

<div><div></div><div>EDUCACIÓN</div><div>SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA</div></div> <div></div>																	
<div>Planeación didáctica del docente en línea</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.																	
Unidad 2.																	
Competencia específica: 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.																	
Logros: <ul style="list-style-type: none">Identifica la utilidad del proceso administrativo en un servicio de alimentos.Diferencia las fases del proceso administrativo y funcionamiento del servicio de alimentosReconoce la importancia de optimizar los recursos en el proceso administrativo.																	
Contenido	Unidad 2. Proceso administrativo de los servicios de alimentos 2.1 Planeación de los servicios de alimentación 2.2 Organización de los servicios de alimentación 2.2.1 Distribución y descripción del puesto 2.3 Dirección de los servicios de alimentación 2.4 Control de un servicio de alimentación 2.5 Manejo eficaz de los recursos en los servicios de alimentos Importancia del proceso administrativo en el funcionamiento de los servicios de alimentación																
Secuencia del trabajo	<ol style="list-style-type: none">Leer contenido de unidad 2Revisar la planeación docente de la unidadEntrar al Foro de DudasRevisar materiales y recursos (tanto los de los contenidos como los propuestos por el docente)Participar en los ForosElaborar y enviar Actividad 1.Elaborar y enviar evidencia de aprendizajeElaborar y enviar la autorreflexión																
ACTIVIDADES	INDICACIONES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN															
<div>Foro. Elección de Alimentos</div> <div>ACTIVIDAD 1</div> <div>FECHA DE ENTREGA:</div> <div>02 de Mayo de 2024</div> <div></div>	<div>Introducción: Estudiar estas actividades de gestión administrativa, en el sector de alimentos y bebidas, permite entender la realidad de cómo se desenvuelven los gerentes, empresarios o propietarios durante su administración y, más aún, permite conocer el nivel de gestión que existe en un sector geográfico, en especial en aquellas zonas donde se desarrolla una dinámica gastronómica y turística muy fuerte y representativa.</div> <div>Con esta actividad el estudiante aprenderá a identificar el proceso administrativo en los servicios de alimentación desde su planeación inicial, mediante la elaboración de una infografía, que le permitirá sintetizar información.</div> <div>Logro: Identificar la importancia del proceso administrativo en un servicio de alimentos.</div> <div>Indicaciones: Ingresa al foro y realiza la siguiente actividad de manera tal que analices y reflexiones sobre el tema:<ol style="list-style-type: none">Responda las siguientes preguntas:<ul style="list-style-type: none">¿Qué es el proceso administrativo?¿Cuáles son los aciertos y los desaciertos del proceso administrativo?¿Cuáles son las fases del proceso administrativo?La planificación es la primera de las fases del proceso administrativo. Con base en ello, ¿Qué elementos se deben tomar en cuenta en la planeación de un servicio de alimentos? Incluye al menos 3 citas textuales en formato APA<div>Con tus respuestas elabora una infografía creativa</div><ol style="list-style-type: none">Retroalimenta al menos a dos de tus compañeros de manera clara, asertiva y respetuosa, sobre la información que presentan en su esquema. La retroalimentación debe aportar información nueva y puntos a reflexionar, además de resaltar</div>	<div>Fecha límite de entrega: 02 de mayo de 2024</div> <table><tr><th>%</th><th>Criterio</th><th>Descripción</th></tr><tr><td>25</td><td>Dominio del tema</td><td>Participa expresando un conocimiento amplio del tema con ideas claras y estructuradas empleando correctamente reglas gramaticales y sintaxis.</td></tr><tr><td>25</td><td>Atención a las instrucciones</td><td>Responde los cuestionamientos adecuadamente sin salirse del tema, elabora una infografía visualmente atractiva y con información puntual, aporta puntos nuevos para reflexionar.</td></tr><tr><td>25</td><td>Calidad de la retroalimentación</td><td>Retroalimenta a dos o más de sus compañeros con respeto, actitud positiva y abierta a la crítica. Sus retroalimentaciones cuentan con los 3 elementos siguientes:<ul style="list-style-type: none">- aporta información nueva y puntos a reflexionar,- revisa los puntos positivos de la participación a retroalimentar, con participaciones claras,- muestra apertura a nuevos conocimientos, evitando prejuicios y siendo asertivo/a.</td></tr><tr><td>25</td><td>Intervenciones oportunas</td><td>Siempre realiza intervenciones oportunas dentro de las fechas establecidas en la planeación de actividades. Sus aportaciones se dirigen a la reflexión grupal y no sólo a compañeros específicos.</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>	%	Criterio	Descripción	25	Dominio del tema	Participa expresando un conocimiento amplio del tema con ideas claras y estructuradas empleando correctamente reglas gramaticales y sintaxis.	25	Atención a las instrucciones	Responde los cuestionamientos adecuadamente sin salirse del tema, elabora una infografía visualmente atractiva y con información puntual, aporta puntos nuevos para reflexionar.	25	Calidad de la retroalimentación	Retroalimenta a dos o más de sus compañeros con respeto, actitud positiva y abierta a la crítica. Sus retroalimentaciones cuentan con los 3 elementos siguientes: <ul style="list-style-type: none">- aporta información nueva y puntos a reflexionar,- revisa los puntos positivos de la participación a retroalimentar, con participaciones claras,- muestra apertura a nuevos conocimientos, evitando prejuicios y siendo asertivo/a.	25	Intervenciones oportunas	Siempre realiza intervenciones oportunas dentro de las fechas establecidas en la planeación de actividades. Sus aportaciones se dirigen a la reflexión grupal y no sólo a compañeros específicos.
%	Criterio	Descripción															
25	Dominio del tema	Participa expresando un conocimiento amplio del tema con ideas claras y estructuradas empleando correctamente reglas gramaticales y sintaxis.															
25	Atención a las instrucciones	Responde los cuestionamientos adecuadamente sin salirse del tema, elabora una infografía visualmente atractiva y con información puntual, aporta puntos nuevos para reflexionar.															
25	Calidad de la retroalimentación	Retroalimenta a dos o más de sus compañeros con respeto, actitud positiva y abierta a la crítica. Sus retroalimentaciones cuentan con los 3 elementos siguientes: <ul style="list-style-type: none">- aporta información nueva y puntos a reflexionar,- revisa los puntos positivos de la participación a retroalimentar, con participaciones claras,- muestra apertura a nuevos conocimientos, evitando prejuicios y siendo asertivo/a.															
25	Intervenciones oportunas	Siempre realiza intervenciones oportunas dentro de las fechas establecidas en la planeación de actividades. Sus aportaciones se dirigen a la reflexión grupal y no sólo a compañeros específicos.															

los puntos positivos de la participación a retroalimentar.


3. Para responder correctamente, emplea al menos tres bibliografías. Repórtalas.

4. Recuerda hacer buen uso de la redacción y ortografía.

5. Revisa con mucha atención la rúbrica de evaluación y cumple con todo para adquirir la mejor evaluación.

Participa directamente en el foro, y espera la retroalimentación de alguno de tus compañeros y de tu docente de manera grupal.

ACTIVIDAD 2, Actividad 2. Fases del proceso administrativo FECHA DE ENTRGA: 8 DE MAYO DE 2024



Introducción:

En gastronomía el servicio de alimento es el área encargada de la preparación y cocción de los alimentos cumpliendo con estrictas normas sanitarias en la manipulación de los alimentos y las condiciones de higiene del personal que labora en una cocina. Los servicios de alimentación están en hospitales, clínicas, colegios, universidades, empresas, comedores comunitarios, instituciones militares, entre otros y pueden desarrollarse por concesiones o contrato a grupos expertos en comidas y bebidas para que tengan un servicio de excelencia a la comunidad donde tengan operación.

Logro: Identificar la organización de los servicios de alimentos.

Indicaciones:

Primer momento

1. Investiga cómo es la organización de un servicio de alimentos, (indicar el nombre del establecimiento).

2. Elabora una tabla en la que indiques:

Área del el alimentos	Actividades Puesto y servicio de las áreas de servicio de alimentos elegido	Equipo de realizadas en número del servicio de personas
Recepción de mercancía		
Almacenaj e en frio		
Almacenaj e en seco		
Preparació n o previas		
Cocina caliente		
Cocina fría		
Panadería o postres		
Línea de servicio		
Comedor		
Almacén de químicos		
Área de basura		
Loza y cochambre		
Lavaderos externos		
Basura		

- Realiza una breve descripción de cada una de las áreas que están señaladas en la tabla.


- Describe las actividades que se realizan en

Fecha límite de entrega: 8 DE MAYO DE 2024

%	Descripción	
40	Elaboración de tabla en la que se describen las áreas que conforman un servicio de alimentos., así como las actividades y equipo utilizado en un establecimiento en específico.	Elaboración de la tabla
50	Elaboración de una video capsula en donde se indique cada una de las áreas señaladas en la tabla previamente, cada lugar indica equipo utilizado, actividades que se desempeñan y personal que realiza el trabajo, Incluye imágenes	Describe documenta, equipo, actividad y personal
10	El documento cuenta con la estructura de: portada, introducción, Tabla, desarrollo (presentación), conclusiones, referencias bibliográficas (Estilo APA). Incluye mínimo 3 bibliografías. Redacta la información de manera clara y concisa, utilizando las reglas gramaticales y de ortografía.	El documento sigue la estructura solicitada. El documento no tiene faltas de ortografía o gramática

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>cada una de las áreas de un servicio de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none">- Enlista el equipo utilizado en cada área. <p>Describe el puesto que ocupa el personal de dicha área y el número de personas asignadas.</p> <p>Segundo Momento</p> <p>Elabora una video capsula, en donde narres el contenido de tu tabla, podrás utilizar imágenes de la red para ejemplificar cada área.</p> <p>En tu trabajo escrito (tabla) deberás incluir la liga de tu video capsula, por favor verifica que se encuentre visible.</p> <p>3. La actividad deberá contener el siguiente orden: portada, introducción, Tabla, desarrollo (liga de YouTube, Canva o aplicación que quieras utilizar para visualizar tu video capsula), conclusiones y referencias (mínimo 3).</p> <p>4. Recuerda:</p> <p>Revisa con mucha atención el instrumento de evaluación y cumple con todo para adquirir la mejor evaluación.</p>							
<p>ACTIVIDAD 3: Evidencias de aprendizaje. Optimización de recursos</p> <p>EVIDENCIA DE APRENDIZAJE FECHA DE ENTREGA: 13 DE MAYO DE 2024</p> <div></div>	<p>Introducción: Corresponde a una serie de procesos con sus correspondientes etapas entre los que destacan; el abastecimiento (la compra y el almacenamiento), la producción propiamente (el procesamiento) y la distribución de los alimentos elaborados.</p> <p>Logro: Integrar los conocimientos adquiridos sobre el proceso administrativo en los servicios de alimentos. Para ello, se te solicita ejecutar las siguientes indicaciones.</p> <p>Indicaciones:</p> <p>1. El estudiante realizará una propuesta de la creación de un servicio de alimentos (comercial, no comercial o pago por cuotas), para ello:</p> <ul style="list-style-type: none">- Indicará el nombre que asignará a su establecimiento, el tipo de servicio, la población a la cual estará dirigido (y sus características), número de comensales, y los objetivos que pretende alcanzar.- Realizará la planificación del servicio (breve descripción: estrategias para contingencias, actividades a realizar en cada área.- Diseñará un croquis con las áreas que considera que debe incluir su servicio de alimentos (de su propia creación, utilizando herramientas de formas de Word o PowerPoint). No se aceptas imágenes de otro autor.- Elaborará el organigrama que mejor convenga para su servicio y con las consideraciones específicas que requiera el servicio, tomando en cuenta las áreas con las que cuenta el servicio (descritas en el punto anterior) y con la suficiencia para atender al número de comensales propuesto. <p>2. La actividad deberá contener el siguiente orden: portada, introducción, desarrollo (propuesta del servicio de alimentos), conclusiones y referencias (mínimo 3).</p> <p>3. Recuerda hacer buen uso de la redacción y ortografía.</p> <p>4. Revisa con mucha atención el instrumento de evaluación y cumple con todo para adquirir la mejor evaluación.</p>	<p>Fecha límite de entrega: 13 DE MAYO DE 2024</p> <table><tr><td>100%</td><td>Criterios</td></tr><tr><td>90</td><td>Propuesta de un servicio de alimentos:<ul style="list-style-type: none">- Nombre- Tipo- Número- Tipo de comensales- Objetivos- Descripción de la planeación,- Croquis,- Menú- Número de empleados- Actividades por áreas- Organigrama</td></tr><tr><td>10</td><td>El documento cuenta con la estructura de: portada, introducción, desarrollo, conclusiones, referencias bibliográficas (Estilo APA). Incluye mínimo 3 bibliografías.</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>	100%	Criterios	90	Propuesta de un servicio de alimentos: <ul style="list-style-type: none">- Nombre- Tipo- Número- Tipo de comensales- Objetivos- Descripción de la planeación,- Croquis,- Menú- Número de empleados- Actividades por áreas- Organigrama	10	El documento cuenta con la estructura de: portada, introducción, desarrollo, conclusiones, referencias bibliográficas (Estilo APA). Incluye mínimo 3 bibliografías.
100%	Criterios							
90	Propuesta de un servicio de alimentos: <ul style="list-style-type: none">- Nombre- Tipo- Número- Tipo de comensales- Objetivos- Descripción de la planeación,- Croquis,- Menú- Número de empleados- Actividades por áreas- Organigrama							
10	El documento cuenta con la estructura de: portada, introducción, desarrollo, conclusiones, referencias bibliográficas (Estilo APA). Incluye mínimo 3 bibliografías.							
<p>ACTIVIDAD 4: AUTORREFLEXIÓN FECHA DE</p>	<p>Logro: Que el estudiante reflexione sobre los temas aprendidos en la U2.</p> <p>Indicaciones:</p> <p>1. El estudiante responderá las siguientes preguntas:</p> <ul style="list-style-type: none">- ¿De qué manera contribuye a tu vida	<p>FECHA DE ENTREGA: 17 DE MAYO de 2024</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <table><tr><td>%</td><td>Criterios</td><td></td></tr></table>	%	Criterios				
%	Criterios							

ENTREGA: 17 DE
MAYO



profesional los aprendizajes adquiridos en esta unidad?

- Una vez que has revisado los temas de esta unidad, ¿consideras que en un futuro puedes desempeñarte en un servicio de alimentos propio o en alguna dependencia?, ¿por qué?, tus respuestas deberán tener una extensión mínima de un párrafo de 7 líneas por cada respuesta recuerda que puedes darle sustento teórico con citas y parafraseo en el formato APA

2. Con tus respuestas elabora un cartel de difusión, utiliza aplicaciones como CANVA.

3. La actividad deberá contener el siguiente orden: portada, preguntas con su respuesta, cartel, referencias bibliográficas

Recuerda:

- Hacer buen uso de la redacción y ortografía.
- Redacta la información de manera clara y concisa, utilizando las reglas gramaticales y de ortografía.
- El documento debe contar con la estructura de: portada, introducción, desarrollo, conclusiones, referencias bibliográficas (Estilo APA). Incluye mínimo 3 bibliografías.

Revisa con mucha atención el instrumento de evaluación y cumple con todo para adquirir la mejor evaluación.

40	Las respuestas a los cuestionamientos son lógicos, estructurados contienen información importante	Respuestas a los cuestionamientos
40	El cartel es atractivo, incluye la información con la que responde a los cuestionamientos.	Elaboración del cartel
20	Sus reflexiones son sólidas, profundas y detalladas. Demuestra conocimiento en el tema y las competencias desarrolladas en la U2.	Reflexión

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