UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS

Universidad del Perú. Decana de América
Facultad de Medicina

Escuela Profesional de Nutrición

Departamento Académico de Nutrición

GESTION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
(Código NO 1820)

AÑO ACADEMICO 2021-I

ADAPTADO A LA MODALIDAD NO PRESENCIAL

I. INFORMACIÓN GENERAL
II. SUMILLA
III. COMPETENCIAS
IV. CAPACIDADES - RESULTADOS DE APRENDIZAJE POR UNIDADES
V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS
VI. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS
VII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE
VIII. FUENTES DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIOS

2021

Revisado y aprobado por la Escuela Profesional de Nutrición
Fecha de aprobación: 21-05-2021

SILABO

"Adaptado en el marco de la emergencia sanitaria por el COVID-19"
Modalidad No presencial

1. Información general

1.1.	Nombre de la asignatura	:Gestión de 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 :	:5
	Teoría:	:2
	Práctica:	:3
1.6.	Horas síncronas semanales:	:5
1.7.	Horas asíncronas semanales:	:2
1.8.	Semestre o año académico :	:2021-I
1.9.	Ciclo	: VII
1.10.	Modalidad	:No presencial
1.11.	Docente responsable	:Aníbal J. Pacheco Gallupe
1.12.	Correo institucional	:apachecog@umnsm.edu.pe
	Administradora del Aula Virtual	Rosa L. Oriondo Gates roriondog@unmsm.edu.pe

1.13. **Docentes colaboradores:**

Código	Apellidos y Nombres	Categoría y Clase	Condición	Horas
0A0422	Silva Robledo Jovita	Asociado TP	Nombrado	20
08484E	Antezana Alzamora Sonia	Asociado TC	Nombrado	40
OA2232	Dextre Jauregui Maria Luisa	Asociado TC	Nombradlo	40
04967E	Oriondo Gates Rosa Lorenza	Asociado DE	Nombrado	40
0A4277	Palomino Quispe Pavel	Auxiliar TP	Nombrado	20
0A0815	Sánchez Mercado Luis Enrique	Auxiliar TP	Nombrado	20
DNI	**Profesionales Invitados**			
	Econ. Cledy Chambi Apaza			
15727915	Abog. Alex Pacheco Gallupe			
47057726	Lic. Erlita Mendoza Gallardo			
	Mg. Jesús Pacheco Meza			

1.14	Duración	:16 semanas
1.15	Fecha de inicio	:24 de Mayo 2021
1.16	Fecha de término	:10 de Setiembre 2021
1.17	Horario de teoría	:Lunes 2.45 a 3.30 pm
1.18	Horario de práctica	:Viernes 2 a 5 pm
1.19	Número de estudiantes	:60
1.20	Relación docente estudiante en la práctica	:15
1.21	Número de grupo de estudiantes	:4
1.22	Requisito	: NO 1814 Evaluación y análisis del consumo de alimentos NO 1816 Seguridad alimentaria y ambiente NO 1817 Planificación en alimentación y nutrición

2. Sumilla

Gestión en servicios de alimentación y nutrición, pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza 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.

3. Competencias

COMPETENCIA	CRITERIOS	NIVEL DE LOGRO-INDICADOR
N° 6 Razonamiento Ético	a) Principios legales y éticos	• Guía sus acciones por sus valores morales y motiva a sus compañeros a actuar de la misma manera. • Orienta a sus pares cundo éstos se encuentra en situaciones en las que sus intereses y sus valores son inconsistentes o contradictorios
	b) Resolución de conflicto ético	• Toma decisiones éticas frente a dilemas morales de la vida cotidiana y profesional basados en principios morales y la normativa legal vigente.
	c) Decision ética.	• Discrimina qué información se considera confidencial o sensible y la maneja apropiadamente
N° 8 Gestión en Servicios de Alimentación y Nutrición	a) Planificación	• Utiliza el planeamiento en un trabajo de aplicación para un servicio de Alimentación. • Analiza el uso de la normativa relacionada a los servicios de alimentación en situaciones simuladas • Calcula costos de producción y presupuesto en un servicio de alimentación en base a la normativa y vigente Ley. • Elabora propuestas de administración del talento humano y recursos financieros y materiales de acuerdo al cronograma establecido en servicio de alimentación según protocolo.
	b) Organización	• Elabora propuestas de administración del talento humano y recursos financieros y materiales de acuerdo al cronograma establecido en servicio de alimentación según protocolo.

	c) Implementa	• Supervisa el flujo de producción de un servicio de alimentación colectiva y asistencial según normativa vigente
	d) Monitoreo y evaluación.	• Elabora herramientas para medir cumplimientos de actividades de un servicio de alimentación colectivo y asistencial según normativa vigente.

3. Capacidades – Resultados de aprendizaje

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.

UNIDAD	RESULTADO
I	Al término de la unidad, el estudiante aplica principios de la administración a través de un plan estratégico de gestión para empresas de servicios de alimentación público y privado.
II	Al término de la unidad, el estudiante utiliza las herramientas del Marketing y el Mercadeo a través de un plan de marketing para empresas de servicios de alimentación público y privado.
III	Al término de la unidad, el estudiante aplica las técnicas y procedimientos, de control, logística, y producción a través de un plan de gestión, para empresas de servicios de alimentación público y privado.
IV	Al término de la unidad, el estudiante demuestra conocimientos de gestión financiera a través de la planificación de costos y presupuestos, y la aplicación de técnicas y procedimientos de la administración financiera para empresas de servicios de alimentación público y privado.

5. Programación de contenidos

UNIDAD I: Gestión de Servicios de Alimentación	
Capacidades o Resultados de aprendizaje (según corresponda)	• Al término de la unidad, el estudiante aplica principios de la administración a través de un plan estratégico de gestión para empresas de servicios de alimentación público y privado.

Contenidos		**Actividades**	**Recursos**	**Estrategias**	**Responsable**
Semana 1 24/05/2021	Presentación del silabo. Normas de participación en el aula virtual. Interacción del contexto Político, económico, social en el desarrollo de empresas de servicios de alimentos.	**ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS** Revisión del silabo. Lectura sobre la Netiqueta en la comunicación virtual. Elaboración de la ficha resumen acerca de la gestión de servicios de alimentación	Plataforma virtual Moodle Silabo. Normas de participación. Presentación del material. **Video: Origen, Evolución, Clasificación de los Servicios de Alimentos y Bebidas.** https://www.youtube.com/watch?v=TX5vuuwkHlo **Lecturas** https://www.iprofesional.com/management/155549 1.-**Historia de Mc Donald's y como paso de restaurante de barrio a líder mundial.**	Revisión documental. Revisión de la presentación de los contenidos. 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). Elaboración de una ficha resumen	Estudiantes con acompañamiento docente.

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
28/05/2021	**Clase inaugural.** **1.GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA** Generalidades. Definición. Objetivos. Características e importancia de la organización, administración y gestión de servicios de alimentos. Escenario Nacional y Perspectivas de Desarrollo de Empresas de Servicios de Alimentación en el Perú. Oportunidades de inversión. **Práctica Nº1** Análisis del escenario Nacional y Perspectivas de Desarrollo de Empresas de Servicios de Alimentación en el Perú. Oportunidades de inversión.	**ACTIVIDADES SINCRÓNICAS** **Conceptuales (Teoría):** Expectativas de la asignatura referente a la gestión de servicios de Alimentos. Intercambio sobre el silabo. **De desempeño (Práctica):** Presentación de fichas e intercambio de puntos de vista sobre el escenario de desarrollo de empresas de servicios de alimentos. Retroalimentación.	Aplicativo Google meet Tarjetas móviles de Jamboard Aplicativo Google meet Fichas de los estudiantes	Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas. Trabajo en grupos Análisis documental	Aníbal Pacheco Gallupe

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Semana 2 31/05/2021	**2. CONSTITUCIÓN DE EMPRESAS** Concepciones referentes a la constitución de empresas. Constitución de empresas: finalidad, dimensiones, objetivos, requisitos, tipos de empresas.	**ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS** 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.	Aula virtual. Moodle Presentación del material: **Video: Pasos para constituir tu negocio en el Perú** https://www.youtube.com/watch?v=-mX9S_D9OMQ **Video: El servicio de alimentos y bebidas** https://www.youtube.com/watch?v=HY8EEEb7YOg **Lecturas:** https://www.gob.pe/263-abrir-o-hacer-negocio ***Abrir o hacer negocio.***	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). Elaboración de una ficha resumen	Estudiantes con acompañamiento docente
	2. CONSTITUCIÓN DE EMPRESAS Empresa. Concepto. Clases de Empresa. Importancia social, económica, jurídica. Rol de la Empresa en el desarrollo e integración de las naciones. Proceso de constitución de Empresas. Aspectos jurídicos en la	**ACTIVIDADES SINCRÓNICAS** **Conceptuales (Teoría):** Diálogo abierto acerca de los conceptos básicos de la constitución de empresas. 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.	Aula virtual Moodle Aplicativo Google meet Documento con ideas claves PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves	Video foro Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas.	Maria Luisa Dextre Jauregui

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
04/06/2021	constitución de empresas de servicios de alimentación. **Práctica Nº2** Revisión sobre procedimientos administrativos y legales en la Constitución de una Empresa de servicios de Alimentos.	**De Desempeño (Practica):** Elaboración de una lista de oportunidades en la constitución de empresas: políticas, económicas, sociales, tecnológicos, ecológicos, legales. Participación en la sesión plenaria. Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. · Desarrollo de la clase participativa e inmediata.	Aplicativo Google meet Lista de oportunidades	Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual	

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Semana 3 07/06/2021	**3.LEGISLACIÓN LABORAL** Concepciones de la Legislación Laboral La legislación laboral peruana: regímenes laborales, normas	**ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS** Revisión de la legislación laboral peruana. Revisión de foros y tareas. Revisión de la presentación de los contenidos y la agenda de la sesión.	Aula virtual. Moodle Presentación del material: **Video: Conoce tus derechos laborales** https://www.youtube.com/watch?v=DtEexHiUAxw **Video: Derechos laborales de los trabajadores de las MYPE**	Revisión Documental	Estudiantes con acompañamiento docente

	laborales vigentes, análisis e interpretación de la ley 728.	Elaboración de un documento anotando 10 ideas claves de cada video.	https://www.youtube.com/watch?v=hNjL3GlkDiw **Lecturas:** https://revistadeconsultoria.com/leyes-laborales-peru-actualizado-2021/ **Leyes laborales actualizadas**	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). Elaboración de una ficha resumen	
11/06/2021	**3.LEGISLACIÓN LABORAL** Generalidades (referencia histórica). Concepto. Normas laborales vigentes. Derechos, obligaciones, causales de despido. Normas y procedimientos judiciales. **Práctica Nº3** Procedimientos legales referentes a derechos laborales, casos reales más comunes de demandas laborales en instancias judiciales.	**ACTIVIDADES SINCRÓNICAS** **Conceptuales (Teoría):** Diálogo abierto acerca de los conceptos básicos de la legislación laboral. Legislación laboral y su importancia en la relación empleador y trabajador, a partir de las ideas claves identificadas por lo estudiantes en los vídeos. **De Desempeño (Práctica):** Elaboración de una lista de derechos y obligaciones de los trabajadores. Participación en la sesión plenaria. Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.	Aula virtual Moodle Aplicativo Google meet Documento con ideas claves PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves Aplicativo Google meet Lista de oportunidades	Video foro Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas. Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual	Anibal Pacheco Gallupe

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Semana 4 14/06/2021	**4. ELPLANEAMIENTO EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN** Concepciones del Planeamiento. Principios del planeamiento estratégico.	**ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS** Revisión de un plan estratégico de gestión de un servicio 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.	Aula virtual. Moodle Presentación del material: **Video: Planeación Estratégica y su Importancia en las Empresas** https://www.youtube.com/watch?v=_Xqpazld-wA **Video: Como Elaborar un Plan Estratégico** https://www.youtube.com/watch?v=m1njQLtxW8Y **Lecturas:** **Plan estratégico McDonald's** *https://es.slideshare.net/DavidHerreroConesa/plan-estratgico-mcdonalds-6308460*	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). Elaboración de una ficha resumen	Estudiantes con acompañamiento docente
	4. EL PLANEAMIENTO EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Concepto. Importancia. Principios básicos para el planeamiento. Instrumentos del planeamiento.	**ACTIVIDADES SINCRÓNICAS** **Conceptuales (Teoría):** Diálogo abierto acerca de los conceptos del planeamiento, principios, instrumentos, objetivos, políticas. Planeamiento estratégico y su importancia en gestión de servicios	Aula virtual Moodle Aplicativo Google meet Documento con ideas claves PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves	Video foro Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas.	Jovita Silva Robledo

18/06/2021	Planeamiento estratégico. Objetivos. Políticas. **Práctica Nº4** Elaboración de plan estratégico de gestión para la empresa de Servicio de Alimentos.	de alimentos, a partir de las ideas claves identificadas por lo estudiantes en los vídeos. **De Desempeño (Practica):** Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos en la elaboración de un Plan Estratégico. Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.	Aplicativo Google meet Lista de oportunidades	Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual	

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Semana 5 14/06/2021	**5. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN** Concepciones de Organización. Principios de la organización, objetivos, tipos de organización.	**ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS** Revisión de organigramas de empresas de servicios de alimentos públicos y privados. 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.	Aula virtual. Moodle Presentación del material: **Video: La Estructura Organizacional** https://www.youtube.com/watch?v=NpsflJIWNIg **Video:** **Tipos de Organigramas** https://www.youtube.com/watch?v=YwIp_P1MabQ **Lecturas:** **Organigrama y sus funciones en la Empresa**	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). Elaboración de una ficha resumen	Estudiantes con acompañamiento docente

			https://xaranga45.files.wordpress.com /2012/01/tema-3.pdf		
18/06/2021	**5. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN** Principios básicos de la organización. Objetivos. Tipos de organización. Los organigramas. Técnicas de diseño. Manual de organización y funciones. **Práctica Nº5** Diseño y elaboración de Organigramas. Revisión, análisis y elaboración de manuales de Organización y funciones para la empresa de servicio de alimentos	**ACTIVIDADES SINCRÓNICAS** **Conceptuales (Teoría):** Diálogo abierto acerca de conceptos de la organización de servicios de alimentos, objetivos, tipos de organigramas usuales en servicios de alimentos. Importancia del diseño de organigrama funcional en la gestión de servicios de alimentos, a partir de las ideas claves identificadas por lo estudiantes en los vídeos. **De Desempeño (Practica):** Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos en la elaboración de organigramas. Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. · Desarrollo de la clase participativa e inmediata.	Aula virtual Moodle Aplicativo Google meet Documento con ideas claves PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves Aplicativo Google meet Lista de oportunidades	Video foro Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas. Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual	Luis Pavel Palomino Quispe

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Semana 6 21/06/2021	**6. DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE PERSONAL** Concepciones de dirección y gestión de personal. Principios básicos y éticos de dirección de personal.	**ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS** Dirección y gestión de personal en servicios de alimentación, realidad humana y laboral, desarrollo de los recursos humanos. 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.	Aula virtual. Moodle Presentación del material: **Video: Administración de Recursos Humanos** https://www.youtube.com/watch?v=biANcwS0PAw **Video: Recursos Humanos y sus Funciones.** https://www.youtube.com/watch?v=dioGFYcZXmE **Lecturas: Dirección de Personal** *https://www.monografias.com/trabajos96/direccion-personal/direccion-personal.shtml*	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). Elaboración de una ficha resumen	Estudiantes con acompañamiento docente
	6. DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE PERSONAL Dirección del personal. Evolución de la dirección del personal. El servicio de alimentación como realidad humana. Actividades de dirección del personal de los sistemas de	**ACTIVIDADES SINCRÓNICAS** **Conceptuales (Teoría):** Diálogo abierto acerca de conceptos de la dirección y gestión de personal en servicios de alimentos. Importancia de las actividades de dirección de personal, categorías, requerimiento de recursos	Aula virtual Moodle Aplicativo Google meet Documento con ideas claves PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves	Video foro Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas.	Jovita Silva Robledo

25/06/2021	servicios de alimentación. Categoría del personal de los servicios de alimentación. Cálculo de las necesidades de personal en un servicio de alimentación. Futuro de la dirección de personal en los servicios de alimentación. **Práctica Nº6** Administración de recursos humanos en servicios de alimentos.	humanos, a partir de las ideas claves identificadas por lo estudiantes en los vídeos. **De Desempeño (Práctica):** Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos en la administración de recursos humanos. Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. · Desarrollo de la clase participativa e inmediata.	Aplicativo Google meet Lista de oportunidades	Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual	
Semana 7 **28/06/2021**	**I Examen Parcial**				**Todos los Profesores**

UNIDAD II: Marketing y Mercadeo	
Capacidades o Resultados de aprendizaje (según corresponda)	Al término de la unidad, el estudiante utiliza las herramientas del Marketing y el Mercadeo a través de un plan de marketing para empresas de servicios de alimentación público y privado.

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Semana 8 05/07/2021	**8. MARKETING Y MERCADEO I** Concepciones del Marketing. Plan de Mercadeo. Investigación de Mercado método y procedimientos.	**ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS** Marketing en servicios de alimentación, tipos. Mercado intrínseco, extrínseco, Marketing Mix. 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.	Aula virtual. Moodle Presentación del material: **Video: Que es Marketing** https://www.youtube.com/watch?v=OB9FedWEmRE **Video:** **Plan de Marketing** https://www.youtube.com/watch?v=1nwftwpLCbo **Lecturas:** **Plan de Marketing** *https://www.inboundcycle.com/blog-de-inbound-marketing/que-es-un-plan-de-marketing-y-como-hacer-uno*	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). Elaboración de una ficha resumen	Estudiantes con acompañamiento docente

	8. MARKETING Y MERCADEO I **A. Concepto, Mezcla y Plan de mercadeo.** Concepto de marketing y mercadeo. Tipos de Marketing (Estratégico, Mix, operativo, digital, relacional, viral, móvil, directo, influencers). Mercadeo intrínseco vs. Mercadeo extrínseco. La mezcla del mercadeo (The Marketing Mix): Producto-servicio, presentación, comunicación. Un modelo de plan de mercadeo. **B. Plan de mercadeo.** Investigación de	**ACTIVIDADES SINCRÓNICAS** **Conceptuales (Teoría):** Diálogo abierto acerca de conceptos del marketing, plan de mercadeo, investigación de mercado en servicios de alimentos. Importancia de las actividades del marketing en servicios de alimentos a partir de las ideas claves identificadas por lo estudiantes en los vídeos.	Aula virtual Moodle Aplicativo Google meet Documento con ideas claves PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves	Video foro Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas. Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual	Maria Luisa Dextre Jauregui

09/07/2021	Mercadeo. Concepto de investigación de mercadeo. Tipos de investigación de mercadeo. Análisis del mercadeo. Análisis del consumidor. Análisis del producto- servicio. Análisis de las ventas. **1.Pasos |de la investigación de mercado** Definición de problema. Exploración de datos internos. Búsqueda de datos secundarios. Recolección de datos primarios. Interpretación de datos. **Práctica Nº8** Técnicas de Investigación de Mercados.	**De Desempeño (Practica):** Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos en la investigación de mercados. Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. · Desarrollo de la clase participativa e inmediata.	Aplicativo Google meet Lista de oportunidades		

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Semana 9 12/07/2021	**9. MARCADEO II** Mercadeo del producto (Menú). Concepciones del menú. Planificación y programación de menús Investigación de diseño de menú, método y procedimiento.	**ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS** Mercadeo el producto (Menú). Concepto, objetivos, políticas. Factores que la afectan: clientela, internos, externos. Programación de menús, controles. 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.	Aula virtual. Moodle Presentación del material: **Video: Promocional de Comidas** https://www.youtube.com/watch?v=yodGx-ef8VY **Video: Marketing Gastronómico** https://www.youtube.com/watch?v=SsOMm9fUJxQ **Lecturas:** **Guía Completa de Plan de Marketing para Restaurantes en 2021** *https://www.ororojocomunicacion.com/entradaBlog/guia-plan-de-marketing-para-restaurantes*	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). Elaboración de una ficha resumen.	Estudiantes con acompañamiento docente
	9. MERCADEO II **C. Mercadeo:** El producto- el menú. Concepto de menú. Objetivos y Políticas. Factores que afectan	**ACTIVIDADES SINCRÓNICAS** **Conceptuales (Teoría):** Diálogo abierto acerca de conceptos del mercadeo de menús. Factores que afectan la planeación de menú. Importancia de las actividades del	Aula virtual Moodle Aplicativo Google meet Documento con ideas claves PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves	Video foro Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas.	Sonia Antezana Alzamora

	la planeación del menú: a) Factores de la clientela. b) Factores internos. c) Factores externos. Tipos de menús. Reglas básicas para la planeación del programa de menús. Procedimientos para la planeación del programa de menús. Consideraciones generales. Otros menús. Impresión y distribución. Controles del programa de menús. Estandarización de recetas y porciones. Gráfica de comidas servidas. Índices de popularidad. Costo de	mercadeo del producto (Menú) en servicios de alimentos a partir de las ideas claves identificadas por lo estudiantes en los vídeos.	Aplicativo Google meet Lista de oportunidades	Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual	

16/07/2021	alimentos Evaluación del programa de menús. La moral en la planeación del menú. Retos y perspectivas en la planeación de menúes. **Práctica Nº9** Plan de Marketing en servicios de alimentos.	**De Desempeño (Practica):** Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos en el mercadeo de menú. Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. · Desarrollo de la clase participativa e inmediata.			

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Semana 10 19/07/2021	**10. MARCADEO III** **D. La comunicación o Promoción** Concepciones de la comunicación o promoción. Plan de comunicación. Educación alimentaria a través de la comunicación.	**ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS** Comunicación, plan, educación alimentaria y nutricional y la comunicación o promoción. La moral y la comunicación. Perspectivas de la comunicación. Revisión de foros y tareas. Revisión de la presentación de los	Aula virtual. Moodle Presentación del material: **Video: Que es Promoción y Comunicación en Marketing** https://www.youtube.com/watch?v=FK2jHkcw-Ng	Revisión Documental Conformación de 4 grupos de estudiantes y asignarles una lectura a las cuales accederán en forma virtual. (Descripción en la Guía	Estudiantes con acompañamiento docente

		contenidos y la agenda de la sesión. Elaboración de un documento anotando 10 ideas claves de cada video.	**Video: Claves de la Comunicación en el Marketing** https://www.youtube.com/watch?v=jlD_dCL9rHM **Lecturas:** **Las herramientas de comunicación** *https://www.navarraemprende.com/wpcontent/uploads/documentos/emprendimiento/8bLASHERRAMIENTAS DE COMUNICACION.pdf*	de sesión de aprendizaje). Elaboración de una ficha resumen	
23/07/2021	**10. MERCADEO III** **D. La comunicación o promoción.** Concepto de comunicación. Plan de comunicaciones. La Educación nutricional y la comunicación La moral y la comunicación. Retos y perspectivas de las comunicaciones. **Práctica Nº10** Plan de Comunicación o Promoción en servicios de alimentos.	**ACTIVIDADES SINCRÓNICAS** **Conceptuales (Teoría):** Diálogo abierto acerca de conceptos de la comunicación o promoción- Importancia de las actividades de comunicación o promoción en servicios de alimentos a partir de las ideas claves identificadas por lo estudiantes en los vídeos. **De Desempeño (Practica):** Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos de la comunicación o promoción. Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. · Desarrollo de la clase participativa e inmediata.	Aula virtual Moodle Aplicativo Google meet Documento con ideas claves PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves Aplicativo Google meet Lista de oportunidades	Video foro Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas. Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual	Sonia Antezana Alzamora

UNIDAD III: Control, Logística, Producción.	
Capacidades o Resultados de aprendizaje (según corresponda)	Al término de la unidad, el estudiante aplica las técnicas y procedimientos, de control, logística, y producción a través de un plan de gestión, para empresas de servicios de alimentación público y privado.

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Semana 11 26/07/2021	Concepciones del control en los servicios de alimentos. Control de Calidad Control de seguridad Control de costos	**ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS** El control como proceso administrativo, objetivos, políticas, procedimientos. Elaboración de la ficha resumen acerca de control en los servicios de alimentos.	Plataforma virtual Moodle Presentación del material. Aula virtual. Moodle Presentación del material: **Video: Proceso Administrativo Control** https://www.youtube.com/watch?v=Wy8M84xvnSQ **Video: Importancia del Control Administrativo** https://www.youtube.com/watch?v=KubWtU0bIRo **Lecturas: El Control dentro del Proceso Administrativo.** https://www.gestiopolis.com/el-control-dentro-del-proceso-administrativo/	Revisión documental. Revisión de la presentación de los contenidos. 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). Elaboración de una ficha resumen	Estudiantes con acompañamiento docente

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
	11. CONTROL EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS **A. Control de Calidad** Concepto de calidad y control de calidad. Desarrollo de un programa de control de calidad. Programa de protección de alimentos **B. Control de seguridad** Concepto de Seguridad. Definición de Accidentes. Causas de accidentes en un servicio de alimentación. Programa de Prevención de Accidentes. Plan de Primeros Auxilios. **C. Control de Costos.** Concepto de control de costos. Elementos del control de costos. Administración de la productividad.	**ACTIVIDADES SINCRÓNICAS** **Conceptuales (Teoría):** Diálogo abierto acerca del Control, como proceso administrativo. Importancia de las actividades de control en los servicios de alimentos a partir de las ideas claves identificadas por lo estudiantes en los vídeos. Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos del control. El control de calidad, de seguridad, de costos. Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. · Desarrollo de la clase participativa e inmediata.	Aplicativo Google meet Tarjetas móviles de Jamboard Aplicativo Google meet Fichas de los estudiantes	Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas. Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual	Luis Sanchez Mercado

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
30/07/2021	Administración de la productividad aplicada personal y profesionalmente. **Practica N° 11** Elaboración de un plan y sistema de control en los servicios de alimentos.	**De desempeño (Práctica):** Diseño y elaboración de un plan de control de calidad, seguridad, costos.			

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Semana 12 02/08/2021	**12.-LOGÍSTICA: ADQUISICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS** Concepciones de logística. Importancia de la logística en los servicios de alimentos.	**ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS** La logística funciones y objetivo.. Elaboración de la ficha resumen acerca de actividades de la logística en los servicios de alimentos.	Plataforma virtual Moodle Presentación del material. Aula virtual. Moodle Presentación del material: **Video: Logística en la Cadena de Suministro** https://www.youtube.com/watch?v=tpf0Luejohc **Video: Que es la Logística Empresarial** https://www.youtube.com/watch?v=PcJK78vwq8s **Lecturas: Logística y Cadena de Suministro.** https://www.noegasystems.com/blog/logistica/logistica-y-cadena-de-suministro.	Revisión documental. Revisión de la presentación de los contenidos. 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). Elaboración de una ficha resumen	Estudiantes con acompañamiento docente

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
	12.-LOGÍSTICA: ADQUISICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Subsistema de compras: Concepto de compras. Determinación de estándares de compra. Políticas de Compra: Dónde – Cómo y A quién comprar. Rutina de compras. La compra, la moral y la ética. Subsistema de suministro. Recibo – Almacenamiento – Despacho. Concepto de suministro: Recibo – Almacenamiento – Despacho. Actividades del manejo del subsistema de suministros: Control de inventarios, control de productos, manejo de materiales. Suministro y prácticas morales. Registros del subsistema de suministros.	**ACTIVIDADES SINCRÓNICAS** **Conceptuales (Teoría):** Diálogo abierto acerca de la logística en los servicios de alimentos. Logística como proceso administrativo. Importancia de las actividades de la logística en los servicios de alimentos a partir de las ideas claves identificadas por lo estudiantes en los vídeos. Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos logísticos. Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. · Desarrollo de la clase participativa e inmediata.	Aplicativo Google meet Tarjetas móviles de Jamboard Aplicativo Google meet Fichas de los estudiantes	Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas. Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual	Luis Palomino Quispe

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
06/08/2021	**Practica N° 12** Plan de logística en los servicios de alimentos, en zonas urbanas, rurales, campamentos mineros, petroleros.	**De desempeño (Práctica):** Diseño y elaboración de un plan de logística para la empresa de servicios de alimentos.			

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Semana 13 09/08/2021	**13. PRODUCCIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS.** Concepciones de producción en servicios de alimentos.. Importancia de la producción en los servicios de alimentos.	**ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS** La producción en servicios de alimentos actividades. Planeamiento de la producción. Sistemas de producción. Control de la producción. Elaboración de la ficha resumen acerca de actividades de la producción en los servicios de alimentos.	Plataforma virtual Moodle Presentación del material. Aula virtual. Moodle Presentación del material: **Video: Planificación de la Producción Gastronómica** https://www.youtube.com/watch?v=dHKhGhn7D6E **Video: Centro de Producción de Alimentos-Hospitales** https://www.youtube.com/watch?v=GQ-DIRRNTbQ **Lecturas: Sub Sistema de Producción –Servicios de Alimentos.** https://es.slideshare.net/calidadyalimentum/produccin-en-los-servicios-de-alimentación.	Revisión documental. Revisión de la presentación de los contenidos. 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). Elaboración de una ficha resumen	Estudiantes con acompañamiento docente

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
	13. PRODUCCIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS. Concepto de producción. Actividades de administración de la producción: Planeación de la producción. Determinación de los sistemas de producción: control de calidad y cantidad de los productos. Control del personal. Registros de subsistema de producción. Subsistema de servicio: Concepto de servicio. Proceso del subsistema de servicio: Empaque, distribución, arreglo del consumo. Administración del subsistema de servicio: Dirección del	**ACTIVIDADES SINCRÓNICAS** **Conceptuales (Teoría):** Diálogo abierto acerca de la producción en los servicios de alimentos. La producción actividades como proceso administrativo. Importancia de las actividades de la producción en los servicios de alimentos a partir de las ideas claves identificadas por lo estudiantes en los vídeos. Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos de producción. Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. · Desarrollo de la clase participativa e inmediata.	Aplicativo Google meet Tarjetas móviles de Jamboard Aplicativo Google meet Fichas de los estudiantes	Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas. Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual	Jovita Silva Robledo

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
	personal. Relación con los usuarios. Control de calidad. Control de materiales. Control de productividad. El servicio de alimentación en ocasiones especiales. Retos y perspectivas para el subsistema de servicio. Registros del subsistema de servicio.				
13/08/2021	**Practica N° 13** Planificación de la producción en los servicios de alimentos.	**De desempeño (Práctica):** Diseño y elaboración de un plan de producción para la empresa de servicios de alimentos.			

UNIDAD IV: Administración Financiera	
Capacidades o Resultados de aprendizaje (según corresponda)	Al término de la unidad, el estudiante demuestra conocimientos de gestión financiera a través de la planificación de costos y presupuestos, y la aplicación de técnicas y procedimientos de la administración financiera para empresas de servicios de alimentación público y privado.

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Semana 14 16/08/2021	**14. COSTOS Y PRESUPUESTOS EN SERVICIOS DE ALIMENTOS.** Concepciones de costos y presupuestos en servicios de alimentos. Importancia de los costos y presupuestos en los servicios de alimentos.	**ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS** Los costos y presupuestos en servicios de alimentos. Presupuestos de operación. Tipos de presupuestos de operación. Análisis de costos y presupuestos. Elaboración de la ficha resumen acerca de actividades de costos y presupuestos en los servicios de alimentos.	Plataforma virtual Moodle Presentación del material. Aula virtual. Moodle Presentación del material: **Video: Control de Costos de Alimentos y Bebidas** https://www.youtube.com/watch?v=iqIczVvbeog **Video:** **Costo de Alimentos y Bebidas** https://www.youtube.com/watch?v=rxK4mvs3fRs **Lecturas:** **Gestión de Costos de Restaurantes 2020** file:///C:/Users/Administrador/Downloads/Gestion%20de%20Costos%202020v5%20completo.pdf	Revisión documental. Revisión de la presentación de los contenidos. 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). Elaboración de una ficha resumen	Estudiantes con acompañamiento docente

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
20/08/2021	**14.- COSTOS Y PRESUPUESTOS EN SERVICIOS DE ALIMENTOS.** Presupuesto de Operación. Tipos de Presupuesto de Operación. Presupuesto Fijo, flexible. Análisis de Operaciones Financieras. Presupuestos de Operación para Nuevos Contratos. **Practica N° 14** Elaboración de costos y presupuestos en los servicios de alimentos.	**ACTIVIDADES SINCRÓNICAS** **Conceptuales (Teoría):** Diálogo abierto acerca de los costos y presupuestos en los servicios de alimentos. Costos y presupuestos actividades como proceso administrativo. Importancia de las actividades de la planificación de costos y presupuestos en los servicios de alimentos a partir de las ideas claves identificadas por lo estudiantes en los vídeos. Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos de planificación de costos y presupuestos. Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. · Desarrollo de la clase participativa e inmediata. **De desempeño (Práctica):** Diseño y elaboración de costos y presupuestos para la empresa de servicios de alimentos.	Aplicativo Google meet Tarjetas móviles de Jamboard Aplicativo Google meet Fichas de los estudiantes	Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas. Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual	Luis Sánchez Mercado

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Semana 15 23/08/2021	**15. ADMINISTRACIÓN FINANCIERA** Concepciones de administración financiera, objetivos, funciones, áreas. Importancia de la administración financiera en los servicios de alimentos. **A. USO DE ESTADOS FINANCIEROS.** Documentos utilizados. **B. USO DEL ANALISIS DEL PUNTO DE EQUILIBRIO** Información necesaria para determinar el punto de equilibrio.	**ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS** La administración financiera en servicios de alimentos. Documentos de registro de los estados financieros. Determinación del punto de equilibrio. Elaboración de la ficha resumen acerca de actividades de la administración financiera en los servicios de alimentos.	Plataforma virtual Moodle Presentación del material. Aula virtual. Moodle Presentación del material: **Video: INTRODUCTORIO A LA ADMINISTRACIÓN FINANCIERA.** https://www.youtube.com/watch?v=iiDFJBqomR0 **Video: Administración Financiera** https://www.youtube.com/watch?v=NoL_ARYZdUA **Lecturas:** **ADMINISTRACIÓN FINANCIERA** https://www.gestiopolis.com/administracion-financiera-conceptos-basicos/	Revisión documental. Revisión de la presentación de los contenidos. 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). Elaboración de una ficha resumen	Estudiantes con acompañamiento docente

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
	15. ADMINISTRACIÓN FINANCIERA Definición. Actividades de la administración financiera. Objetivos de la administración financiera. Funciones del administrador financiero. Áreas de la administración financiera. Función de las finanzas. **A. USO DE ESTADOS FINANCIEROS** Hoja de Balance, Informe de pérdidas y Utilidades, Hoja de Balance Financiero comparativo, Índices Financieros, Pruebas de Solvencia, Pruebas de Costeabilidad, Estándares de Comparación . **B. USO DEL ANÁLISIS DEL PUNTO DE EQUILIBRIO** Información necesaria para el punto de	**ACTIVIDADES SINCRÓNICAS** **Conceptuales (Teoría):** Diálogo abierto acerca de la administración financiera en los servicios de alimentos. Administración financiera como proceso administrativo. Importancia de las actividades de la administración financiera en los servicios de alimentos a partir de las ideas claves identificadas por lo estudiantes en los vídeos. Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos utilizados en la administración financiera. Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.	Aplicativo Google meet Tarjetas móviles de Jamboard Aplicativo Google meet Fichas de los estudiantes	Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas. Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual	Luis Sánchez Mercado

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
27/08/2021	equilibrio. Costos fijos y variables. Uso de la gráfica de dispersión. Determinación Matemática del Punto de Equilibrio. Determinación gráfica del Punto de Equilibrio. **Practica N° 15** Administración financiera Mercado de capitales, Uso de los estados financieros, Uso del análisis del punto de Equilibrio.	**De desempeño (Práctica):** Administración financiera, uso y análisis de los estados financieros en la empresa de servicios de Alimentos			

6. Estrategias didácticas (metodología)

6.1 Estrategia didáctica para la teoría y la práctica

- Guía de aprendizaje de la asignatura
- Aula virtual Moodle: http://unmsm.online/nutricion/login/index.php
- Aplicativo Google Meet

-La metodológica para los momentos de aprendizaje síncrono y asíncrono de la teoría y la práctica: La teoría se llevará de manera sincrónica y asincrónica para cuyo fin se empleará el aplicativo Google Meet así como el aula virtual Moodle y el profesor desarrollará la metodología de aprendizaje conveniente para tal fin, la cual se encuentra señalada en el presente documento. Se tendrá la participación de profesionales especialistas en el tema.

Las estrategias a utilizar durante el desarrollo de la asignatura serán las siguientes:

- Aprendizaje basado en problemas.
- Aprendizaje orientado a proyectos.
- Trabajo colaborativo
- Aula invertida.

6.2 Actividades de investigación formativa

Se incentivará la búsqueda de información científica relevante y relacionada al tema motivo de la clase, lo cual se plasmará en los trabajos que presentarán los alumnos como producto de cada clase teórica así como en la presentación de los informes de la práctica, para los cuales se podrán utilizar el análisis documental, ensayo, seminarios, indagación.

6.3 Actividades de responsabilidad social

La asignatura se desarrolla en la modalidad no presencial para salvaguardar la salud de docentes, estudiantes y la comunidad en general ante la emergencia sanitaria por el COVID-19, cumpliendo los estándares de la formación de profesionales de calidad, compromiso de la universidad con los grupos de interés.

Asimismo, si la asignatura cuenta con actividades o contenidos relacionados con la preservación del medio ambiente y el respeto por la diversidad cultural, y proyectos vinculados a Responsabilidad; deben ser incluidos con la respectiva explicación.

6.4 Aspectos éticos

Durante el desarrollo de la asignatura se practicarán principios éticos, resolución de conflicto ético, decisión ética.

Se practicarán los valores de la puntualidad, trabajo en equipo, responsabilidad, honestidad y respeto a las normas institucionales en todas las actividades programadas.
El estudiante deberá mostrar conducta ética en el trabajo académico virtual y en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación.
Será honesto al desarrollar los productos académicos asignados. Asimismo, respetará la propiedad intelectual, ello implica la ausencia de plagio académico y otras formas de fraude académico.

Mantendrá el respeto en toda comunicación, aplicando la netiqueta (Pantallas Amigas - Por un uso saludable de redes sociales, Internet, móvil y videojuegos. Por una ciudadanía digital responsable. Inclusión digital. Recursos educativos).

7. Evaluación del aprendizaje

A. Fórmula y reglamento de evaluación

El Reglamento del Régimen de Estudios y Sistema de Evaluación de los Estudiantes de Pre-Grado de la Facultad de Medicina 2019 aprobado mediante Resolución de Decanato N° 2979-D-FM-2019 indica lo siguiente:

Artículo 15

La asistencia a las actividades de teoría y a las de práctica, es obligatoria. Los estudiantes que tengan más de 30% de inasistencias, pierden su derecho a ser evaluados en la asignatura. El porcentaje mínimo aceptado es 70 % de asistencia a las actividades teóricas y 70% de asistencia a las de práctica

Artículo 25

Cuando los estudiantes NO se hayan presentado en ningún momento a clases y a ninguna evaluación programada durante el desarrollo de la asignatura, el profesor responsable consignará en el acta promocional: CERO

Artículo 26

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

Artículo 29

La sumatoria de las calificaciones de teoría deben representar máximo el 40% del promedio final y 60% de práctica. Es necesario precisar que, para el cálculo de los promedios parciales, las fracciones decimales deben mantener su valor hasta décimas, sólo cuando el promedio final tenga una fracción igual o mayor a 0.5, será redondeado al número inmediato superior.

Artículo 32

Los estudiantes tienen derecho a:

a. Exámenes teóricos para desaprobados, sólo cuando han aprobado el 50’% de las evaluaciones programadas. (1 de 2 o 3 evaluaciones, 2 de 4 evaluaciones). La calificación obtenida no podrá ser mayor a la nota máxima obtenida por los estudiantes que aprobaron dicho examen en el calendario normal, notas inferiores conservaran su valor. La nota obtenida sustituye a la desaprobada.

b. Exámenes de recuperación, en las siguientes condiciones:

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.

Artículo 36

Los estudiantes podrán revisar los resultados de su evaluación 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 ante el profesor responsable del capítulo o asignatura. El profesor responsable de la asignatura establecerá el modus operandi pertinente. Una vez vencidos los plazos estipulados, no hay lugar a reclamo.

Artículo 39

El presente reglamento entrará en vigencia para las asignaturas que se inicien a partir del año 2020, y afecta a todos los alumnos de la Facultad de Medicina, independientemente de su año de ingreso, modalidad de ingreso o reincorporación, plan de estudio o cualquier otra condición.

El cumplimiento de las actividades asíncronas, así como de las síncronas incluyendo la asistencia a la clase virtual de la teoría y práctica, son obligatorias. Los estudiantes que tengan más de 30% de inasistencias, pierden su derecho a ser evaluados en la asignatura. El porcentaje mínimo aceptado es 70% a las actividades teóricas o 70% de asistencia a las de práctica.

La evaluación del aprendizaje debe adecuarse a la modalidad no presencial, considerando las competencias y capacidades descritos para cada unidad. Se evalúa antes, durante y al finalizar el proceso, considerando la aplicación de los instrumentos de evaluación pertinentes.

El cumplimiento de las actividades asíncronas, así como de las síncronas incluyendo la asistencia a la clase virtual de la teoría y de las actividades síncronas incluyendo la asistencia a las actividades virtuales de la práctica, son obligatorias.

Los estudiantes que tengan más de 30% de inasistencias, pierden su derecho a ser evaluados en la asignatura. El porcentaje mínimo aceptado es 70% a las actividades teóricas o 70% de asistencia a las de práctica.

Se propone la siguiente fórmula de ponderación para la obtención del promedio final:

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

Matriz de evaluación de los resultados de aprendizaje por unidades

Unidad	Criterios e indicadores	Instrumento de Evaluación	Anexo
I	Plan Estratégica de Gestión	Rúbrica Prueba escrita	1
II	Plan de Marketing	Rúbrica Prueba escrita	2
III	Plan de gestión (control, logística, y producción)	Rúbrica Prueba escrita	3
IV	Gestión financiera	Rúbrica Prueba escrita	4

8. Fuentes de información complementarias

Referencias Bibliográficas

1. ALARCON M. y Sanhueza 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

3. BIRCHFIELD, JOHN. Manual de operaciones para el servicios de alimentos Editorial Diana – México. 2015.
4. BROWN, DOUGLAS R. The Restaurant Manager's Handbook Atl. Publishing Co.USA. 2018
5. BAEZ CASILLAS. Descripción de puestos de: hoteles, restaurantes y bares. 2015
6. CHARDSON, T. Gastronomía profesional, alimentos e higiene Editorial 11. Marinar. 2017
7. DOLLY TEJADA BLANCA. Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. Universidad de Antioquia. Segunda Edición. 2015
8. GAR, OSCAR F. Buenas Prácticas de Manufactura. Ediciones Macchi. México. 2018
9. KAEFER, M. –HORWITZ. Nutriología Medica ed. Panamericana- Buenos Aires. 4ta. Ed. 2015
10. KIBEDI, G. Pautas para el manejo del personal en la empresa hotelera. 2018
11. RTÍNEZ LASCANO, I Dirección de alimentos y bebidas en hoteles. 2016
12. RONALD KINTON. Teoría del Catering Editorial Acribia. España. 2018
13. RAMOS MARIN, F. Administración de servicios de alimentos y bebidas Ed. Cont. México. 2016
14. SALA, Y M . Restauración colectiva: Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Ed. Masson. Barcelona. 2016
15. SUTHERLAND, D. Servicio de Restaurantería. México. E. Trillas. 2015
16. SHEIDER BEN. Outsoursing. La Herramienta de Gestión Edit. Norma. Colombia. 2017
17. TAYLOR EUNICE. Fundamentos de la Teoría y Práctica de Catering Edit. Palgrave. 2018
18. TEJADA, B.D: Planificación de locales y equipos de alimentos Universidad Antioquia. 2016
19. UNMSM - Oficina de Bienestar. Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos de los Comedores Universitarios. 2016
20. UNMSM - Oficina de Bienestar. Programa de higiene y saneamiento de los comedores universitarios. 2016
21. WILKINSON, J. Gastronomía profesional, almacenamiento y bodega. Ediciones Marymar. México. 2017
22. WOODS, B. HERGER V. Servicios de alimentos Editorial Diana –México. 2015

Normativa

1. Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos. 2008.

2. Decreto Supremo N°007-98-SA.que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. 1998.

3. Resolución Ministerial N° 461/MINSA que aprueba la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con Alimentos y Bebidas. 2007.

4. Resolución Ministerial N° 822-MINSA. Normativa sanitaria para Restaurantes y servicios afines. 2018.
5. 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.

6. Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, Norma sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitaria de alimentos y bebidas de consumo humano.

Hemerográficas

- CALIDAD DEL SERVICIO EN EL PROCESO ALIMENTOS Y BEBIDAS DE UN HOTEL EN ECUADOR Revista ECA Sinergia. e-ISSN 2528-7869. Junio - Diciembre 2018 . Vol. 9 Nº2, págs. 80-90.
- REVISTA ESPECIALIZADA EN GASTRONOMIA. Universidad Autónoma del Estado de México www.uaemex.mx/Culinaria Publicación Semestral.
- IBJ JOURNAL. Iberoamerican Business Journal (IBJ)
- NBR REVIEW. La Neumann Business Review (NBR)
- LATINDEX. *Revista* Escuela de *Administración de Negocios*

Electrónicas

- http://www.linternaute.com/sortir/sorties/resto/
- http://www.cameraobscura.com/
- http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf
- http://www.umcc.cu/pe/Educ.
- 9UNMSM. Sistema de Bibliotecas y Biblioteca Central. https://sisbib.unmsm.edu.pe/

RUTA: Recursos electrónicos > Capacitaciones en Recursos electrónicos > Bases de Datos