
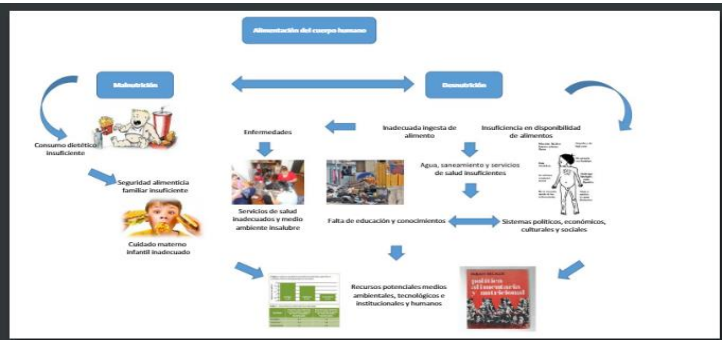


| <div><div></div><div><div>EDUCACIÓN</div><div>SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA</div></div></div> <div><div>UnADM</div><div>UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MÉXICO</div></div> <div>Planificación</div> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|--------|-----------|-------------|-----|------------------------|---|-----|------------------------------|--|-----|---------------------------------|---|-----|--------------------------|--|
| <div>Licenciatura: NUTRICIÓN APLICADA</div> <div>Asignatura: SERVICIOS DE ALIMENTOS</div> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <div>Competencia general de la asignatura:</div> <div>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> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <div>Unidad 1. Generalidades de los servicios de alimentación</div> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <div>Competencia específica:</div> <div>Describe las actividades y las áreas de los servicios de alimentación, a través de la revisión de sus tipos, para identificar el objetivo e importancia en la atención al comensal.</div> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <div>Logros:</div> <div><div>Identifica el concepto, e importancia de los servicios de alimentos.</div><div>Distingue el objetivo y función, así como los tipos de los servicios de alimentación.</div><div>Identificar las áreas, actividades, el equipo y utensilios en los servicios de alimentación.</div></div> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <div>Contenido</div> | <div>1.1 Definición de servicios de alimentos</div> <div>1.2 Tipos de servicios de alimentación y las características del comensal</div> <div>1.3 Objetivo de los servicios de alimentación</div> <div>1.4 Función de los servicios de alimentos</div> <div>1.5 Importancia de los servicios de alimentación</div> <div>1.6 Áreas de los servicios de alimentación.</div> <div><div>1.6.1 Actividades a realizar en los servicios de alimentación</div><div>1.6.2 Equipo y utensilios en los servicios de alimentación</div></div> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <div>Secuencia del trabajo</div> | <div>1. 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>ACTIVIDADES</div> | <div>INDICACIONES</div> | <div>EVALUACIÓN.</div> | | | | | | | | | | | | | | | |
| <div>Actividad 1. Foro.</div> <div>“¿Qué son los servicios de alimentación?”</div> | <div>Esta actividad tiene la finalidad de ayudar al estudiante a identificar el concepto, e importancia de los servicios de alimentos.</div> <div>Indicaciones:</div> <div>Ingresa al foro y participa de la siguiente forma:</div> <div><div>a) Elabora un concepto de servicios de alimentos con tus palabras propias (mínimo 50 palabras de extensión)</div><div>b) Responde con tus propias palabras el siguiente cuestionamiento:</div><div><div>I. ¿Cuál es la importancia de los servicios de alimentos en la sociedad? (mínimo 50 palabras de extensión)</div><div>II. ¿Con qué frecuencia y criterios que tomas para elegir un servicio de alimentos? (mínimo 50 palabras de extensión)</div><div>III. ¿Cuál es la importancia de los servicios de alimentación desde el punto de vista social y nutrimental?</div></div><div>Una vez que hayas elaborado tu concepto y que hayas respondido los cuestionamientos, con tus</div></div> | <div>Fecha límite de entrega: _____</div> <div>Criterios de evaluación:</div> <table><tr><th>Puntos</th><th>Criterios</th><th>Descripción</th></tr><tr><td>25%</td><td>Elaboración del cartel</td><td>El material es dinámico, atractivo, cuenta con una definición propia de al menos 50 palabras,</td></tr><tr><td>25%</td><td>Atención a las instrucciones</td><td>Responde a los cuestionamientos adecuadamente sin salirse del tema y aportando puntos nuevos para reflexionar.</td></tr><tr><td>25%</td><td>Calidad de la retroalimentación</td><td>Retroalimenta a más de dos de los compañeros(as), con respecto, actitud positiva y abierta a la crítica. Sus retroalimentaciones cuentan con los 3 elementos siguientes:<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></td></tr><tr><td>25%</td><td>Intervenciones oportunas</td><td>Siempre realizar intervenciones oportunas. Sus aportaciones se dirigen a la reflexión grupal y no sólo a compañeros específicos.</td></tr></table> | Puntos | Criterios | Descripción | 25% | Elaboración del cartel | El material es dinámico, atractivo, cuenta con una definición propia de al menos 50 palabras, | 25% | Atención a las instrucciones | Responde a los cuestionamientos adecuadamente sin salirse del tema y aportando puntos nuevos para reflexionar. | 25% | Calidad de la retroalimentación | Retroalimenta a más de dos de los compañeros(as), con respecto, actitud positiva y abierta a la crítica. Sus retroalimentaciones cuentan con los 3 elementos siguientes: <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> | 25% | Intervenciones oportunas | Siempre realizar intervenciones oportunas. Sus aportaciones se dirigen a la reflexión grupal y no sólo a compañeros específicos. |
| Puntos | Criterios | Descripción | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25% | Elaboración del cartel | El material es dinámico, atractivo, cuenta con una definición propia de al menos 50 palabras, | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25% | Atención a las instrucciones | Responde a los cuestionamientos adecuadamente sin salirse del tema y aportando puntos nuevos para reflexionar. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25% | Calidad de la retroalimentación | Retroalimenta a más de dos de los compañeros(as), con respecto, actitud positiva y abierta a la crítica. Sus retroalimentaciones cuentan con los 3 elementos siguientes: <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> | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25% | Intervenciones oportunas | Siempre realizar intervenciones oportunas. Sus aportaciones se dirigen a la reflexión grupal y no sólo a compañeros específicos. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | <p>respuestas deberás elaborar un cartel publicitario.</p> <p>El cartel es una pieza de comunicación que integra imágenes y texto. Tiene el objetivo de hacer llegar un mensaje contundente al público. Busca informar y captar la atención de las personas para despertar su curiosidad. También pretende dar a conocer o difundir algún hecho, acontecimiento, cualidad o característica.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Retroalimenta a dos de tus compañeros(as), 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. Por favor no incluir respuestas como estoy de acuerdo contigo, me gusto lo que comentaste, etc. 2. Lee las aportaciones de tus compañeros, elige a dos de ellos y comenta su participación; compléméntala expresando y argumentando tu postura personal sobre tal aportación. 3. Justifica tus respuestas, incluye citas y parafraseo en formato APA. <p>Revisa la rúbrica de evaluación de esta actividad para que identifiques la totalidad de elementos que serán valorados en tu trabajo.</p> <p><i>Recuerda:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Utiliza un lenguaje claro, ordenado y respetuoso.</i> • <i>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.</i> • <i>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.</i> • <i>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.</i> • <i>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.</i> • <i>Las referencias deben estar bajo las normas APA.</i> | <p>Nota importante: Se penalizará con 10% máximo a los criterios establecidos en el encuadre como: entregas extemporáneas, faltas de ortografía, redacción, citado y referencias en APA.</p> <p>No se recibirán trabajos de bloques anteriores, cada actividad ha sido modificada en su formato de entrega, revisa las instrucciones de cada actividad</p> | | | | | | |
|--|---|--|--------|-----------|-------------|----|--------|--|
| <p>Actividad 2. Tarea. “Objetivo y tipos de servicios de alimentación”</p> | <p>La actividad tiene la finalidad de identificar el objetivo que persigue los servicios de alimentación e identificar los tipos de acuerdo a sus características.</p> <p>Indicaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elabora un cuadro sinóptico (en Word) de los tipos de servicios de alimentación, los componentes de los tipos de servicios de alimentación: comercial, no comercial y pago por cuotas, para ello debe contener la siguiente información: Definición, objetivo o función, características de los comensales, ejemplos, elementos que lo conforman, alcances y limitaciones del nutriólogo en cada tipo de servicio. | <p>Fecha límite de entrega: _____</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <table> <tr> <th>Puntos</th><th>Criterios</th><th>Descripción</th></tr> <tr> <td>55</td><td>Cuadro</td><td>El cuadro sinóptico elaborado distingue los componentes de los tipos de servicios de alimentación: comercial, no comercial y pago por cuotas</td></tr> </table> | Puntos | Criterios | Descripción | 55 | Cuadro | El cuadro sinóptico elaborado distingue los componentes de los tipos de servicios de alimentación: comercial, no comercial y pago por cuotas |
| Puntos | Criterios | Descripción | | | | | | |
| 55 | Cuadro | El cuadro sinóptico elaborado distingue los componentes de los tipos de servicios de alimentación: comercial, no comercial y pago por cuotas | | | | | | |

| | <div data-bbox="510 181 1194 516"></div> <div data-bbox="543 549 1194 682"><p>2. En el mismo documento, redacta con tus propias palabras ¿Cuál es el objetivo de los servicios de alimentación? (máximo 50 palabras)</p></div> <div data-bbox="543 715 1194 1056"><p>3. Elabora un documento de entrega contendrá los siguientes apartados:</p><ul style="list-style-type: none">• Portada• Introducción• Desarrollo (punto 1 y 2)• Conclusiones• Referencias bibliográficas. Integra referencias bibliográficas en formato APA, y aplica reglas de redacción, gramaticales y ortográficas.<div data-bbox="590 1089 684 1121">Notas:</div><div data-bbox="678 1157 1194 1389"><ul style="list-style-type: none">○ Cita tus fuentes bibliográficas en formato APA.○ Las referencias deben estar bajo las normas APA.○ Cuida la redacción, coherencia y seguimiento estructural del escrito.</div><div data-bbox="543 1457 1194 1789"><p>4. Envía el documento en formato PDF con la siguiente nomenclatura: SAL_U1_A2_XXYZ, donde SAL corresponde a las siglas de la asignatura, U1 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></div></div> | <div data-bbox="1234 181 1879 326"><table><tr><td>45</td><td>Custionamientos</td><td>Redacta con sus propias palabras el objetivo de los servicios de alimentación</td></tr></table></div> <div data-bbox="1234 350 1879 451"><p>Nota importante: Se penalizará con 10% máximo a los criterios establecidos en el encuadre como: entregas extemporáneas, faltas de ortografía, redacción, citado y referencias en APA.</p></div> <div data-bbox="1234 471 1879 718"><p>No se recibirán trabajos de bloques anteriores, cada actividad ha sido modificada en su formato de entrega, revisa las instrucciones de cada actividad, adjunta la liga de tu trabajo si utilizas aplicaciones como CANVA, no se permiten trabajos que solo tengan pegada una imagen por ejemplo de un mapa mental.</p></div> | 45 | Custionamientos | Redacta con sus propias palabras el objetivo de los servicios de alimentación | | | |
|--|--|--|-----------|-----------------|---|----|---------------------------|---|
| 45 | Custionamientos | Redacta con sus propias palabras el objetivo de los servicios de alimentación | | | | | | |
| <div data-bbox="224 1857 445 2024">Evidencia de aprendizaje. “Implicaciones de los servicios de alimentos”</div> | <div data-bbox="501 1857 1207 1958"><p>Mediante esta actividad identificarás las áreas, actividades, el equipo y utensilios en los servicios de alimentación</p></div> <div data-bbox="501 1991 693 2024">Indicaciones:</div> <div data-bbox="543 2092 1207 2760"><p>1. Visita algún tipo de servicios de alimentos, de acuerdo a tus posibilidades económicas, y observa detenidamente para contestar lo siguiente:</p><ol style="list-style-type: none">Tipo de servicios de alimentaciónTipo de población que atiende:Número de comensales que atiendeTipo de preparaciones culinarias (platos), de acuerdo a las necesidades del usuarioElabora un croquis de la estructura de las áreas que lo conforman.Describe las actividades que se desempeñanEquipo y utensilios que logres identificar.Toma fotografías o redacta el menú que ofrece.Documenta con fotografías los espacios del servicio de alimentos, y</div> | <div data-bbox="1234 1857 1719 1890"><p>Fecha límite de entrega: _____</p></div> <div data-bbox="1234 1926 1570 1958">Criterios de evaluación:</div> <div data-bbox="1234 1994 1892 2766"><table><tr><th>Criterios</th><th>Descripción</th><th>Puntaje</th></tr><tr><td>75</td><td>Elaboración del documento</td><td>El documento integra: a) Tipo de servicio de alimentación, Tipo de población que atiende, Número de comensales que atiende b) Tipo de servicio de alimentación, Tipo de población que atiende, Número de comensales que atiende c) Tipo de preparaciones culinarias (platos), de acuerdo a las necesidades del usuario d) Elabora un croquis de la estructura de las áreas que lo conforman. e) Describe las actividades que se desempeñan</td></tr></table></div> | Criterios | Descripción | Puntaje | 75 | Elaboración del documento | El documento integra: a) Tipo de servicio de alimentación, Tipo de población que atiende, Número de comensales que atiende b) Tipo de servicio de alimentación, Tipo de población que atiende, Número de comensales que atiende c) Tipo de preparaciones culinarias (platos), de acuerdo a las necesidades del usuario d) Elabora un croquis de la estructura de las áreas que lo conforman. e) Describe las actividades que se desempeñan |
| Criterios | Descripción | Puntaje | | | | | | |
| 75 | Elaboración del documento | El documento integra: a) Tipo de servicio de alimentación, Tipo de población que atiende, Número de comensales que atiende b) Tipo de servicio de alimentación, Tipo de población que atiende, Número de comensales que atiende c) Tipo de preparaciones culinarias (platos), de acuerdo a las necesidades del usuario d) Elabora un croquis de la estructura de las áreas que lo conforman. e) Describe las actividades que se desempeñan | | | | | | |

| | <p>escribir aspectos que llamen tu atención.</p> <ol style="list-style-type: none"> Analiza cuales serían las áreas de mejora (lo que está bien pero que puede mejorar) y áreas de oportunidad (lo que es deficiente pero que se puede ser mejor) del servicios de alimentos Describe los alcances y /o limitaciones del nutriólogo en el servicios de alimentos que visitaste. Elabora un documento en letra Arial 12, interlineado 1.5, en mínimo dos hoja y máximo en cuatro, sin contar portada El documento de entrega contendrá los siguientes apartados: <ul style="list-style-type: none"> Portada Introducción Desarrollo (punto 1 y 3) Conclusiones Referencias bibliográficas. Integra referencias bibliográficas en formato APA, y aplica reglas de redacción, gramaticales y ortográficas. <p>Notas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cita tus fuentes bibliográficas en formato APA. Las referencias deben estar bajo las normas APA. Cuida la redacción, coherencia y seguimiento estructural del escrito. Envía el documento con la siguiente nomenclatura: SAL_U1_EA_XXYZ, donde SAL corresponde a las siglas de la asignatura, U1 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. | <table> <tr> <td></td><td></td><td> f) Equipo y utensilios que logres identificar g) Registro del menú que ofrece el servicio de alimentos h) Toma fotografías o redacta el menú que ofrece. </td></tr> <tr> <td>25</td><td>Fotografías</td><td> Documenta con fotografías del servicio de alimentación visitado Las imágenes presentadas son claras y legibles </td></tr> </table> <p>Nota importante: Se penalizará con 10% máximo a los criterios establecidos en el encuadre como: entregas extemporáneas, faltas de ortografía, redacción, citado y referencias en APA.</p> <p>No se recibirán trabajos de bloques anteriores, cada actividad ha sido modificada en su formato de entrega, revisa las instrucciones de cada actividad, adjunta la liga de tu trabajo si utilizas aplicaciones como CANVA, no se permiten trabajos que solo tengan pegada una imagen por ejemplo de un mapa mental.</p> | | | f) Equipo y utensilios que logres identificar g) Registro del menú que ofrece el servicio de alimentos h) Toma fotografías o redacta el menú que ofrece. | 25 | Fotografías | Documenta con fotografías del servicio de alimentación visitado Las imágenes presentadas son claras y legibles | | | |
|------------------------------------|---|---|-----------|-------------|--|----------------------------------|--|---|------------------------------------|--|----|
| | | f) Equipo y utensilios que logres identificar g) Registro del menú que ofrece el servicio de alimentos h) Toma fotografías o redacta el menú que ofrece. | | | | | | | | | |
| 25 | Fotografías | Documenta con fotografías del servicio de alimentación visitado Las imágenes presentadas son claras y legibles | | | | | | | | | |
| Autorreflexiones U1 | <p>El desarrollo de la actividad te permitirá reflexionar sobre los temas vistos a lo largo de la unidad.</p> <p>Indicaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> Reflexiona sobre: <ul style="list-style-type: none"> Respecto al contenido de esta unidad y las actividades realizadas, ¿Qué aprendizajes obtuviste? Elabora un mapa mental sobre los temas que revisaste en esta primera unidad, Elabora una reflexión sobre el papel del nutriólogo en los servicios de alimentación que deberá ser de mínimo una cuartilla,  <p>Notas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cita tus fuentes bibliográficas en formato APA. Las referencias deben estar bajo las normas APA. | <p>Fecha límite de entrega: _____</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <table> <tr> <th>Criterios</th><th>Descripción</th><th>Puntos</th></tr> <tr> <td>Resolución de la pregunta</td><td> Da respuesta al siguiente cuestionamiento; ¿Qué aprendizajes obtuviste? Escribe con sus propias palabras, presentando coherencia y lógica en sus oraciones. Su redacción es clara y precisa. Cumple con la extensión mínima </td><td>60</td></tr> <tr> <td>Elaboración del mapa mental</td><td>El contenido refleja el papel del nutriólogo en los servicios de alimentación, el contenido es sólido, profundo y detallado; demuestra un amplio conocimiento del tema y las</td><td>40</td></tr> </table> | Criterios | Descripción | Puntos | Resolución de la pregunta | Da respuesta al siguiente cuestionamiento; ¿Qué aprendizajes obtuviste? Escribe con sus propias palabras, presentando coherencia y lógica en sus oraciones. Su redacción es clara y precisa. Cumple con la extensión mínima | 60 | Elaboración del mapa mental | El contenido refleja el papel del nutriólogo en los servicios de alimentación, el contenido es sólido, profundo y detallado; demuestra un amplio conocimiento del tema y las | 40 |
| Criterios | Descripción | Puntos | | | | | | | | | |
| Resolución de la pregunta | Da respuesta al siguiente cuestionamiento; ¿Qué aprendizajes obtuviste? Escribe con sus propias palabras, presentando coherencia y lógica en sus oraciones. Su redacción es clara y precisa. Cumple con la extensión mínima | 60 | | | | | | | | | |
| Elaboración del mapa mental | El contenido refleja el papel del nutriólogo en los servicios de alimentación, el contenido es sólido, profundo y detallado; demuestra un amplio conocimiento del tema y las | 40 | | | | | | | | | |

| | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none">○ Cuida la redacción, coherencia y seguimiento estructural del escrito.○ Tus reflexiones deben ser sólidas, profundas y detalladas; demostrando un amplio conocimiento del tema y las competencias desarrolladas en la unidad 1. <p><i>Es muy importante que tomes en cuenta que en esta actividad cuentan con una sola oportunidad de envió por lo que es muy importante que antes de enviarlo revisen su archivo y sus respuestas para evitar contratiempos.</i></p> <p>2. Una vez contestados estos cuestionamientos guarda tu documento con la siguiente nomenclatura NSAL_U1_ATR_XXYZ donde XYZ corresponde a los datos personales, XX es la sigla que identifica las dos primeras letras de tu primer nombre, e identifica la sigla inicial de tu apellido paterno y Z del apellido materno.</p> | <div>competencias desarrolladas en la unidad 1.</div> <p>Nota importante: Se penalizará con 10% máximo a los criterios establecidos en el encuadre como: entregas extemporáneas, faltas de ortografía, redacción, citado y referencias en APA.</p> <p>No se recibirán trabajos de bloques anteriores, cada actividad ha sido modificada en su formato de entrega, revisa las instrucciones de cada actividad, adjunta la liga de tu trabajo si utilizas aplicaciones como CANVA, no se permiten trabajos que solo tengan pegada una imagen por ejemplo de un mapa mental</p> |
|--|---|--|