

Planeación didáctica de: Aplicación Profesional en Gestión de Servicio de Alimentos.

1. Datos de identificación

Nombre del docente:	MARCELA CARDONA CAMPOS	Calendario escolar	2023 B
---------------------	------------------------	--------------------	--------

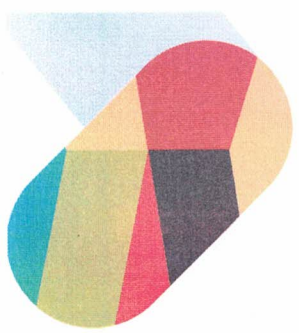
División de adscripción de la UA	División de Ciencias Sociales y de la Cultura (DCSC)	Departamento	Departamento de Estudios Organizacionales	
Academia	Programa educativo	Tipo	Semestre	Turno
DCSC - Gestión de la Calidad	Licenciatura en Nutrición	Curso - Taller	8	M

2. ¿Qué se pretende lograr en el estudiante y con cuáles contenidos temáticos?

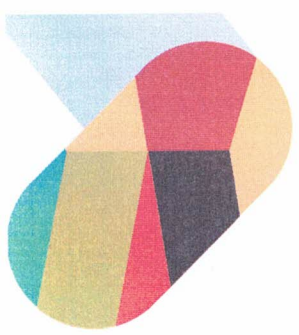
Competencia de la unidad de aprendizaje (UA)	Integra los saberes teóricos y las competencias profesionales integradas adquiridas durante la formación universitaria en el área de Gestión de Servicios de Alimentos y los pone en práctica para identificar oportunidades de mejora, implementar acciones y planes que además de facilitar el seguimiento eficaz a las soluciones propuestas, permitan orientar esfuerzos hacia una mejora continua que coadyuve al aseguramiento de la calidad en los distintos procesos (manufactura, marketing, servicio al cliente, recursos humanos, etc.) de los servicios de alimentos, actuando con ética, puntualidad, profesionalismo y responsabilidad en organizaciones públicas y/o privadas en las que se encuentre.
Unidades temáticas (sólo nombre)	Unidad 1. Fundamentos de gestión de calidad e higiene. Unidad 2. Control de la calidad e inocuidad en el servicio de alimentos. Unidad 3. Evaluación de procesos en el servicio de alimentos. Unidad 4. Riesgos en el servicio de alimentos.

3. ¿Cómo se pretende lograr la competencia de la UA?

Unidad	Actividades	Capacidades, habilidades o valores por desarrollar	Instrumento o estrategia de evaluación	Fecha
U1	Incorporación a la empresa o institución, adaptación y conocimientos de las áreas, mandos medios y directivos, logística de organización, observación del entorno laboral, identificación del espacio físico para trabajar. Investigación teórica de los fundamentos y principios de la calidad y la higiene. 1. Mapa conceptual: Tipos de Servicios de Alimentos. 2. Mapa mental: Principios en Servicio de Alimentos y los Principios de Sistemas de Gestión de Calidad (ISO 9000).	Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas	Portafolio	21/08/2023
U1	Glosario; Cultura para la calidad e higiene: investiga los conceptos y sus definiciones: Calidad, auditoría, verificación, supervisión, acreditación, certificación, requisito, sistema, proceso, mapeo de proceso, liderazgo, inocuidad, inspección, producto no conforme, plan de acción correctiva, 21 de agosto 1 de septiembre UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS mejora continua, riesgo, peligros biológicos, físicos y químicos. ETA s, análisis de peligro, desviación,	Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas	Portafolio	01/09/2023



Unidad	Actividades	Capacidades, habilidades o valores por desarrollar	Instrumento o estrategia de evaluación	Fecha
	diagrama de flujo, límite crítico, medida correctiva, medida de control, peligro, plan HACCP, punto crítico de control.			
U1	Sopa de letras: Con estos conceptos debes describir las preguntas para que las respuestas las encuentren en la sopa de letras, envía tu trabajo a un compañero para evaluar su competencia.	Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas	Portafolio	01/09/2023
U1	Investiga y describe: Zona de Peligro de la Temperatura, Temperatura de refrigeración, Temperatura de congelación, temperatura de nevera, temperaturas de cocción interna, enfriamiento y recalentamiento con base en la NOM.251.	Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas	Portafolio	01/09/2023
U1	Investiga y describe: 10 enfermedades transmitidas por alimentos , tipos de alimentos en que están presentes las etas, qué tipo de contaminación tiene el alimento.	Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas	Portafolio	08/09/2023
U1	Relatoría: a) Investigar filosofía de la empresa o institución. (Misión, visión, valores, política de calidad y servicios) y organigrama (identifica el puesto del nutriólogo). Si la empresa no dispone de esta información no se reporta, se les invita a colaborar y presentarles una propuesta de filosofía empresarial; una vez que ustedes conozcan la empresa.	Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas	Portafolio	15/09/2023
U1	Avance de protocolo de investigación o Proyecto: título, objetivo general y específicos, marco teórico y bibliografía tipo APA.	Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas	Resolución de problemas	19/09/2023
U2	Describe el perfil del puesto del nutriólogo. 1. Identificar las funciones y las actividades. 2. Definir las responsabilidades que deben tener en el servicio de alimentos. 3. Instrumentos o equipos de trabajo que debe manejar y conocer su uso y función.	Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas	Portafolio	02/10/2023
U2	Identifica, enlista y realiza los documentos de control de las buenas prácticas que describe la NOM-251-SS1-2009. • Formato de recepción de materias primas, registro de temperatura de refrigeración, congelación, bitácora de control de alimentos fríos, calientes, cocción y recalentamiento, registro de cloro residual, bitácora de higiene personal, realizar programa maestro de limpieza así como la lista de verificación de dicho programa.	Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas	Portafolio	09/10/2023
U2	Elaborar diagnóstico de las Buenas Prácticas de Manufactura aplicando la cédula de verificación NOM-251-SS1-2009 o la NMX-F-605- NORMEX-2015, describe los hallazgos de incumplimiento, presenta informe y propuesta de mejora; así como informe estadístico.	Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas	Portafolio	13/10/2023
U2	Avance de protocolo de investigación o proyecto : título, planteamiento del problema, justificación, marco teórico, objetivos y actualización de bibliografía.	Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas	Proyecto	23/10/2023
U3	Realizar cálculo calórico de un menú, evaluar la calidad nutricional en base al contenido de macronutrientes y presentar costos (ya sea menú del día o algún tiempo de comida)	Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas	Portafolio	03/11/2023
U3	Avances de protocolo de investigación: resultados, conclusiones, discusión y actualización de bibliografía.	Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas	Proyecto	13/11/2023



Unidad	Actividades	Capacidades, habilidades o valores por desarrollar	Instrumento o estrategia de evaluación	Fecha
U4	Principios de HACCP que describe el Anexo A de la NOM-251. Conformación equipo HACCP, Descripción del producto, determinación del uso previsto, diagrama de flujo, confirmación in situ del diagrama de flujo. <enumeración de posibles riesgos en el SA, determinación de los puntos críticos de control (PCC), establecer un sistema de vigilancia, establecer medidas de acción correctivas y definir documentos de comprobación.	Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas	Portafolio	21/11/2023
U4	Presentación proyecto de investigación en la gestión de servicios de alimentos.	Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas	Investigación	04/12/2023

4. Criterios generales de evaluación (desempeño)

Rubros de evaluación	Actividades	Productos												
<table border="1"> <tr> <td>Evaluación receptor.</td> <td>25 %</td> </tr> <tr> <td>Supervisor.</td> <td>10 %</td> </tr> <tr> <td>Trabajo en equipo</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Proyecto Investigación</td> <td>25 %</td> </tr> <tr> <td>Portafolio</td> <td>40 %</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td>100 %</td> </tr> </table>	Evaluación receptor.	25 %	Supervisor.	10 %	Trabajo en equipo	0 %	Proyecto Investigación	25 %	Portafolio	40 %	Total	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica en servicio de alimentos. • Lecturas previas. Interpretación y aplicación de NOM-251-SSA1, • Investigación de las principales ETAs en México en servicio de alimentos (SA). • Investigación previa mapeo de procesos y estructura organizacional en el SA. • Desempeño profesional con base en funciones y actividades del nutriólogo. • Estructura y función del Sistema HACCP. • Desarrollo de proyecto de investigación. • Reporte de investigación, discusión de resultados. • Reporte de visita a empresa 	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa mental / mapa conceptual. • Glosarios / reporte de lectura • Relatorías de ETAs. • Organigrama. • Perfil de puesto. • Diagrama de proceso. • Estructura Sistema HACCP. • Proyecto de investigación. • Cartel de investigación.
Evaluación receptor.	25 %													
Supervisor.	10 %													
Trabajo en equipo	0 %													
Proyecto Investigación	25 %													
Portafolio	40 %													
Total	100 %													

Se recomienda que en cada actividad se practique la autoevaluación y coevaluación con los estudiantes.

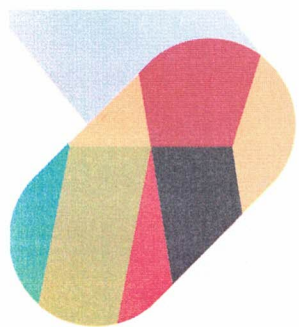
5. Recursos y material didáctico

Visitas de campo; en las áreas de comedores industriales, servicio de AyB (restaurantes), comedores de hospital y nutrición hospitalaria.

Proyecto de investigación en el servicio de alimentos.

Presentación en Foro; cartel de investigación en gestión del servicio de alimentos.

Presentación del cartel, investigación en el servicio de alimentos.



Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a 1 de septiembre del 2023.

Nombre y firma del Director de la División de Ciencias Sociales y de la Cultura	Nombre y firma del Presidente de la Academia de Gestión de la Calidad
 Dr. Luis Aguilar Carvajal CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y DE LA CULTURA DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS DE CIENCIAS SOCIALES	  Mtra. Alejandra del Carmen Meza Servin CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y DE LA CULTURA DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS DE CIENCIAS SOCIALES