

<div><div></div><div>EDUCACIÓN</div><div>SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA</div></div> <div></div>			<div>PLANIFICACIÓN</div> <div>Licenciatura: NUTRICIÓN APLICADA</div>														
Competencia general de la asignatura: Analiza los servicios de alimentación, las funciones y actividades de las áreas que los conforman, a través del proceso administrativo, para optimizar los recursos necesarios en la elaboración de menús.																	
<div>Unidad 3.</div> <div>Elaboración de menús en un servicio de alimentación</div>																	
Competencia específica: Analizar el proceso de elección y programación de alimentos mediante el cálculo y optimización de estos para la elaboración y presentación de menús.																	
<div>Logros:</div> <div><ul style="list-style-type: none">Elige alimentos, por temporada, costo y aprovechamiento.Identifica los diferentes tipos de menú, sus componentes y utiliza recetas estándar.Calcula insumos para la elaboración de menús</div>																	
Contenido	<div>3.1 Elección y programación de alimentos</div> <div>3.2 Cálculo de insumos de menús</div> <div>3.3 Almacenamiento de alimentos</div> <div>3.4 Optimización de los alimentos</div> <div>3.5 Elaboración y presentación de menús</div>																
Secuencia del trabajo	<div>Leer la competencia general y la competencia específica de la unidad.</div> <div>2. Leer los contenidos de unidad 1</div> <div>3. Revisar la planeación de la unidad.</div> <div>4. Leer y en su caso, participar en el Foro de Dudas de forma permanente</div> <div>5. Revisar materiales y recursos (tanto los de los contenidos como los propuestos por el docente)</div> <div>6. Participar en los Foros</div> <div>7. Elaborar y enviar Actividad 1</div> <div>8. Elaborar Actividad 2.</div> <div>9. Elaborar y enviar la Evidencia de aprendizaje</div> <div>10. Elaborar y enviar las Autorreflexiones 1</div> <div>11. Elaborar y enviar la asignación a cargo del docente</div>																
ACTIVIDADES	INDICACIONES		CRITERIOS DE EVALUACIÓN														
<div>Foro.</div> <div>Actividad 1 Foro “Elección de alimentos”</div> <div>Fecha de entrega: 22 de mayo de 2024</div>	<div>La actividad pretende comprender y conocer los motivos por los que los comensales pueden elegir un alimento. Introducción: Seleccionar los alimentos es una conducta compleja, determinada por aspectos estructurales que establecen la oferta y el acceso a los alimentos, fenómenos fisiológicos y elementos culturales que incluyen tradiciones, normas sociales y la presencia de los medios de comunicación masiva, entre otros.</div> <div>Indicaciones:</div> <div>1. Responde las siguientes preguntas.<div><ul style="list-style-type: none">¿Cuáles son los criterios a tomar en cuenta para la elección de alimentos en el mercado, supermercado, tianguis o comercio en general?¿Qué criterios se deben de considerar para elegir alimentos?¿Alguien te enseñó, has leído algún blog?</div></div> <div>2. Explica cada uno de los siguientes criterios para la elección de alimentos<div><div>a) Salud, valor nutritivo y contenido natural.</div><div>b) Precio y accesibilidad</div><div>c) Cuidado de la ecología en el caso de los alimentos procesados</div><div>d) Comodidad en la preparación</div><div>e) Estados de ánimo</div><div>f) Religión y creencias</div><div>g) Atractivo sensorial</div><div>h) Otros</div></div>la extensión mínima de cada respuesta es de un párrafo de 5 líneas por cuestionamiento mínimo, recuerda que puedes hacer uso de las citas textuales en formato APA para completar tus respuestas .</div> <div>3. Retroalimenta a dos de tus compañeros de manera clara, asertiva y respetuosa. La retroalimentación debe aportar información nueva y puntos a reflexionar, además de resaltar los puntos positivos de la participación a retroalimentar.</div> <div>4. Integra referencias bibliográficas en formato APA y aplica las reglas de redacción, gramaticales y ortográficas.</div>		<div>Fecha límite de entrega: 22 de mayo de 2024</div> <table><tr><th>Punto</th><th>Criterios</th><th>Descripción</th></tr><tr><td>40%</td><td>Dominio del tema</td><td>Participa expresando conocimiento sobre el tema, su respuesta es clara, concisa y refuerza su respuesta citando textualmente a por lo menos un autor por cuestionamiento. con ideas claras y estructuradas, empleando correctamente las reglas gramaticales y de sintaxis.</td></tr><tr><td>40%</td><td>Atención a las instrucciones</td><td>Responde a los cuestionamientos haciendo uso del parafraseo o cita textual en formato APA, la extensión mínima de cada respuesta es de un párrafo de 5 líneas por cuestionamiento</td></tr><tr><td>20%</td><td>Calidad de la retroalimentación</td><td>Retroalimenta a dos de los compañeros(as), con respecto, actitud positiva y abierta a la crítica. Sus retroalimentaciones cuentan con los 3 elementos siguientes:<div><div>-Aporta información nueva y puntos a reflexionar.</div><div>-Resalta los puntos positivos de la participación a retroalimentar.</div><div>-Con participaciones claras, muestra apertura a nuevos comentarios, evitando prejuicios y siendo asertivo(a).</div></div></td></tr></table>			Punto	Criterios	Descripción	40%	Dominio del tema	Participa expresando conocimiento sobre el tema, su respuesta es clara, concisa y refuerza su respuesta citando textualmente a por lo menos un autor por cuestionamiento. con ideas claras y estructuradas, empleando correctamente las reglas gramaticales y de sintaxis.	40%	Atención a las instrucciones	Responde a los cuestionamientos haciendo uso del parafraseo o cita textual en formato APA, la extensión mínima de cada respuesta es de un párrafo de 5 líneas por cuestionamiento	20%	Calidad de la retroalimentación	Retroalimenta a dos de los compañeros(as), con respecto, actitud positiva y abierta a la crítica. Sus retroalimentaciones cuentan con los 3 elementos siguientes: <div><div>-Aporta información nueva y puntos a reflexionar.</div><div>-Resalta los puntos positivos de la participación a retroalimentar.</div><div>-Con participaciones claras, muestra apertura a nuevos comentarios, evitando prejuicios y siendo asertivo(a).</div></div>
Punto	Criterios	Descripción															
40%	Dominio del tema	Participa expresando conocimiento sobre el tema, su respuesta es clara, concisa y refuerza su respuesta citando textualmente a por lo menos un autor por cuestionamiento. con ideas claras y estructuradas, empleando correctamente las reglas gramaticales y de sintaxis.															
40%	Atención a las instrucciones	Responde a los cuestionamientos haciendo uso del parafraseo o cita textual en formato APA, la extensión mínima de cada respuesta es de un párrafo de 5 líneas por cuestionamiento															
20%	Calidad de la retroalimentación	Retroalimenta a dos de los compañeros(as), con respecto, actitud positiva y abierta a la crítica. Sus retroalimentaciones cuentan con los 3 elementos siguientes: <div><div>-Aporta información nueva y puntos a reflexionar.</div><div>-Resalta los puntos positivos de la participación a retroalimentar.</div><div>-Con participaciones claras, muestra apertura a nuevos comentarios, evitando prejuicios y siendo asertivo(a).</div></div>															

	<p>Recuerda:</p> <ul style="list-style-type: none">Utiliza un lenguaje claro, ordenado y respetuoso.Participa oportunamente en las discusiones y sus intervenciones están relacionadas directamente con el tema de discusión y la coherencia con las aportaciones de los otros compañeros.Seguimiento de la línea de discusión. Aporta nuevas ideas a la discusión y establece conexiones con profundidad y detalle, por lo que sus intervenciones claramente se relacionan con las ideas expuestas previamente.Precisión de opiniones. Aporta citas textuales y se refleja claramente lo que es propio de lo que es citado. Cita las ideas de los compañeros. Da información sustancial sobre el tema.De las Intervenciones. Las aportaciones son breves y precisas, predomina el contenido más que la cantidad y en cada intervención profundiza en el tema de discusión.Las referencias deben estar bajo las normas APA.	<p>Nota importante: Esta actividad se sancionará hasta con 10 puntos máximo, sobre el promedio total, si no cumple con los criterios considerados en el encuadre del curso, mismos que podrás verificar en la sección general de avisos de esta materia.</p>																																				
<p>Actividad 2 Tarea “Elaboración de menús” Fecha de entrega: 29 de mayo de 2024</p>	<p>El menú del día es una oferta culinaria que consiste en presentar a los comensales una selección limitada de platos a un precio fijo. Normalmente, es un menú compuesto de varias opciones de entrante, principal y postre. Además, incluye la bebida y el café.</p> <p>Su elaboración suele depender de la temporada, la disponibilidad de la materia prima y, por supuesto, de la creatividad del chef.</p> <p>La actividad tiene el propósito de identificar los elementos a considerar para elaborar menús en servicios de los alimentos</p> <p>Indicaciones:</p> <ol style="list-style-type: none">Elabora una presentación en PowerPoint donde se explique de manera secuencial cómo realizar un menú para los servicios de alimentación tomando en cuenta lo visualizado en la unidad.Tu presentación debe contener información sobre el tipo de población a la que está dirigido, características de la misma, consumo promedio, selección de materia prima dependiendo de la temporada, necesidades nutricionales de la población, presupuesto dependiendo del tipo de actividad que realiza, por ejemplo, el menú para personas oficinistas.El documento debe estar bien desarrollado con citas textuales en sistema APA.El documento de entrega contendrá los siguientes apartados:<ul style="list-style-type: none">PortadaIntroducción (una cuartilla)DesarrolloConclusiones (media cuartilla) <p>Envía el documento en formato PDF con la siguiente nomenclatura: NSAL_U3_A2_XXYZ, donde NSAL corresponde a las siglas de la asignatura, U3 es la unidad de conocimiento, A2 es el número y tipo de actividad, el cual debes sustituir considerando la actividad que realices, XX son las primeras letras de tu nombre, Y la primera letra de tu apellido paterno y Z la primera letra de tu apellido materno.</p>	<p>Fecha límite de entrega: 29 de mayo de 2024</p> <table><tr><th>Puntos</th><th>Criterios</th><th>Descripción</th></tr><tr><td>10</td><td>Elaboración de la presentación</td><td>Elabora el esquema de las fases del proceso administrativo.</td></tr><tr><td>10</td><td></td><td>Identifica la intervención del nutriólogo en cada proceso.</td></tr><tr><td>10</td><td></td><td>Tipo de servicio (pago por cuotas, comercial, institucional)</td></tr><tr><td>10</td><td></td><td>Información sobre el tipo de población a la que está dirigido</td></tr><tr><td>10</td><td></td><td>características de la población objetivo, consumo promedio dependiendo del tipo de actividad que realiza por ejemplo oficinistas, personal operativo, etcétera</td></tr><tr><td>10</td><td></td><td>Elección de ingredientes dependiendo de la temporada</td></tr><tr><td>10</td><td></td><td>Variedad en la propuesta de platillos.</td></tr><tr><td>10</td><td></td><td>Menciona los retos del nutriólogo en el proceso administrativo.</td></tr><tr><td>10</td><td></td><td>Responde las preguntas realizadas de manera clara, sin deshonestidad académica, colocando las referencias en formato APA.</td></tr><tr><td>10</td><td>Estructura y formato</td><td>Muestra portada con datos (Alumno-@, Materia, grupo, actividad. Cuenta con introducción, desarrollo, conclusión y fuentes de consulta</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table> <p>Nota importante: Esta actividad se sancionará hasta con 10 puntos máximo, sobre el promedio total, si no cumple con los criterios considerados en el encuadre del curso, mismos que podrás verificar en la sección general de avisos de esta materia.</p>	Puntos	Criterios	Descripción	10	Elaboración de la presentación	Elabora el esquema de las fases del proceso administrativo.	10		Identifica la intervención del nutriólogo en cada proceso.	10		Tipo de servicio (pago por cuotas, comercial, institucional)	10		Información sobre el tipo de población a la que está dirigido	10		características de la población objetivo, consumo promedio dependiendo del tipo de actividad que realiza por ejemplo oficinistas, personal operativo, etcétera	10		Elección de ingredientes dependiendo de la temporada	10		Variedad en la propuesta de platillos.	10		Menciona los retos del nutriólogo en el proceso administrativo.	10		Responde las preguntas realizadas de manera clara, sin deshonestidad académica, colocando las referencias en formato APA.	10	Estructura y formato	Muestra portada con datos (Alumno-@, Materia, grupo, actividad. Cuenta con introducción, desarrollo, conclusión y fuentes de consulta			
Puntos	Criterios	Descripción																																				
10	Elaboración de la presentación	Elabora el esquema de las fases del proceso administrativo.																																				
10		Identifica la intervención del nutriólogo en cada proceso.																																				
10		Tipo de servicio (pago por cuotas, comercial, institucional)																																				
10		Información sobre el tipo de población a la que está dirigido																																				
10		características de la población objetivo, consumo promedio dependiendo del tipo de actividad que realiza por ejemplo oficinistas, personal operativo, etcétera																																				
10		Elección de ingredientes dependiendo de la temporada																																				
10		Variedad en la propuesta de platillos.																																				
10		Menciona los retos del nutriólogo en el proceso administrativo.																																				
10		Responde las preguntas realizadas de manera clara, sin deshonestidad académica, colocando las referencias en formato APA.																																				
10	Estructura y formato	Muestra portada con datos (Alumno-@, Materia, grupo, actividad. Cuenta con introducción, desarrollo, conclusión y fuentes de consulta																																				
<p>Evidencia de aprendizaje. “Menú cíclico” Fecha de entrega: 3 de junio de 2024</p>	<p>Introducción: Consiste en la elaboración de un menú con una serie de alimentos (durante un tiempo y dependiendo del valor nutricional que deseemos otorgar a dicho menú) que van rotando en su ingesta. Son menús son planificados por días de la semana, por comidas o en períodos preestablecidos. Para hacer un ejercicio práctico se propone hacer un cálculo de los insumos para elaborar un menú. El propósito de esta actividad es poner en práctica los conocimientos adquiridos durante el bloque, planificando un menú a 28 días.</p> <p>Indicaciones:</p>	<p>Fecha límite de entrega: 3 de junio de 2024</p>																																				

	<div>1. Elabora un documento donde realices la planeación de un menú con los siguientes criterios</div> <div><div>- Características del menú cíclico</div><div>- 28 días, INCLUYE SABADO Y DOMINGO recuerda que es un servicio de 365 días en un hospital.</div><div>- Considerando 3 servicios comida (desayuno, comida Y cena)</div><div>- El menú debe tener el nombre de los platillos (2 entradas, 2 guisados, 2 bebidas y una opción)</div></div> <div>2. Considera los siguientes puntos a valorar:</div> <div><div>- Corresponde a un servicio de alimentación de pago de cuota.</div><div>- El tipo de comensales son trabajadores de un hospital 30 personas 15 hombres y 15 mujeres.</div><div>- Cuida la variedad en cada uno de los menús, valor nutrimental de acuerdo con las necesidades fisiológicas del comensal. 15 son diabéticos, 2 hipertensos y 8 personas con sobrepeso.</div><div>- Identifica el tipo de técnica culinaria para la preparación de alimentos.</div><div>- Tomar en cuenta las Frutas y verduras de temporada, así como los alimentos de la región.</div></div> <div>3. Integra referencias en formato APA y aplica las reglas gramaticales y ortográficas.</div> <div>4. La actividad deberá tener la siguiente estructura:</div> <div><div>- Introducción</div><div>- Desarrollo</div><div>- Conclusiones</div><div>- Bibliografía</div></div> <div>5. Envía el documento en formato PDF con la siguiente nomenclatura: SAL_U3_EA_XXYZ, donde SAL corresponde a las siglas de la asignatura, U3 es la unidad de conocimiento, EA es el tipo de actividad, el cual debes sustituir considerando la actividad que realices, XX son las primeras letras de tu nombre, Y la primera letra de tu apellido paterno y Z la primera letra de tu apellido materno.</div> <div>RECUERDA INCLUIR SABADOS Y DOMINGOS EN TU MENÚ</div> <div>Ejemplo de Menú</div> <div><table><tr><th colspan="5">Semana 1 DESAYUNO</th></tr><tr><th>Lunes</th><th>Martes</th><th>Miércoles</th><th>Jueves</th><th>Viernes</th></tr><tr><td>Fruta picada (sandía) Gelatina de fresa</td><td>Fruta picada (piña) Gelatina de durazno</td><td>Fruta plátanos con crema Fruta picada (manzana)</td><td>Gelatina de durazno Yogurt con avena</td><td>Fruta picada con yogurt Gelatina con yogurt</td></tr><tr><td>Huevos con jamón Huevos con espinaca</td><td>Sándwich de pollo Calabazas a la mexicana</td><td>Huevo con chilaquiles Tortas de brócoli</td><td>Estofado de res Huevo con nopal</td><td>Sándwich de jamón con queso Omelet de espinacas</td></tr><tr><td>Café Agua de Jamaica</td><td>Café Té de limón</td><td>Café Té de canela</td><td>Café Agua de Tamarindo</td><td>Café Té de manzanilla</td></tr></table></div>	Semana 1 DESAYUNO					Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Fruta picada (sandía) Gelatina de fresa	Fruta picada (piña) Gelatina de durazno	Fruta plátanos con crema Fruta picada (manzana)	Gelatina de durazno Yogurt con avena	Fruta picada con yogurt Gelatina con yogurt	Huevos con jamón Huevos con espinaca	Sándwich de pollo Calabazas a la mexicana	Huevo con chilaquiles Tortas de brócoli	Estofado de res Huevo con nopal	Sándwich de jamón con queso Omelet de espinacas	Café Agua de Jamaica	Café Té de limón	Café Té de canela	Café Agua de Tamarindo	Café Té de manzanilla	<table><tr><th>Puntos</th><th>Criterios</th><th>Descripción</th></tr><tr><td>80</td><td>Elaboración del documento</td><td>El documento contiene el menú cíclico a 28 días de tres tiempos (desayuno, comida y cena) tomando en cuenta los criterios y puntos a valorar para realizarlo.</td></tr><tr><td>20</td><td>Formato de control</td><td>Ejemplo del menú cíclico tomando los puntos a valorar para realizarlo.</td></tr></table> <div>Nota importante: Esta actividad se sancionará hasta con 10 puntos máximo, sobre el promedio total, si no cumple con los criterios considerados en el encuadre del curso, mismos que podrás verificar en la sección general de avisos de esta materia.</div>	Puntos	Criterios	Descripción	80	Elaboración del documento	El documento contiene el menú cíclico a 28 días de tres tiempos (desayuno, comida y cena) tomando en cuenta los criterios y puntos a valorar para realizarlo.	20	Formato de control	Ejemplo del menú cíclico tomando los puntos a valorar para realizarlo.
Semana 1 DESAYUNO																																				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes																																
Fruta picada (sandía) Gelatina de fresa	Fruta picada (piña) Gelatina de durazno	Fruta plátanos con crema Fruta picada (manzana)	Gelatina de durazno Yogurt con avena	Fruta picada con yogurt Gelatina con yogurt																																
Huevos con jamón Huevos con espinaca	Sándwich de pollo Calabazas a la mexicana	Huevo con chilaquiles Tortas de brócoli	Estofado de res Huevo con nopal	Sándwich de jamón con queso Omelet de espinacas																																
Café Agua de Jamaica	Café Té de limón	Café Té de canela	Café Agua de Tamarindo	Café Té de manzanilla																																
Puntos	Criterios	Descripción																																		
80	Elaboración del documento	El documento contiene el menú cíclico a 28 días de tres tiempos (desayuno, comida y cena) tomando en cuenta los criterios y puntos a valorar para realizarlo.																																		
20	Formato de control	Ejemplo del menú cíclico tomando los puntos a valorar para realizarlo.																																		
<div>Autorreflexiones U3</div> <div>Fecha de entrega: 7 de junio de 2024</div>	<div>Indicaciones: La actividad tiene el propósito reflexión sobre tu propio proceso de aprendizaje, para ello:</div> <div>Responde las siguientes preguntas.</div> <div>1. De acuerdo con lo revisado en la asignatura Servicio de Alimentos, reflexiona sobre los diferentes tipos de servicios de alimentación y comenta</div>	<div>Fecha límite de entrega: 7 de junio de 2024</div>																																		

	<p>a) ¿Qué factores intervienen para que el comensal prefiera asistir a los servicios de tipo comercial?</p> <p>b) ¿Qué aspectos se deben cuidar para la elaboración y preparación de menús en los servicios de alimentación de tipo no comercial?</p> <p>c) ¿Qué criterios se deben cuidar para la elaboración y preparación de menús en los servicios de alimentación de tipo de pago de cuota?</p> <p>d) ¿Qué estrategias propones para mejorar cada uno de los servicios de alimentación como nutriólogo?</p> <p>2. Con tus respuestas elabora un folleto de difusión de la información. En la información de tu folleto cita a por lo menos 3 autores en formato APA.</p> <p>3. El documento debe tener los siguientes apartados</p> <ul style="list-style-type: none">- Portada- Introducción- Desarrollo- Conclusiones <p>Recuerda</p> <p>Es muy importante que tomen en cuenta que en esta actividad cuentan con una sola oportunidad de envío por lo que es importante que antes de enviarlo revisen su archivo y sus respuestas para evitar contratiempos.</p>	<table><tr><th>Puntos</th><th>Criterios</th></tr><tr><td>30%</td><td>Resuelve los cuestionamientos, de manera clara citando en formato APA por lo menos 3 autores.</td></tr><tr><td>40%</td><td>Elabora un folleto de difusión con las mismas. Escribe con sus propias palabras, presentando coherencia y lógica en la estructura de sus oraciones. Su redacción es clara y precisa.</td></tr><tr><td>30%</td><td>Sus reflexiones son sólidas, profundas y detalladas; demuestra un amplio conocimiento del tema y las competencias desarrolladas en el bloque.</td></tr></table> <p>Nota importante: Esta actividad se sancionará hasta con 10 puntos máximo, sobre el promedio total, si no cumple con los criterios considerados en el encuadre del curso, mismos que podrás verificar en la sección general de avisos de esta materia.</p>	Puntos	Criterios	30%	Resuelve los cuestionamientos, de manera clara citando en formato APA por lo menos 3 autores.	40%	Elabora un folleto de difusión con las mismas. Escribe con sus propias palabras, presentando coherencia y lógica en la estructura de sus oraciones. Su redacción es clara y precisa.	30%	Sus reflexiones son sólidas, profundas y detalladas; demuestra un amplio conocimiento del tema y las competencias desarrolladas en el bloque.
Puntos	Criterios									
30%	Resuelve los cuestionamientos, de manera clara citando en formato APA por lo menos 3 autores.									
40%	Elabora un folleto de difusión con las mismas. Escribe con sus propias palabras, presentando coherencia y lógica en la estructura de sus oraciones. Su redacción es clara y precisa.									
30%	Sus reflexiones son sólidas, profundas y detalladas; demuestra un amplio conocimiento del tema y las competencias desarrolladas en el bloque.									
<p>Asignación a Cargo del docente</p> <p>Fecha de entrega: 11 de junio de 2024</p>	<p>INTRODUCCION: Al finalizar nuestra asignación de “servicios alimentarios”, nos encontramos con que hemos aprendido no solamente lo que es un servicio de este tipo, donde lo encontramos y la variedad en el propio servicio por ir dirigido a diferentes grupos comunitarios, sino que vemos que sin una buena administración, estos lugares no funcionarían de manera correcta, no prosperarían con la sola intención de ofrecer el mejor servicio sin una debida planeación y control directivo de estos lugares.</p> <p>Indicaciones:</p> <p>Para esta actividad deberás elaborar un video blog, en donde explicarás la organización de una cocina industrial, tu material audiovisual deberá explicar los siguientes conceptos:</p> <p>Los suministros: a) energía eléctrica; b) agua potable (buena presión); c) servicios de drenajes y desagües; d) gas (LP), y e) servicios de comunicación, recolección de basura.</p> <p>Instalaciones: Local, techos, paredes, pisos, iluminación, puertas, ventanas, pendientes, ubicación, etcétera.</p> <p>Puestos de trabajo: El área administrativa, recepción de mercancías, la entrada de servicio o recepción de mercancías, área de desechos, área de almacenes: 1) frío; 2) seco, y 3) de productos químicos y de limpieza, áreas de producción (cocina): a) área de preparaciones previas (lavar, desinfectar, pelar, picar, rebanar, moler alimentos crudos); b) área de cocina fría (ensaladas de frutas, verduras, jugos, malteadas, helados, etc.); c) área de cocina caliente (hervidos, horneados, frituras panificación, asados, salteados, etc.), presupuesto y planeación del menú y como en su conjunto se conforma un servicio de alimentos</p> <p>Material de apoyo:</p> <p>chrome-extension://efaidnbmninnibpcajpcglclefindmkaj/https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE2/NA/0</p>	<p>Fecha de entrega: 10 de junio de 2024</p> <table><tr><th>Puntos</th><th>Criterios</th></tr><tr><td>80</td><td>Elabora un material audio visual, atractivo dinámico donde explica cada una de las áreas y su función dentro de un servicio de alimentación.</td></tr><tr><td></td><td>El material hace un recorrido por las siguientes áreas: ubicación del local, suministros, instalaciones propias del local, cocina caliente, cocina fría, previas, almacenaje en frío y seco, basura, bebidas y postres.</td></tr><tr><td>20</td><td>Elabora una reflexión final a sobre lo aprendido en la materia y su importancia en ámbito del nutriólogo.</td></tr></table> <p>Nota importante: Esta actividad se sancionará hasta con 10 puntos máximo, sobre el promedio total, si no cumple con los criterios considerados en el encuadre del curso, mismos que podrás verificar en la sección general de avisos de esta materia.</p>	Puntos	Criterios	80	Elabora un material audio visual, atractivo dinámico donde explica cada una de las áreas y su función dentro de un servicio de alimentación.		El material hace un recorrido por las siguientes áreas: ubicación del local, suministros, instalaciones propias del local, cocina caliente, cocina fría, previas, almacenaje en frío y seco, basura, bebidas y postres.	20	Elabora una reflexión final a sobre lo aprendido en la materia y su importancia en ámbito del nutriólogo.
Puntos	Criterios									
80	Elabora un material audio visual, atractivo dinámico donde explica cada una de las áreas y su función dentro de un servicio de alimentación.									
	El material hace un recorrido por las siguientes áreas: ubicación del local, suministros, instalaciones propias del local, cocina caliente, cocina fría, previas, almacenaje en frío y seco, basura, bebidas y postres.									
20	Elabora una reflexión final a sobre lo aprendido en la materia y su importancia en ámbito del nutriólogo.									

	<p>3/NSAL/unidad_03/descargables/NSAL_U3_Contenido.pdf</p> <p>chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgicfindmkaj/https://c pncr.com/wp-content/uploads/2018/02/Manual-de-Menu%CC%81-primaria.pdf</p> <p>file:///C:/Users/User/Downloads/Elaboraci%C3%B3n%20del%20men%C3%BA%20en%20servicios%20de%20alimentos%20y%20restaurantes%2017%20(1).pdf</p> <p>//efaidnbmnnnibpcajpcgicfindmkaj/https://repositorio.uam.es/bitstream/handle/10486/698762/menus_montero_ALVIMED_2020.pdf?sequence=4</p>	
--	---	--