

# Universidad de Montemorelos

## VICERRECTORÍA ACADÉMICA

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE: **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

DEPARTAMENTO: **SERVICIO DE ALIMENTOS**

TUTOR:

HORARIO:

### 1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE

El estudiante participa en la elaboración, directa o indirecta, de los platillos que se sirven en el SAUM, dentro de estas actividades se encuentra, recibir la materia prima y otros productos, lavar y desinfectar los alimentos frescos, almacenar y conservar la materia prima y de los alimentos, surtir los ingredientes de las recetas a realizar. También debe aprender las normas de manipulación de los alimentos para servicio de alimentos como la NOM-251-SSA1-2009 y desarrollar destrezas de acuerdo al manejo de alimentos de forma salubre.

### 2. TAREAS ESPECÍFICAS

#### a. Tareas repetitivas

- Elaborar directa o indirectamente, los platillos que se sirven en el SAUM.
- Recibir la materia prima y otros productos.
- Lavar y desinfectar los alimentos frescos.
- Almacenar y realizar el proceso de conservación de la materia prima y de los alimentos.
- Surtir los ingredientes de las recetas a realizar.
- Preparar platillos de forma previa.
- Elaborar platillos previos al consumo.
- Servir el platillo al comensal.

#### b. Asignaciones periódicas

#### c. Asignaciones especiales

- Apoyar cuando se ofrecen servicios especiales (línea asistida, servicio a la mesa, entre otros)

### 3. SUPERVISIÓN

#### a. Quién supervisa

- Supervisor de Área

#### b. Cuándo se supervisa

- Todo el tiempo.

### 4. DESTREZAS QUE APRENDE

- Destrezas para el manejo de los alimentos de forma salubre.

- Normas de manipulación de alimentos para servicio de alimentos como la NOM-251-SSA1-2009.
- También puede aprender técnicas culinarias, procesamiento de alimentos, conservación, entre otros.
- Aprende a utilizar utensilios, equipos, y cualquier tipo de artefacto utilizado en la cocina.

## 5. RESPONSABILIDAD DE LA EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE

- Realizar las actividades asignadas por el jefe inmediato.

## 6. CONDICIONES DE RIESGO

- Si, accidentes de cocina como cortarse con utensilios afilados, quemaduras, caídas.
- Problemas con la espalda si se levantan cosas pesadas sin utilizar adecuadamente la faja.
- Resfriados por si se esta en constante cambio de temperaturas al entrar al cuarto frio y congelador y acercarse a las zonas calientes.
- Discusiones con algún comensal molesto.

## 7. RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS GENERALES DEL PERFIL DE EGRESO

### a. Competencias de Cosmovisión

- Tomar decisiones sabias basadas en los principios de la Santa Biblia
  - 1) Al proyectar una vida profesional, personal y familiar en el marco de un compromiso moral y misional
  - 2) Al vivir una vida equilibrada teniendo especial cuidado en el uso del tiempo, las finanzas, las habilidades y la salud.
  - 3) Al desarrollar un aprecio por el deber cumplido
  - 4) Al desempeñar de manera profesional las tareas asignadas respetando las medidas sanitarias y procesos.

### b. Competencias de Generación y Aplicación del Conocimiento

- Transferir de modo pertinente e innovador el conocimiento profesional a situaciones laborales reales
- Transferir sus aprendizajes e innovaciones a nuevos integrantes.
- Generar aportes significativos y de calidad relacionados con su profesión a partir de proyectos de investigación o de la aplicación de investigaciones.
  - 1) Al comunicarse en forma oral y escrita en español
  - 2) Al identificar, plantear y resolver problemas aplicando el pensamiento crítico.
  - 3) Al usar correctamente las tecnologías de la información y comunicación.
  - 4) Al trabajar en equipos inter y multidisciplinarios, con apertura y respeto, pero manteniendo sus convicciones personales.
  - 5) Al tener conocimientos en el manejo de métodos de almacenamiento, desinfección, cocción y presentación de diversos alimentos.
  - 6) Al asegurar la higiene y seguridad en todo momento de cada proceso comprendiendo la importancia del orden.

### c. Competencias de Integración (Servicio)

- Concretar proyectos emprendedores de servicio, con una visión misionera, en distintos contextos para promover el bienestar integral.
  - 1) Al identificar y atender las necesidades de los demás.
  - 2) Al comunicarse en un segundo idioma.
  - 3) Al autofinanciar el proyecto educativo.
  - 4) Al valorar y respetar la diversidad y multiculturalidad.
  - 5) Al mantener buenas relaciones interpersonales.
  - 6) Al tomar iniciativas para el servicio abnegado.

- 7) Al tomar iniciativas para la preservación del medio ambiente y la sustentabilidad.
- 8) Al transmitir a otros los conocimientos adquiridos de las diversas áreas.
- 9) Al desarrollar la capacidad de organizarse laboralmente, el trabajo en equipo y la atención al comensal.

#### **d. Competencias Específicas**

- Desempeñar las actividades asignadas con un gran sentido de responsabilidad y un ambiente cristiano.
- Conocer los procesos y protocolos institucionales, desarrollando así un sentido de lealtad y compromiso que pueda seguir reflejando a dondequiera que vaya.
- Desarrollar un buen criterio al elegir la vestimenta y preocupación por tener un buen aspecto para presentarse a cualquier trabajo y en el diario vivir.
- Desarrollar agudeza olfativa y gustativa, así como el conocimiento para manejar herramientas de equipo menor.
- Desarrollar un liderazgo asertivo en el manejo de las relaciones humanas
  - 1) Al trabajar de modo colaborativo con otros becarios y jefes de área o departamentos.

### **8. CAPACITACIÓN O ENTRENAMIENTO**

- Durante los primeros días, se capacita diariamente por el supervisor en jefe y por otros compañeros con más experiencia.
- Semestralmente por un periodo de tres semanas, recibe capacitación por el SAUM.

### **9. REGLAMENTO QUE DEBE RESPETAR O PROMOVER**

- Respetar el reglamento institucional como el del departamento.

### **10. CÓDIGO DE VESTIMENTA**

- Vestir el uniforme del SAUM, el cual consta de pantalón de vestir negro u oscuro (falda debajo de la rodilla en dado caso de las mujeres.), zapatos cerrados con calcetines, playera, chaquetín (otorgado por el SAUM), mandil, faja, cubrebocas, cofia o gorro.