



**UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS**

**Universidad del Perú. Decana de América  
Facultad de Medicina**

**Escuela Profesional de Nutrición**

**Departamento Académico de Nutrición**



**GESTION EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN  
(Código NO1820)**

AÑO ACADEMICO 2024-I



Promoción ingresante: 2021

**CONTENIDO**

- I. INFORMACIÓN GENERAL
- II. SUMILLA
- III. RESULTADOS DE APRENDIZAJE POR UNIDADES
- IV. COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO RELACIONADAS CON LA ASIGNATURA
- V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS
- VI. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS
- VII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE
- VIII. FUENTES DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIOS

2024

## I. Información general

1.1.	Nombre de la asignatura	: Gestión en Servicios de Alimentación y Nutrición		
1.2.	Código de la asignatura	:NO1820		
1.3.	Tipo de asignatura	: Especialidad		
1.4.	Créditos	:4		
1.5.	Horas semanales	:6		
	Teoría:	:2		
	Práctica:	:4		
1.6.	Horas presenciales semanales	:6		
1.7.	Horas presenciales semestrales	:96		
1.8.	Semestre o año académico	:2024-I		
1.9.	Ciclo	: VII		
1.10.	Modalidad	: Presencial		
1.11.	Docente responsable	: Dr. Luis Pavel Palomino Quispe		
1.12.	Correo institucional	: <a href="mailto:Lpalominoq@unmsm.edu.pe">Lpalominoq@unmsm.edu.pe</a>		
1.13.	<b>Docentes colaboradores:</b>			
<b>Código</b>	<b>Apellidos y Nombres</b>	<b>Categoría y Clase</b>	<b>Condición</b>	<b>Horas</b>
081671	Pacheco Gallupe, Aníbal J.	Principal TC	Nombrado	40
024325	Estrada Menacho, Enriqueta	Asociado DE	Nombrado	40
08484E	Antezana Alzamora, Sonia	Asociado TC	Nombrado	40
OA2232	Dextre Jauregui, María Luisa	Asociado TC	Nombrado	40
0A4163	Guija Guerra, Henry	Asociado TP	Nombrado	20
<b>Código/DNI</b>	<b>Docentes contratados</b>			
10129382	Valencia Rivadeneyra, Juan Carlos*	Jefe de práctica TP	Contratado	---
07973656	Escobar Soto, Marcos Climaco *	Jefe de práctica TP	Contratado	---
10718418	Noel Tamayo, José Yamser *	Jefe de práctica TP	Contratado	---
10469610	Erick Xammar Aronez Quiroz	Jefe de práctica TP	Contratado	---
1.14	<b>Duración</b>	: 16 semanas		
1.15	Fecha de inicio	: 25 de marzo 2024		
1.16	Fecha de término	: 13 de julio 2024		
1.17	Horario de teoría	: Lunes: 13:00 a 15:00 h.		
1.18	Horario de práctica	: Lunes: 15:00 a 18:00 h.		
1.19	Número de estudiantes	: 52		
1.20	Relación docente estudiante en la práctica	: 1/6		
1.21	Número de grupo de estudiantes	: 09		
1.22	Requisito	NO 1809 Nutrición y Alimentación II Y NO 1811 Valoración nutricional y composición corporal		

\*Dcoente responsable Doctor Palomino Quispe, Luis Pavel

## 1.5. HORAS IMPARTIDAS

<b>Total de Horas Impartidas = 96 hrs</b>	
<b>Horas Teóricas</b>	
<b>Semanales</b>	<b>Semestrales</b>
2 h	(16 semanas x 2) 32
<b>Horas Prácticas</b>	
<b>Semanales</b>	<b>Semestrales</b>
4 h x Grupo	(16 semanas x 4 h) 64

## 1.4. HORARIO

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sabado
<b>Teoría</b>	<b>Inicio</b>	<b>13.00</b>					
	<b>Fin</b>	<b>14.30</b>					
<b>Práctica- Seminario</b>	<b>Inicio</b>	<b>14.30</b>					
	<b>Fin</b>	<b>18.00</b>					

## II. Sumilla

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de carácter teórico y práctico. El propósito es aplicar los más altos estándares de calidad en la cadena de producción de alimentos, herramientas de gestión, normatividad, procedimientos para la implementación de servicios de alimentación, constitución de su propia empresa, mecanismos de contratación con el estado y sector privado.

## III. Resultados de aprendizaje por unidades

Al término de la asignatura el estudiante será capaz de planificar, organizar, dirigir y controlar según técnicas y procedimientos administrativos con la finalidad de gestionar empresas de servicio de alimentación públicos y/o privados.

<b>UNIDAD</b>	<b>RESULTADO</b>
I	Al término de la unidad, el estudiante aplica los principios de la administración y gestión en un servicio de alimentación a través de un plan estratégico, gestión de compra, procesos y administración del recurso humano, equipamiento y layout, para empresas de servicios de alimentación público y privado.
II	Al término de la unidad, el estudiante aplica los lineamientos nutricionales y la tecnología a través de softwares informáticos para la planificación de menú, elaboración de recetas estandarizadas, generación de orden de pedido y costeo.
III	Al término de la unidad, el estudiante aplica los sistemas de gestión de calidad y seguridad, asimismo los estándares de calidad para garantizar la inocuidad y cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en servicios de alimentación.

IV	Al término de la unidad, el estudiante demuestra conocimiento referente a la constitución de empresas, análisis del estado financiero, enfocado en el procedimiento para la participación en licitaciones y mecanismos de contratación con el estado y sector privado.
----	--

#### IV. Competencias del perfil de egresados con la asignatura

COMPETENCIA	CRITERIOS	NIVEL DE LOGRO-INDICADOR
<b>SEGUNDA COMPETENCIA  TRABAJO EN EQUIPO</b>	Adaptación a la diversidad.	<p>Demuestra</p> <p>Aprecia la diversidad e interactúa de manera efectiva en equipo de trabajo con personas con diferentes características étnicas, sociales, culturales, ideológicas entre otras.</p> <p>Acepta las críticas siempre y cuando estas sean constructivas y en busca de la mejora del resultado final.</p>
	<p>Cultura de trabajo en equipo altamente efectivo.</p> <p>Negociación</p>	<p>Participa como miembro de un equipo; asumiendo los objetivos definidos por el equipo, planificando y distribuyendo tareas, y gestionando los recursos necesarios para el logro de los mismos en busca de la mejora del resultado final.</p> <p>Facilita que se lleguen a acuerdos finales en cada una de las fases del trabajo en grupo escuchando e incluyendo las diferentes opiniones y aportes de los diferentes miembros, y evitando el escalamiento de situaciones negativas frente a desacuerdos.</p>

<p>N° 6</p> <p>Razonamiento Ético</p>	<p>a) Principios legales y éticos</p> <p>b) Resolución de conflicto ético</p> <p>c) Decisión ética</p>	<p>Guía sus acciones por sus valores morales y motiva a sus compañeros a actuar de la misma manera.</p> <p>. Orienta a sus pares cuando éstos se encuentran en situaciones en las que sus intereses y sus valores son inconsistentes o contradictorios.</p> <p>. Toma decisiones éticas frente a dilemas morales de la vida cotidiana y profesional basados en principios morales y la normativa legal vigente.</p> <p>Discrimina qué información se considera confidencial o sensible y la maneja apropiadamente</p>
<p>N° 8</p> <p>Gestión en Servicios de Alimentación y Nutrición</p> <p>Supervisa el flujo de producción de un Servicios de Alimentación y Nutrición</p>	<p>a) Planificación</p> <p>b) Organización</p> <p>c) Implementa</p> <p>d) Monitoreo y Evaluación</p>	<p>Utiliza el planeamiento en un trabajo de aplicación para un servicio de Alimentación.</p> <p>Analiza el uso de la normativa relacionada a los servicios de alimentación en situaciones similar.</p> <p>Calcula costos de producción y presupuesto en un servicio de alimentación en base a la normativa y vigente Ley.</p> <p>Elabora propuestas de administración del talento humano y recursos financieros y materiales de acuerdo al cronograma establecido en servicio de alimentación según protocolo.</p> <p>Elabora propuestas de administración del talento humano y recursos financieros y materiales de acuerdo al cronograma establecido en servicio de alimentación según protocolo.</p> <p>Elabora herramientas para medir cumplimientos de actividades de un servicio de alimentación colectivo y asistencial según normativa vigente.</p>

## V. Programación de contenidos

UNIDAD I: Generalidades en la Gestión de Servicios de Alimentación	
<b>Capacidades o Resultados de aprendizaje (según corresponda)</b>	Al término de la unidad, el estudiante aplica los principios de la administración y gestión en un servicio de alimentación a través de un plan estratégico, gestión de compra, procesos y administración del recurso humano, equipamiento y layout, para empresas de servicios de alimentación público y privado.

Sem/ Fechas	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 01</b> <b>Teoría:</b> 25/03/24	<b>Teoría N° 01:</b> Presentación del silabo y normas de participación. Organización de grupos Prueba de Entrada (Virtual). <b>Clase inaugural:</b> Generalidades, definición de Gestión, Administración, evolución de la administración de un servicio de alimentación. Clasificación, habilidades prácticas y sociales Requeridas en el perfil del administrador de un Servicio de Alimentación en la era digital del siglo XXI.	<b>Actividades Asincrónicas</b> ✓ Conformación de grupos de práctica ✓ Revisión de referencias bibliográficas  <b>Actividades Sincrónicas</b> Lectura del silabo. De desempeño: Elaboración grupal de un mapa mental con los conceptos de la evolución y funcionamiento de un servicio de alimentación. Conceptuales: Diálogo abierto de los conceptos de gestión, administración y evolución de un servicio de alimentación del siglo XXI. De desempeño: Identificación individual del funcionamiento de un servicio de alimentación del siglo XXI.	Silabo. Aula virtual  <b>Práctica N° 01.</b> Perfil del nutricionista administrador en un servicio de alimentación.  Aplicativo Mentimeter: <a href="https://www.mentimeter.com/es-ES">https://www.mentimeter.com/es-ES</a>  Video institucional de SODEXO: <a href="https://youtu.be/Y-1AAQh2qps">https://youtu.be/Y-1AAQh2qps</a>  Rúbrica Mapas mentales elaborados Presentación en PDF Lecturas Exposición. Síntesis y Discusión. Formulación de preguntas	Aula Invertida  Práctica dirigida N°1 Mapa Mental Informe de Práctica	Dr. Luis Palomino  Todos los docentes
<b>Práctica:</b> 25/03/24	<b>Práctica N° 01:</b> Perfil del nutricionista administrador en un servicio de alimentación.  <b>Responsabilidad Social Universitario metodología (APS)</b>	Se desarrollará un Proyecto de aprendizaje servicio en una población definida, donde los estudiantes intervendrán con conocimientos impartidos en la Asignatura.  *Propuesta de Plan			

		Responsabilidad Social (cada Grupo de práctica)			
<b>Semana 02</b> <b>Teoría:</b> 01/04/24	<b>Teoría N° 02:</b> Gerencia Integral de un servicio de alimentación, Instrumentos de gestión y planificación estratégica de la organización y gestión de un servicio de alimentación.  Principios de la organización, instrumentos como ROF, MOF, organigrama, tipos de organización. Plan estratégico y análisis FODA. Modelos de gestión de servicios de alimentación institucionales.  <b>Práctica N° 02:</b> Cultura organizacional de un servicio de alimentación y redacción del Manual de Organización y Funciones de un Servicio de Alimentación.	<b>Actividades Asincrónicas</b> Revisión de referencias bibliográficas referente a la gerencia Integral de un servicio de alimentación, los instrumentos de gestión y planificación estratégica de la organización y gestión de un servicio de alimentación. Desarrollar el informe de Práctica  <b>Actividades Presenciales</b> Conceptuales: Diálogo abierto y debate referente a los instrumentos de gestión y planificación estratégica de la organización y gestión de un servicio de alimentación. De Desempeño: Desarrollo de las preguntas de autoaprendizaje y los ejercicios de aplicación. Desarrollo de la clase participativa	Aula virtual  <b>Práctica N°02.</b> Diseño y elaboración del plan estratégico y redacción del Manual de Organización y Funciones de un Servicio de Alimentación.  Lecturas referentes al tema. Presentación en PDF. Exposición. Síntesis y Discusión. Formulación de preguntas	Aula Invertida  Práctica dirigida N°2 Informe de Práctica	Lic. Yamser Noel Tamayo  Dr. Luis Palomino  Todos los docentes
<b>Semana 03</b> <b>Teoría:</b> 08/04/24	<b>Teoría N° 03:</b> Flujograma y layout de una planta física de servicio de alimentación. Equipamiento adecuado e implementación de un comedor industrial. Flujograma y planta física de producción.	<b>Actividades Asincrónicas</b> Revisión de referencias bibliográficas referente al flujograma y layout de una planta física de servicio de alimentación. Equipamiento adecuado e implementación de un comedor industrial. Desarrollar el informe de Práctica  <b>Actividades Presenciales</b>	Aula virtual  <b>Práctica N° 03.</b> Lineamientos para la implementación de un comedor industrial de 1200 comensales diarios.  Lecturas referentes al tema. Presentación en PDF. Exposición. Síntesis y Discusión.	Aula Invertida  Práctica dirigida N°3 Diseño de Layout Informe de Práctica	Dr. Luis Palomino  Todos los docentes

<p><b>Práctica:</b> 08/04/24</p>	<p>Características y equipamiento acorde a la normativa vigente. Equipos gastronómicos de conservación, producción, cocción, distribución, servicio y limpieza.</p> <p><b>Práctica N° 03:</b> Lineamientos para la implementación de un comedor industrial de 1200 comensales diarios.</p>	<p>Conceptuales: Diálogo abierto y debate referente a Flujograma y layout de una planta física de servicio de alimentación. Equipamiento adecuado e implementación de un comedor industrial. De Desempeño: Desarrollo de las preguntas de autoaprendizaje y los ejercicios de aplicación.</p> <p>Desarrollo de la clase participativa. Presentación del Proyecto APS</p>	<p>Formulación de preguntas</p>		
<p><b>Semana 04</b> <b>Teoría:</b> 15/04/24</p> <p><b>Práctica:</b> 15/04/24</p>	<p><b>Teoría N° 04:</b> Dirección del talento humano en un servicio de alimentación, gestión de recurso y talento humano, manejo de personal, relaciones laborales, legislación laboral peruana: regímenes laborales, normas laborales vigentes, tipos de régimen laboral, competencias de SUNAFIL. Derechos, obligaciones, causales de despido.</p> <p><b>Práctica N° 04:</b> Actividades de la dirección del talento humano en un servicio de alimentación. Asimismo, análisis de casos de despidos y/o denuncias laborales en un servicio de alimentación.</p>	<p><b>Actividades Asincrónicas</b></p> <p>Revisión de referencias bibliográficas referente a la gestión de recurso y talento humano, manejo de personal, legislación laboral peruana.</p> <p>Desarrollar el informe de Práctica</p> <p><b>Actividades Presenciales</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto y debate referente a la gestión de recurso y talento humano, manejo de personal, legislación laboral peruana.</p> <p>De Desempeño: Desarrollo de las preguntas de autoaprendizaje y los ejercicios de aplicación.</p> <p>Desarrollo de la clase participativa.</p>	<p>Aula virtual</p> <p><b>Práctica N° 04.</b> Actividades de la dirección del talento humano en un servicio de alimentación. Asimismo, análisis de casos de despidos y/o denuncias laborales en un servicio de alimentación.</p> <p>Lecturas referentes al tema. Presentación en PDF. Exposición. Síntesis y Discusión. Formulación de preguntas</p>	<p>Aula Invertida</p> <p>Práctica dirigida N°4 Informe de Práctica</p>	<p>Lic. Juan Carlos Valencia</p> <p>Dr. Luis Palomino</p> <p>Todos los docentes</p>



UNIDAD II: Gestión de procesos, planificación de menú y Gestión logística en un servicio de alimentación	
<b>Capacidades o Resultados de aprendizaje (según corresponda)</b>	Al término de la unidad, el estudiante aplica los lineamientos nutricionales y la tecnología a través de softwares informáticos para la planificación de menú, elaboración de recetas estandarizadas, generación de orden de pedido y costeo.

Sem/ Fechas	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 05</b> <b>Teoría:</b> 22/04/24	<b>Teoría N° 05:</b> Lineamientos para la planificación de menú y recetas estandarizadas, tipos de menú, cíclico de menú. Investigación de diseño de menú, Ingeniería del menú, método y procedimiento. Factores determinantes en la planificación del menú: Recomendaciones nutricionales, gramaje, costo, satisfacción y encuesta de comensal, punto de equilibrio: mermas y desperdicio.	<p><b>Actividades Asincrónicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conformación de grupos de práctica</li> <li>✓ Revisión de referencias bibliográficas</li> </ul> <p><b>Actividades Sincrónicas</b></p> <p>De desempeño: Elaboración grupal de un mapa mental con los conceptos de los lineamientos para la planificación de menú, tipos de menú, cíclico de menú. Investigación de diseño de menú, Ingeniería del menú, método y procedimiento.</p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto de lineamientos para la planificación de menú en un servicio de alimentación.</p>	<p>Aula virtual</p> <p><b>Taller N° 05.</b> Taller dirigido sobre la elaboración de cíclico de menú para 03 instituciones seleccionadas por grupo de práctica.</p> <p>- Cíclico de menú para una institución educativa – nivel socioeconómico alto.</p> <p>- Cíclico de menú para un proyecto minero de régimen 14 x 7.</p> <p>-Cíclico de menú para un programa social (Cuna Mas).</p> <p>Lecturas referentes al tema.</p> <p>Presentación en PDF.</p> <p>Exposición.</p> <p>Síntesis y Discusión.</p>	<p>Aula Invertida</p> <p>Práctica dirigida N°5</p> <p>Informe de Práctica</p>	<p>Mg. Sonia Antezana</p> <p>Todos los docentes</p>
<b>Práctica:</b> 22/04/24	<b>Taller N° 05:</b> Taller dirigido sobre la elaboración de cíclico de menú para 03 instituciones				

	<p>seleccionadas por grupo de práctica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cíclico de menú para una institución educativa – nivel socioeconómico alto.</li> <li>- Cíclico de menú para un proyecto minero de régimen 14 x 7.</li> <li>-Cíclico de menú para un programa social (Cuna Mas).</li> </ul>	<p>Desarrollo de la clase participativa.</p> <p>*Elaboración de materiales para intervención del Proyecto APS</p>	<p>Formulación de preguntas</p>		
<p><b>Semana 06</b> <b>Teoría:</b> 29/04/24</p>	<p><b>Teoría N° 06:</b> Gestión de procesos, generación de la orden de compra de insumos, utilidad de software informático utilizado en un servicio de alimentación, tecnología del siglo XXI. Metodología para el cálculo de insumos de acuerdo al menú cíclico, dosificado, con las hojas Excel y con el software informático. Sistemas y métodos de producción, porciones, control y registros de producción.</p>	<p><b>Actividades Asincrónicas</b></p> <p>Revisión de referencias bibliográficas referente a la Gestión de procesos, generación de la orden de compra de insumos, utilidad de softwares informáticos utilizados en un servicio de alimentación, tecnología del siglo XXI</p> <p>Desarrollar el informe de Práctica</p>	<p>Aula virtual</p>	<p>Aula Invertida</p>	<p>Dr. Luis Palomino</p>
<p><b>Práctica:</b> 29/04/24</p>	<p><b>Taller N° 06:</b> Generación del reporte de la orden de compra de insumos de una semana del cíclico de menú elaborado en clase.</p>	<p><b>Actividades Presenciales</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto y debate referente a la Gestión de procesos, generación de la orden de compra de insumos, utilidad de softwares informáticos utilizados en un servicio de alimentación, tecnología del siglo XXI</p> <p>De Desempeño: Desarrollo de las preguntas de autoaprendizaje y los ejercicios de aplicación.</p> <p>Desarrollo de la clase participativa</p>	<p><b>Taller N°06.</b> Generación del reporte de la orden de compra de insumos de una semana del cíclico de menú elaborado en clase.</p> <p>Lecturas referentes al tema. Presentación en PDF. Exposición. Síntesis y Discusión. Formulación de preguntas</p>	<p>Práctica dirigida N°6 Informe de Práctica</p>	<p>Todos los docentes</p>

<p><b>Semana 07</b> <b>Teoría:</b> 06/05/24</p> <p><b>Práctica:</b> 06/05/24</p>	<p><b>Teoría N° 07:</b> Dirección de la gestión logística en un Servicio de alimentación. Política de adquisición de alimentos, validación de proveedores, control estadístico de compras, punto de equilibrio, instrumentos de gestión (PECOSA, Control Visible, orden de compra, facturas. Costos fijos, variables, costo de la unidad de producción, componentes del costo de la ración, metodología para el cálculo de costeo de recetas, análisis del punto de equilibrio y costos incrementales, ley de Pareto.</p> <p><b>Práctica N° 07:</b> Procedimiento para la validación y selección de proveedores en un servicio de alimentación, asimismo elaboración de las especificaciones técnicas y/o TDR del abastecimiento de insumos.</p>	<p><b>Actividades Asincrónicas</b></p> <p>Revisión de referencias bibliográficas referente a la Dirección de la gestión logística en un Servicio de alimentación. Política de adquisición de alimentos, validación de proveedores. Desarrollar el informe de Práctica</p> <p><b>Actividades Presenciales</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto y debate referente a la Dirección de la gestión logística en un Servicio de alimentación. Política de adquisición de alimentos, validación de proveedores. De Desempeño: Desarrollo de las preguntas de autoaprendizaje y los ejercicios de aplicación. Desarrollo de la clase participativa.</p>	<p>Aula virtual</p> <p><b>Práctica N° 07.</b> Procedimiento para la validación y selección de proveedores en un servicio de alimentación, asimismo elaboración de las especificaciones técnicas y/o TDR del abastecimiento de insumos.</p> <p>Lecturas referentes al tema. Presentación en PDF. Exposición. Síntesis y Discusión. Formulación de preguntas</p>	<p>Aula Invertida</p> <p>Práctica dirigida N°7 validación y selección de proveedores en un servicio de alimentación Informe de Práctica</p>	<p>Lic. Enriqueta Estrada</p> <p>Todos los docentes</p>
<p><b>Semana 08</b> 13/05/24</p>	<p><b>Examen Parcial (Presencial)</b></p>	<p>Actividades Sincrónicas Examen presencial, supervisado por cada docente de práctica.</p>	<p><b>Presencial</b></p>	<p>Cuestionario de 20 preguntas de teoría y 10 preguntas de práctica.</p>	<p>Todos los docentes - PRESENCIAL</p>

**UNIDAD III: Dirección de la Gestión de calidad en un Servicio de Alimentación, procesos de mejora continua y los manuales más comunes en un servicio de alimentación.**

<b>Capacidades o Resultados de aprendizaje (según corresponda)</b>	Al término de la unidad, el estudiante aplica los sistemas de gestión de calidad y seguridad, asimismo los estándares de calidad para garantizar la inocuidad y cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en servicios de alimentación.
--	--

Sem/ Fechas	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 09</b> <b>Teoría:</b> 20/05/24	<b>Teoría N° 09:</b> Brote de ETA, intoxicaciones e infecciones alimentarias ocurridas en servicios de alimentación. Prevalencia de Brote de ETA en un servicio de alimentación, Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para el Procedimiento de Atención de Alertas Sanitaria de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. Microbiología alimentaria, asociada a un Brote de ETA.	<p><b>Actividades Asincrónicas</b></p> <p>✓ Revisión de referencias bibliográficas</p> <p><b>Actividades Sincrónicas</b></p> <p>De desempeño: Elaboración grupal de una infografía referente al Brote de ETA, intoxicaciones e infecciones alimentarias ocurridas en servicios de alimentación.</p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto y debate sobre la Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para el Procedimiento de Atención de Alertas Sanitaria de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.</p> <p>Desarrollo de la clase participativa.</p>	<p>Aula virtual</p> <p><b>Taller N° 09.</b> Análisis de Casos: Prevalencia de brote de ETA y Alertas sanitarias en un servicio de alimentación y en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.</p> <p>Lecturas referentes al tema.</p> <p>Presentación en PDF.</p> <p>Exposición.</p> <p>Síntesis y Discusión.</p> <p>Formulación de preguntas</p>	<p>Aula Invertida</p> <p>Práctica dirigida N°9 Informe de Práctica</p>	<p>Dr. Luis Palomino</p> <p>Todos los docentes</p>
<b>Práctica:</b> 20/05/24	<b>Taller N° 09:</b> Análisis de Casos: Prevalencia de brote de ETA y Alertas sanitarias en un servicio de alimentación y en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.				

<p><b>Semana 10</b> <b>Teoría:</b> 27/05/24</p> <p><b>Práctica:</b> 27/05/24</p>	<p><b>Teoría N° 10:</b> Implementación y cumplimiento de las Buenas Prácticas de manufactura (BPM), en un servicio de alimentación, zona de peligro, temperaturas de seguridad, tipos de contaminación, buenas prácticas de higiene del manipulador, control de plagas, flujo sucio-limpio, rotación PEPS, temperatura de cocción y servicio, formatos de control de calidad de BPM, descongelación de cárnicos, control de calidad agua y calibración de termómetros.</p> <p>Cumplimiento estricto de: R.M.N°822-2018/MINSA: Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.</p> <p>R.M. N° 157-2021/MINSA: Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva</p> <p><b>Práctica N° 10:</b> Visita guiada a un servicio de alimentación de alta complejidad, asimismo, elaboración de Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en un servicio de alimentación.</p>	<p><b>Actividades Asincrónicas</b></p> <p>Revisión de referencias bibliográficas referente a la implementación y cumplimiento de las Buenas Prácticas de manufactura (BPM), en un servicio de alimentación.</p> <p><b>Actividades Presenciales</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto y debate referente a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). De Desempeño: Desarrollo de las preguntas de autoaprendizaje y los ejercicios de aplicación. Desarrollo de la clase participativa</p>	<p>Aula virtual</p> <p><b>Práctica N°10.</b> Generación del reporte de la orden de compra de insumos de una semana del cíclico de menú elaborado en clase.</p> <p>Lecturas referentes al tema. Presentación en PDF. Exposición. Síntesis y Discusión. Formulación de preguntas</p>	<p>Aula Invertida</p> <p>Práctica dirigida N°10 Informe de Práctica</p>	<p>Lic. Juan Carlos Valencia</p> <p>Dr. Luis Palomino</p> <p>Todos los docentes</p>
<p><b>Semana 11</b> <b>Teoría:</b> 03/06/24</p>	<p><b>Teoría N° 11:</b> Implementación y cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES/SSOP) en un servicio de alimentación. Limpieza y desinfección, características de los</p>	<p><b>Actividades Asincrónicas</b></p> <p>Revisión de referencias bibliográficas referente a la implementación y cumplimiento de los Procedimientos Operativos</p>	<p>Aula virtual</p> <p><b>Taller N° 11:</b> Taller desinfección de frutas y verduras, cálculo de las soluciones cloradas, kit de control de la solución desinfectante. Asimismo,</p>	<p>Aula Invertida</p> <p>Práctica dirigida N°11 Informe de Práctica</p>	<p>Lic. Marcos Escobar</p> <p>Dr. Luis Palomino</p>

<p><b>Práctica:</b> 03/06/24</p>	<p>desinfectantes, cálculo de las soluciones desinfectantes, tiempo y concentración en la desinfección, sanitización de las instalaciones, equipos y menajes. Programa de Limpieza y Desinfección (PHS) en un servicio de alimentación. Procedimiento para la desinfección de frutas y verduras y su control con tiras reactivas.</p> <p><b>Taller Nº 11:</b> Taller desinfección de frutas y verduras, cálculo de las soluciones cloradas, kit de control de la solución desinfectante. Asimismo, elaboración de Manual de Programa de Limpieza y Desinfección (PHS) en un servicio de alimentación.</p>	<p>Estandarizados (POES/SSOP) en un servicio de alimentación. Desarrollar el informe de Práctica</p> <p><b>Actividades Presenciales</b> Conceptuales: Diálogo abierto y debate referente a la Implementación y cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES/SSOP) en un servicio de alimentación. De Desempeño: Desarrollo de las preguntas de autoaprendizaje y los ejercicios de aplicación. Desarrollo de la clase participativa.</p>	<p>elaboración de Manual de Programa de Limpieza y Desinfección (PHS) en un servicio de alimentación. Lecturas referentes al tema. Presentación en PDF. Exposición. Síntesis y Discusión. Formulación de preguntas</p>		<p>Todos los docentes</p>
<p><b>Semana 12</b> <b>Teoría:</b> 10/06/24</p>	<p><b>Teoría Nº 12:</b> Implementación del sistema HACCP y/o Principios generales de higiene en un servicio de alimentación en establecimientos de salud y/o Catering aéreo. Análisis de los puntos críticos de control en un servicio de alimentación.</p> <p>Cumplimiento obligatorio: R. M. Nº 749-2012/MINSA Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud. R.M 450-2005 Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación de Pasajeros en los Medios de Transporte Aéreo. R.M. Nº 449-2006/MINSA:</p>	<p><b>Actividades Asincrónicas</b> Revisión de referencias bibliográficas referente a la Implementación del HACCP y/o Principios generales de higiene en un servicio de alimentación en establecimientos de salud y/o Catering aéreo. Desarrollar el informe de Práctica</p> <p><b>Actividades Presenciales</b> Conceptuales: Diálogo abierto y debate referente Implementación del sistema HACCP y/o Principios generales de higiene en un servicio de alimentación en establecimientos de salud y/o Catering aéreo.</p>	<p>Aula virtual</p> <p><b>Práctica Nº 12:</b> Visita guiada a un servicio de alimentación acreditado en PGH o HACCP o a un servicio de alimentación en un establecimiento de salud, asimismo la elaboración de un manual HACCP para un servicio de alimentación.</p> <p>Lecturas referentes al tema. Presentación en PDF. Exposición. Síntesis y Discusión. Formulación de preguntas</p>	<p>Aula Invertida</p> <p>Práctica dirigida Nº12 Informe de Práctica</p>	<p>Mg. Erick Aronez</p> <p>Dr. Luis Palomino</p> <p>Todos los docentes</p>

<b>Práctica:</b> 10/06/24	Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas  <b>Práctica N° 12:</b> Visita guiada a un servicio de alimentación acreditado en PGH o HACCP o a un servicio de alimentación en un establecimiento de salud, asimismo la elaboración de un manual HACCP para un servicio de alimentación.	Intervención Aprendizaje Servicio De Desempeño: Desarrollo de las preguntas de autoaprendizaje y los ejercicios de aplicación. Desarrollo de la clase participativa. Intervención Aprendizaje Servicio			
------------------------------	--	--	--	--	--

**UNIDAD IV: Dirección de la Administración Financiera y procesos de licitación y/o contrataciones con el estado.**

<b>Capacidades o Resultados de aprendizaje (según corresponda)</b>	Al término de la unidad, el estudiante demuestra conocimiento referente a la constitución de empresas, análisis del estado financiero, enfocado en el procedimiento para la participación en licitaciones y mecanismos de contratación con el estado y sector privado.
--	--

Sem/ Fechas	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 13</b> <b>Teoría:</b> 17/06/24	<b>Teoría N° 13:</b> Tipos de empresas en el Perú, constitución de empresas, finalidad, dimensiones, objetivos, requisitos, tipos de empresas. Importancia social, económica, jurídica. Rol de la Empresa en el desarrollo e integración de las naciones. Proceso de constitución de Empresas, elaboración de la minuta y registro en la SUNAT.	Revisión de modalidades de empresas en el área de servicios de alimentos. Revisión de foros y tareas. Revisión de la presentación de los contenidos y la agenda de la sesión. Elaboración de un documento anotando 10 ideas claves de cada video.	Presentación del material: Video: Pasos para constituir tu negocio en el Perú <a href="https://www.youtube.com/watch?v=mX9S_D9OMQ">https://www.youtube.com/watch?v=mX9S_D9OMQ</a> Video: El servicio de alimentos y bebidas	Revisión Documental Conformación de 4 grupos de estudiantes y asignarles una lectura a las cuales accederán en forma virtual. (Descripción en la Guía de sesión de aprendizaje).	Dra. María Dextre  Todos los docentes

<p><b>Práctica:</b> 17/06/24</p>	<p><b>Práctica N° 13:</b> Elaborar el brouchure del proyecto de Empresa de Servicio de Alimentos según grupo objetivo.</p>	<p>Diálogo abierto acerca de los conceptos básicos de la constitución de empresas. Intervención Aprendizaje Servicio Constitución de empresas públicas y/o privadas y su importancia en el desarrollo social, a partir de las ideas claves identificadas por lo estudiantes en los vídeos.  Desempeño (Practica): Elaboración de una lista de oportunidades en la constitución de empresas: políticas, económicas, sociales, tecnológicos, ecológicos, legales. Desarrollo de la clase participativa e inmediata y en la sesión plenaria.</p>	<p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=HY8EEEb7YOg">https://www.youtube.com/watch?v=HY8EEEb7YOg</a> Lecturas: <a href="https://www.gob.pe/263-abrir-o-hacer-negocio">https://www.gob.pe/263-abrir-o-hacer-negocio</a>  Abrir o hacer negocio.</p>	<p>Elaboración de una ficha resumen</p>	
<p><b>Semana 14</b> <b>Teoría:</b> 24/06/24</p> <p><b>Práctica:</b> 24/06/24</p>	<p><b>Teoría N° 14:</b> Procesos de Licitación en entidades públicas, inscripción en el OSCE, penalidades, requisitos, etc. Proceso de contratación con el estado y procesos de Licitación de servicios de alimentación en entidades privadas, públicas, análisis de los TDR, análisis de costos, y viabilidad del proceso de licitación.  <b>Práctica N° 14:</b> Taller: Análisis de TDR (Términos de referencia) de proceso de licitación, elaborar un informe de propuesta técnica y económica de un servicio de alimentación.</p>	<p><b>Actividades Asincrónicas</b> Revisión de referencias bibliográficas referente a la implementación y cumplimiento de las Buenas Prácticas de manufactura (BPM), en un servicio de alimentación.  <b>Actividades Presenciales</b> Conceptuales: Diálogo abierto y debate referente a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). De Desempeño: Desarrollo de las preguntas de autoaprendizaje y los ejercicios de aplicación. Desarrollo de la clase participativa</p>	<p>Aula virtual  <b>Práctica N°10.</b> Generación del reporte de la orden de compra de insumos de una semana del cíclico de menú elaborado en clase.  Lecturas referentes al tema. Presentación en PDF. Exposición. Síntesis y Discusión. Formulación de preguntas</p>	<p>Aula Invertida  Práctica dirigida N°10 Informe de Práctica</p>	<p>Dr. Luis Palomino  Todos los docentes</p>



		Presentación del Informe de Intervención Aprendizaje Servicio			
<b>Semana 15</b> <b>Teoría:</b> 01/07/24	<b>Teoría N° 15:</b> Estado financiero, costos y presupuestos en servicios de alimentación. Proforma económica.  Concepciones de costos y presupuestos en servicios de alimentos.  Importancia de los costos y presupuestos en los servicios de alimentos Presupuesto de Operación. Tipos de Presupuesto de Operación. Presupuesto Fijo, flexible. Análisis de Operaciones Financieras. Presupuestos de Operación para Nuevos Contratos.  <b>Práctica N° 15:</b> Exposición grupal de los resultados e informe de la intervención en la mejora de procesos en un servicio de alimentación.	<b>Actividades Asincrónicas</b>  Revisión de referencias bibliográficas referente al estado financiero, costos y presupuestos en servicios de alimentación. Desarrollar el informe de Práctica  <b>Actividades Presenciales</b>  Conceptuales: Diálogo abierto y debate referente al estado financiero, costos y presupuestos en servicios de alimentación. De Desempeño: Desarrollo de las preguntas de autoaprendizaje y los ejercicios de aplicación. Desarrollo de la clase participativa.	Aula virtual  <b>Práctica N° 15:</b> Exposición grupal de los resultados e informe de la intervención en la mejora de procesos en un servicio de alimentación. Síntesis y Discusión. Formulación de preguntas	Aula Invertida  Sustentación y debate	Dr. Anibal Pacheco  Todos los docentes
<b>Práctica:</b> 01/07/24					
<b>Semana 16</b> 08/07/24	<b>Examen Final</b>	Actividades Sincrónicas Examen presencial, supervisado por cada docente de práctica.	<b>Presencial</b>	Cuestionario de 20 preguntas de teoría y 10 preguntas de práctica.	Todos los docentes - PRESENCIAL
10/07/24		Examen Sustitutorio			Todos los docentes - PRESENCIAL

## 6. Estrategias didácticas (metodología)

### 6.1 Estrategia didáctica para la Teoría y la Práctica

La asignatura se desarrolla de manera presencial, aplicando las estrategias metodológicas de aprendizaje activo, tales como el aula invertida, Aprendizaje Basado en la Solución de problemas y estudio de caso, con actividades sincrónicas a desarrollarse con el apoyo del Aula Virtual (AV) alojada en la Plataforma Moodle cuyo acceso será generado y alcanzado a los estudiantes.

Las estrategias metodológicas a utilizar ya mencionadas, implican un cambio hacia una cultura del aprendizaje centrada en el estudiante, donde la adquisición de conocimientos se realiza fuera del aula virtual y el tiempo sincrónico se utiliza para desarrollar actividades de aprendizaje significativo y personalizado, con el apoyo del docente quien cumple un rol de facilitador, incluyen herramientas didácticas participativas e interactivas, todas a cargo esencialmente de los estudiantes. Las herramientas principales son el diálogo abierto, análisis documental (evidencia científica), vídeo, clase virtual, lluvia de ideas, discusión en pequeños grupos, plenarias, lluvia de ideas, mapas mentales, entre otros. Se impulsa la construcción progresiva del aprendizaje en base a juicios críticos, reflexiones, búsqueda de información y trabajo cooperativo alrededor de experiencias de orden teórico y práctico.

Para cada sesión de aprendizaje y ANTES de la clase, los estudiantes deben ingresar al aula virtual con la anticipación pertinente para revisar los materiales educativos a usar, de manera que puedan prepararse para asistir a la clase presencial con todo lo requerido (aprendizaje autónomo), en este proceso pueden solicitar la asistencia técnica del facilitador a través del foro de consultas. DURANTE la sesión presencial, los estudiantes participan de acuerdo a la actividad programada y guiados por el facilitador aplicando una secuencia de aprendizaje experiencial, reflexivo, conceptualización y experimentación activa, logrando un trabajo colaborativo e interactivo. Culmina con la evaluación. DESPUÉS de la clase (aprendizaje autónomo), la estudiante amplía o profundiza la información, elabora la tarea individual o grupal y publica el producto en AV, de ser necesario utiliza el foro de consultas.

Para el desarrollo de esta asignatura se ha previsto la utilización de variados materiales y recursos didácticos cuyo uso se alternará según los requerimientos, dentro de las estrategias sincrónicas, se utilizará la pizarra y equipo multimedia en las clases presenciales, asimismo, en las estrategias asincrónicas, se utilizarán los foros de debate y la entrega de un producto académico de cada clase que será el informe de práctica. Cada estudiante debe tener acceso a internet para el uso del aula virtual; este acceso puede ser desde una computadora y/o Laptop, asimismo, deberán contar con todas las herramientas para realizar una auditoría de calidad

### 6.2 Actividades de investigación formativa

Los estudiantes realizan el análisis de la evidencia científica, así como la búsqueda de información científica para ser aplicada en su proceso formativo relacionado con la naturaleza, el logro y los resultados de aprendizaje de la asignatura.

Los estudiantes adquirirán conocimientos y desarrollo de competencias, obtenidas y evidenciadas a través del silabo, considerando cuatro ejes:

**Estrategias metodológicas:** Participan en estudio de casos, ABP, análisis documental, trabajos de grupos y otros que consideren la búsqueda y el análisis de evidencia científica para ser aplicadas en el proceso formativo relacionado con la asignatura. Asimismo, estos tienen un producto, los que por lo general son informes.

**Actividades:** Se promoverá el aprendizaje significativo y colaborativo de los estudiantes, a través de medios tecnológicos que permitan desarrollar competencias de trabajo en equipo.

**Productos Académicos:** Se generarán productos que constituyan en evidencias de aprendizaje, por ejemplo: Informes de práctica, infografías, videos aplicativos de auditoría y el informe final de la intervención en la mejora de procesos en un servicio de alimentación.

**Informe de intervención en la mejora de procesos en un servicio de alimentación:** Los estudiantes durante el desarrollo del curso realizarán una intervención en un servicio de alimentación, cuyos resultados e informe serán sustentados en forma grupal, en la semana 15.

### 6.3 Actividades de Responsabilidad social

La asignatura se desarrolla en la modalidad presencial, comprometidos con la mejora de la salud de la población, a través de los estudiantes matriculados en el curso, se fomentará el desarrollo de procesos alimentarios nutricionales, garantizando la inocuidad, la salud de comensales y/o beneficiarios y el uso correcto y/o eficiente de los recursos a través del control, mejorando los procesos de producción y gestión de calidad en comedores populares y/o programas sociales, cuyos informes, les permitirán realizar las acciones correctivas y mejorar sus procesos, mejorando el servicio a los beneficiarios de los programas sociales.

### 6.4 Aspectos éticos

El desarrollo del curso está basado en cinco (05) principios éticos: honestidad, puntualidad, libertad, lealtad y justicia, que se fomentará en nuestras prácticas generales para docentes y estudiantes, las cuales se detallan a continuación:

- ✓ Ser puntual, con el desarrollo de clases y en todas las actividades programadas, asimismo ser honesto al desarrollar los productos académicos asignados.
- ✓ Mostrar conducta ética en el trabajo académico virtual y en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación.
- ✓ Respetar la propiedad intelectual, ello implica la ausencia de plagio académico y otras formas de fraude académico.
- ✓ Mantener el respeto en toda comunicación, siempre un saludo y despedida dando formalidad, aun cuando exista confianza entre los participantes.
- ✓ No se permitirá ningún tipo de discriminación.

Los principales medios y materiales educativos que se utilizarán para la adquisición de los aprendizajes serán aplicados a través de la Plataforma virtual de Moodle, Meet de Google para videoconferencias, publicaciones online, guías de práctica, artículos científicos, libros subidos al drive.

## 7. Evaluación del Aprendizaje:

El Reglamento del Régimen de Estudios y Sistema de Evaluación de los estudiantes de Pre-Grado de la Facultad de Medicina Resolución Decanal N° 003172-2021- D-FM/UNMSM, reglamento de estudios aprobado el 04 de octubre del 2021 indica lo siguiente:

**Art. 29.** Los estudiantes que no cumplan con haber asistido a un 70% en actividades teóricas o prácticas, aun cuando el promedio resulte aprobatorio, automáticamente tendrán una calificación de DIEZ (10).

**Art. 30.** El estudiante desaprobado dos (02) veces en una misma asignatura, se someterá a un régimen de tutoría obligatoria con el propósito de mejorar su rendimiento. Si repite la misma materia por tres veces, y es desaprobado, se contempla la separación temporal del estudiante durante un año, al término de este plazo el estudiante sólo se podrá matricular en la materia que desaprobó regularmente, para retomar sus estudios en el ciclo siguiente.

Si desaprueba por cuarta vez la misma materia procede su retiro definitivo. (Artículo 102° de la LEY UNIVERSITARIA N°30220).

**Art. 33.** La calificación final de la asignatura (logro de aprendizaje) se establece según la siguiente escala:

Calificación Cuantitativa	Apreciación Cualitativa	Nivel de Logro de la Competencia
19-20	Excelente	Logra eficazmente la competencia
18-17	Muy bueno	Logro de competencia aceptable
14-16	Bueno	Logra la competencia en forma aceptable
11-13	Aprobado	Logro de competencia en proceso
Menor o igual a 10	Desaprobado	No logro de la competencia: desaprobado

**Art. 35.** Los estudiantes tienen derecho a:

**a. Examen sustitutorio.** El estudiante sólo podrá sustituir un examen, el de la nota más baja. La calificación obtenida en un examen sustitutorio no podrá ser mayor al promedio de la nota máxima con la mínima aprobatoria obtenida en el examen en el calendario normal. No hay examen sustitutorio de sustitutorio. Notas inferiores conservarán su valor. La nota obtenida "sustituye " a la anterior.

**b. Exámenes de rezagados,** tanto de teoría como de práctica, en las siguientes situaciones:

- b.1 Problemas de salud que obligan a guardar reposo, respaldados mediante un certificado médico.
- b.2 Ausencia por representar a la Universidad, la Facultad o la Escuela Profesional correspondiente, con la constancia respectiva emitida por la autoridad competente.
- b.3 Por enfermedad grave o fallecimiento de familiar (padre, madre, hijos, hermanos o cónyuge).
- b.4 Las evaluaciones de recuperación se rendirán dentro del mismo periodo lectivo.

**Art 40.** Los estudiantes podrán revisar los resultados de sus evaluaciones en un lapso no mayor de 72 horas a partir de la publicación de las calificaciones. Cualquier reclamo sobre el resultado de las diferentes evaluaciones, el estudiante las hará por escrito a través del correo institucional ante el profesor responsable de capítulo o asignatura, con copia al Departamento y a la Escuela. El profesor responsable de la asignatura establecerá el modus operandi pertinente. Una vez vencidos los plazos estipulados, no hay lugar a reclamo.

La nota final de la asignatura, será el promedio de la suma de dos notas finales: evaluación de los aspectos teóricos y de los aspectos prácticos.

Evaluación Académica	Peso
Prueba de Entrada	Sin Nota
Evaluación conceptual	40%
Evaluación de desempeño y trabajos académicos	60%

### Fórmula

A. Teoría: 40% del promedio Final

$$(0.2) EPT + (0.2) EFT = \text{Nota Final de Teoría (T)}$$

B. Práctica: 60% del promedio Final

$$(0.05) PP1 + (0.05) PP2 + (0.05) PP3 + (0.05) PP4 + (0.1) ExP1 + (0.1) ExP2 + (0.1)PCL + (0.1) IA = \text{Nota Final de Práctica (P)}$$

**Nota Final = Teoría + Práctica**

La calificación será de 0 a 20, siendo 11 la nota mínima aprobatoria.

Rúbrica:

T: Nota Final de Teoría

P: Nota Final de Práctica

EPT: Examen Parcial de teoría

EFT: Examen Final de teoría

PP1: Promedio de práctica de la Unidad I

PP2: Promedio de práctica de la Unidad II

PP3: Promedio de práctica de la Unidad III

PP4: Promedio de práctica de la Unidad IV

ExP1: Examen parcial Práctico

ExP2: Examen final práctico

PCL: Promedio del control de lectura semanal

IA: Informe de la intervención en la mejora de procesos en un servicio de alimentación.

### Matriz de evaluación de los resultados de aprendizaje por unidades

Unidad	Criterios e indicadores	Instrumentos de Evaluación	Anexo
I - II	<p>Manejo de aspectos conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Logro del objetivo de la clase</li> <li>✓ Participación en el trabajo de grupo.</li> <li>✓ Identificación con el equipo</li> <li>✓ Relevancia, pertinencia y consistencia de sus aportes durante el desarrollo de la clase</li> <li>✓ Valores agregados (puntualidad, revisión de otras lecturas, ejemplos, aplicaciones, experiencias)</li> <li>✓ Participación en el desarrollo de la práctica e identificación con el equipo de trabajo.</li> <li>✓ Relevancia, pertinencia y consistencia de sus aportes durante el desarrollo de la clase.</li> <li>✓ Valores agregados (puntualidad, revisión de otras lecturas, ejemplos, aplicaciones, experiencias).</li> <li>✓ Cumplimiento con el informe de práctica.</li> </ul>	<p>Pruebas escritas de teoría</p> <p>Pruebas escritas de práctica</p> <p>Rúbrica</p>	1
II - III	<p>- Manejo de aspectos conceptuales.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Logro del objetivo de la clase</li> <li>✓ Participación en el trabajo de grupo.</li> <li>✓ Identificación con el equipo</li> <li>✓ Relevancia, pertinencia y consistencia de sus aportes durante el desarrollo de la clase</li> <li>✓ Valores agregados (puntualidad, revisión de otras lecturas, ejemplos, aplicaciones, experiencias)</li> <li>✓ Participación en el desarrollo de la práctica e identificación con el equipo de trabajo.</li> <li>✓ Relevancia, pertinencia y consistencia de sus aportes durante el desarrollo de la clase.</li> <li>✓ Valores agregados (puntualidad, revisión de otras lecturas, ejemplos, aplicaciones, experiencias).</li> <li>✓ Cumplimiento con el informe de práctica.</li> <li>✓ Exposición del informe de intervención a un servicio de alimentación público y/o privado.</li> </ul>	<p>Pruebas escritas de teoría</p> <p>Pruebas escritas de práctica</p> <p>Rúbrica</p>	1

## 8. Fuentes de Información complementarios

Base Biblioteca de la UNMSM: <http://sisbib.unmsm.edu.pe>.

Scopus: [https://sisbib.unmsm.edu.pe/science\\_direct/remote\\_access.php](https://sisbib.unmsm.edu.pe/science_direct/remote_access.php)

Pubmed: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>

Base Scielo: <http://www.scielo.org/php/index.php?lang=es>

### Libros:

1. Alarcón M, Sanhuesa A. Optimización del proceso de elaboración de raciones en un Servicio de Alimentación Colectiva. 2017
2. Araluce, M. Empresas de restauración alimentaria. Un sistema de gestión global Editorial Díaz de Santos, Madrid. 2015. BIRCHFIELD, JOHN. Manual de operaciones para los servicios de alimentos Editorial Diana - México. 2015.
3. Bolton Andrew. Sistema de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria. Edit. Acribia. España. 2020
4. Chardson, T. Gastronomía profesional, alimentos e higiene Editorial 11. Marinar. 2017
5. Moreno Campoy. Higiene y Control de Calidad de Alimentos. Edit. IC. 2020
6. Taylor E. Fundamentos de la Teoría y Práctica de Catering Edit. Palgrave. 2018
7. Tejada D. Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. Universidad de Antioquia. Segunda Edición. 2015.
8. Tejada, D. Planificación de locales y equipos de alimentos Universidad Antioquia. 2016
9. Ramos F. Administración de servicios de alimentos y bebidas Ed. Cont. México. 2016
10. Sutherland, D. Servicio de Restaurantería. México. E. Trillas. 2015
11. Sheider B. Outsourcing. La Herramienta de Gestión Edit. Norma. Colombia. 2017

### Hemerográficas:

1. Alhababsah, S. (2019). Ownership structure and audit quality: An empirical análisis considering ownership types in Jordan. Journal of International Accounting, Auditing and Taxation, 35, 71-84
2. Calle L, Garcia G, Palomino L, Vega M, Gomez Y. Calidad de la dieta y rendimiento deportivo en jugadores de la selección peruana de fútbol sala con Síndrome de Down. Nutr Clín Diet Hosp. 2023; 43(3):74-79.
3. Flores Y, Palomino L, Flores J, Miranda D. Neofobia alimentaria y perfil nutricional en preescolares que acuden a Centro de Salud. Nutr Clín Diet Hosp. 2023; 43(4):120-127.
4. Gibbens N. National Veterinary Services and the private sector: the role of private veterinarians, aquatic animal health professionals and veterinary para-professionals in animal health and food safety assurance: Rev Sci Tech OIE. 2023;39(1):245-52. Disponible en: <https://doc.oie.int/dyn/portal/index.xhtml?page=alo&alold=40324>
5. Hyarat HI, Husin NM, Jos RAG. The Impact of Audit Quality on Firm Performance: the Moderating Role of Ownership Concentration. Int J Prof Bus Rev. 2023;8(4):e01721. Disponible en: <https://openaccessojs.com/JBReview/article/view/1721>.
6. Pino Astorga C, Cancino Bascuñan V, Salva Aspee R, Rodríguez Palleres X. Evaluación del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en fundaciones sociales de la Región Metropolitana de Chile. Mem. Inst. Investig. Cienc. Salud. 2022; 20(1): 85-97
7. Pinto C. Individuos centrales como protagonistas del proceso de innovación: un estudio con blogs españoles relacionados con alimentación. Pecnía 2014 Jan(18):179-206.
8. Vega A, Hurtado I, Palomino L, Gordillo J, Gomez Y. Calidad nutricional a través de tres modelos de perfil de nutrientes en alimentos ultraprocesados comercializados en supermercados. Nutr Clín Diet Hosp. 2023; 43(1):127-135.
9. Zampi M. Innovation into Agri-Food System: The Case of Nutrition & Santé: Acces la Success. Calitatea 2015 12;16(149):80-84.

### Marco Legal y Normativo

1. Ley N° 27785 Ley Orgánica de Control Gubernamental y de la Contraloría General de la República.3
2. Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos. 2008.
3. Decreto Supremo N°007-98-SA.que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. 1998.

4. Ley 26842. Ley General de Salud. Minsa. 1997
5. Ley N° 27740 Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche
6. Normas Internacionales de Auditoria. NIAS,IFAC, IAASB.
7. Normas de Auditoria Peruana NAGAS.
8. Normas de Control Gubernamental
9. Resolución Ministerial N° 461/MINSA que aprueba la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con Alimentos y Bebidas. 2007.
10. Resolución Ministerial N° 822-MINSA. Normativa sanitaria para Restaurantes y servicios afines. 2018.
11. Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano.
12. Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, Norma sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitaria de alimentos y bebidas de consumo humano.
13. Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS Aprueban reglamento de modalidades de los Programas de Complementación Alimentaria.
14. Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA: Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
15. Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA: Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.

**ANEXO 01**

**RÚBRICA PARA EVALUAR EL INFORME DE PRÁCTICA**

**TEMA** \_\_\_\_\_

**Alumno(a):** \_\_\_\_\_

**Grupo:** \_\_\_\_\_

**Docente de Práctica:** \_\_\_\_\_ **Fecha:** \_\_\_\_\_

CRITERIOS	DESCRIPTORES				PTJE
	Excelente (4 puntos)	Bueno (3 puntos)	Regular (2 puntos)	Deficiente (1 punto)	
<b>INTRODUCCIÓN</b>	La información consignada en la introducción, está claramente relacionada con el tema desarrollado, asimismo es clara, precisa y lo presenta puntual.	La información da respuesta a las preguntas principales y secundarias, pero lo presenta con retraso de 1 hora.	La información da respuesta a las preguntas principales, pero no da detalles y no consigna la información más relevante, asimismo lo presenta con 3 horas de retraso.	La información tiene poco o nada que ver con el desarrollo del tema y/o lo presenta al día siguiente.	
<b>ANÁLISIS Y RESOLUCIÓN DE LOS EJERCICIOS DE APLICACIÓN</b>	La información está muy bien organizada con párrafos Y responde acertadamente todas las preguntas del producto académico y desarrolla adecuadamente los ejercicios de aplicación.  Toda la información presentada en el debate fue clara, precisa y minuciosa.	La información está organizada con párrafos Y responde acertadamente el 75% de las preguntas del producto académico y desarrolla adecuadamente los ejercicios de aplicación.	La información está regularmente organizada con párrafos Y responde acertadamente el 50% de las preguntas del producto académico y desarrolla adecuadamente los ejercicios de aplicación.	La información está mal organizada con párrafos Y responde acertadamente menos del 50% de las preguntas del producto académico y no desarrolla adecuadamente los ejercicios de aplicación.	
	No hay errores de gramática, ortografía o puntuación.	Casi no hay errores de gramática, ortografía o puntuación.	Unos pocos errores de gramática, ortografía o puntuación.	Muchos errores de gramática, ortografía o puntuación.	



<b>ANÁLISIS Y RESOLUCIÓN DE LAS PREGUNTAS DE AUTOAPRENDIZAJE</b>	La información está muy bien organizada con párrafos Y responde acertadamente todas las preguntas de Autoaprendizaje, con sustento técnico y científico.	La información está organizada con párrafos Y responde acertadamente el		La información está muy bien organizada con párrafos Y responde acertadamente todas las preguntas de Autoaprendizaje, con sustento técnico y científico.	
<b>CONCLUSIONES</b>	Las conclusiones son acertadas y concretas, responden al objetivo de la práctica.	Las conclusiones son buenas pero no son concretas, responden al objetivo de la práctica.	Las conclusiones son regulares, no son concretas, responden al objetivo de la práctica.	Las conclusiones son deficientes, no son concretas y no responden al objetivo de la práctica.	
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	Todas las fuentes de información están documentadas y en el formato deseado: Vancouver	Todas las fuentes de información están parcialmente documentadas y en el formato deseado: Vancouver	Las fuentes de información están regularmente documentadas y en el formato deseado: Vancouver	Las fuentes de información no están citadas y no se encuentran en el formato deseado: Vancouver	
	La bibliografía es reciente (menor de 5 años) y de fuentes reconocidas en inglés.	La bibliografía es reciente (menor de 5 años) pero en idioma castellano.	La bibliografía no es reciente (menor de 5 años) y en idioma castellano.	La bibliografía no es actualizada.	
<b>NOTA</b>					