua	2.11 Desagüe y eliminación de desecho Control de la temperatura 2.13 Calidad del aire y ventilación	2.12
6	2.14 Iluminación 2.15 Almacenamiento	2.16 Control de los riesgos alimentarios	2.17 Control del tiempo y de la temperatura	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO	

7	EXAMEN 2a. UNIDAD	UNIDAD III LIMPIEZA E HIGIENIZACION	3.1 Métodos y procedimientos de limpieza	3.2 Limpieza y desinfección. 3.3 Limpieza en seco. 3.4 Detergentes	
8	3.2 Limpieza y desinfección. 3.3 Limpieza en seco. 3.4 Detergentes	3.5 Programas de limpieza y desinfección 3.6 Limpieza y desinfección de equipo	3.7 Limpieza y desinfección del lugar 3.8 Sustancias detergentes	3.9 Agentes desinfectantes 3.10 Operaciones preliminares	
9	3.11 Procedimientos y métodos de limpieza	3.11 Procedimientos y métodos de limpieza	3.12 Tipos de suciedades	3.13 Sistemas de lucha contra las plagas	
10	3.13 Sistemas de lucha contra las plagas	3.14 Tratamiento de los residuos	3.15 La contaminación de los alimentos	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO	
11	EXAMEN 3a. UNIDAD	UNIDAD IV CONTROL DE PLAGAS	4.1 Consideraciones generales	4.2 Medidas para el control de plagas 4.3 Como entran las plagas a un establecimiento	
12	4.4 Medidas a tomar para el control de plagas	4.5 Generalidades de los insectos Generalidades de los insectos 4.6 Insectos Voladores	4.7 Fumigación con insecticidas por aspersión 4.8 Insectos rastreros	4.9 Roedores 4.10 Pájaros	
13	4.11 Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) en restauración	4.11 Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) en restauración	4.12 Responsabilidad del mantenimiento de APPCC	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO	
14	EXAMEN FINAL				

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.
-----------------------------------	--

SUGERENCIA BIBLIOGRAFICA

No	TIPO	TITULO	AUTOR	EDITORIAL
1	Libro	Alimentos y Nutrición en la Práctica Sanitaria	Astasiaran, L. B	Diaz Santos
2	Libro	Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud	• Guerrero I,	McGraw-Hill.
3	Libro	El papel del nutricionista en un servicio de alimentación Hospitalario. Universidad Alfonso X el Sabio, Facultad de Ciencias de la Salud,	• Ibáñez de L. & Vega R.	UAX

SUGERENCIAS DE VIDEOS ACADEMICOS

No	TIPO	TITULO	LINK	AUTOR
1	Video	Comedores Industriales Mexicanos	https://www.youtube.com/watch?v=DsA2Q5GozVk	H:P Xavier
2	Video	Recorrido por una cocina industrial en un hotel - Pallomaro S.A.	https://www.youtube.com/watch?v=cVAint-mxVc	• Pallomaro J.
3	Video	• Normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectivos N°0019-81 - SA/DVM.	http://www.saludarequipa.gob.pe/desa/archivos/Normas_Legales/alimentos/NORMAS%20SA	S/A

CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION.
--

Tarea	10%
Actividad en Plataforma Educativa	30%
Examen	60%
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 subdirección académica, y en esa semana se podrán hacer los cambios necesarios.
--------------	--

AC-FOR-01

LNU505

to físico y fisiológico, que
dos en la NOM043-SSA2-

DES EN PLATAFORMA





