



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 NO 1820)**

AÑO ACADEMICO 2022-I

Modalidad No presencial

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

2022

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 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	:5		
	Teoría:	:2		
	Práctica:	:3		
1.6.	Horas síncronas semanales	:5		
1.7.	Horas asíncronas semanales	:2		
1.8.	Semestre o año académico	:2022-I		
1.9.	Ciclo	: VII		
1.10.	Modalidad	:No presencial		
1.11.	Docente responsable	: Enriqueta Estrada Menacho		
1.12.	Correo institucional	: eestradam@umnsm.edu.pe		
	Administradora del Aula Virtual	: Díaz Tena, Juan Ángel		
1.13.	Docentes colaboradores:			
Código	Apellidos y Nombres	Categoría y Clase	Condición	Horas
08167	Aníbal J. Pacheco Gallupe	Principal TC	Nombrado	40
0A0422	Silva Robledo Jovita	Asociado TP	Nombrado	20
08484E	Antezana Alzamora Sonia	Asociado TC	Nombrado	40
0A2232	Dextre Jauregui María Luisa	Asociado TC	Nombrado	40
0A4277	Palomino Quispe Pavel	Auxiliar TP	Nombrado	20
0A0815	Sánchez Mercado Luis Enrique	Auxiliar TP	Nombrado	20
	Díaz Tena, Juan Angel			
DNI	Profesionales Invitados			
15727915	Abog. Alex Pacheco Gallupe			
1.14	Duración	:16 semanas		
1.15	Fecha de inicio	:09 de mayo 2022		
1.16	Fecha de término	:26 de agosto 2022		
1.17	Horario de teoría	: lunes 14:00 a 15:30 h.		
1.18	Horario de práctica	: viernes 14:00 a17:00 h.		
1.19	Número de estudiantes	:60		
1.20	Relación docente estudiante en la práctica	:10/6		
1.21	Número de grupo de estudiantes	:6		
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 carácter teórico y práctico. El propósito es brindar al estudiante las herramientas necesarias para la administración de las actividades propias de un servicio de alimentación, con la finalidad de aplicar los más altos estándares de calidad de un alimento o producto. Abarca el estudio de la cadena de producción de alimentos, herramientas de gestión normatividad y manejo de personal, procedimientos para la implementación de servicios de alimentación y para la constitución de su propia empresa, concurso y adjudicación de concesiones.

3. Competencias del perfil del egresado con la asignatura

COMPETENCIA	CRITERIOS	NIVEL DE LOGRO-INDICADOR
N° 6 Razonamiento Ético	a) Principios legales y éticos	<ul style="list-style-type: none"> · Guía sus acciones por sus valores morales y motiva a sus compañeros a actuar de la misma manera. · Orienta a sus pares cuando éstos se encuentran en situaciones en las que sus intereses y sus valores son inconsistentes o contradictorios
	b) Resolución de conflicto ético	<ul style="list-style-type: none"> · Toma decisiones éticas frente a dilemas morales de la vida cotidiana y profesional basados en principios morales y la normativa legal vigente.
	c) Decisión ética.	<ul style="list-style-type: none"> · Discrimina qué información se considera confidencial o sensible y la maneja apropiadamente
N° 8 Gestión en Servicios de Alimentación y Nutrición	a) Planificación	<ul style="list-style-type: none"> · 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	<ul style="list-style-type: none"> · 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.

4. 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 09/05/2022	<p>Presentación del silabo.</p> <p>Normas de participación en el aula virtual.</p> <p>Interacción del contexto Político, económico, social en el desarrollo de empresas de servicios de alimentos.</p>	<p>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</p> <p>Revisión del silabo.</p> <p>Lectura sobre la Netiqueta en la comunicación virtual.</p> <p>Elaboración de la ficha resumen acerca de la gestión de servicios de alimentación</p>	<p>Plataforma virtual Moodle Silabo.</p> <p>Normas de participación.</p> <p>Presentación del material.</p> <p>Video: Origen, Evolución, Clasificación de los Servicios de Alimentos y Bebidas.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=TX5vuuwKHlo</p> <p>Lecturas</p> <p>https://www.iprofesional.com/management/155549</p> <p>1.-Historia de Mc Donald's y como paso de restaurante de barrio a líder mundial.</p>	<p>Revisión documental.</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos.</p> <p>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).</p> <p>Elaboración de una ficha resumen</p>	<p>Enriqueta Estrada Menacho</p> <p>Estudiantes con acompañamiento docente.</p>

Contenidos		Actividades	Re	Estrategias	Responsable
09/05/2022	<p>Clase inaugural. 1.GESTIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA</p> <p>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. Propuesta de Plan Responsabilidad Social (cada Grupo de práctica)</p>	<p>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS Conceptuales (Teoría): Expectativas de la asignatura referente a la gestión de servicios de Alimentos.</p> <p>Intercambio sobre el silabo.</p>	<p>Aplicativo Google meet Tarjetas móviles de Jamboard</p>	<p>Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas.</p>	<p>Enriqueta Estrada Menacho</p>
13/05/2022	<p>Práctica N°1 Análisis del escenario Nacional y Perspectivas de Desarrollo de Empresas de Servicios de Alimentación en el Perú. Oportunidades de inversión.</p>	<p>De desempeño (Práctica): Presentación de fichas e intercambio de puntos de vista sobre el escenario de desarrollo de empresas de servicios de alimentos. Retroalimentación.</p>	<p>Aplicativo Google meet Fichas de los estudiantes</p>	<p>Trabajo en grupos Análisis documental</p>	<p>Estudiantes con acompañamiento docente</p>

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<p>Semana 2</p> <p>16/05/2021</p>	<p>2. CONSTITUCIÓN DE EMPRESAS</p> <p>Concepciones referentes a la constitución de empresas.</p> <p>Constitución de empresas: finalidad, dimensiones, objetivos, requisitos, tipos de empresas.</p>	<p>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</p> <p>Revisión de modalidades de empresas en el área de servicios de alimentos.</p> <p>Revisión de foros y tareas.</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos y la agenda de la sesión.</p> <p>Elaboración de un documento anotando 10 ideas claves de cada video.</p>	<p>Aula virtual. Moodle</p> <p>Presentación del material:</p> <p>Video: Pasos para constituir tu negocio en el Perú https://www.youtube.com/watch?v=-mX9S_D9OMQ</p> <p>Video: El servicio de alimentos y bebidas https://www.youtube.com/watch?v=HY8EEeb7YOG</p> <p>Lecturas: https://www.gob.pe/263-abrir-o-hacer-negocio Abrir o hacer negocio.</p>	<p>Revisión Documental</p> <p>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</p>	<p>Maria Luisa Dextre Jauregui</p> <p>Estudiantes con acompañamiento docente</p>
<p>16/05/2021</p>	<p>2. CONSTITUCIÓN DE EMPRESAS</p> <p>Empresa. Concepto. Clases de Empresa. Importancia social, económica, jurídica. Rol de la Empresa en el desarrollo e integración de las naciones.</p> <p>Proceso de constitución de Empresas.</p> <p>Aspectos jurídicos en la</p>	<p>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</p> <p>Conceptuales (Teoría):</p> <p>Diálogo abierto acerca de los conceptos básicos de la constitución de empresas.</p> <p>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.</p>	<p>Aula virtual Moodle</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Documento con ideas claves</p> <p>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves</p>	<p>Video foro</p> <p>Exposición.</p> <p>Síntesis.</p> <p>Formulación de preguntas.</p>	<p>Maria Luisa Dextre Jauregui</p>

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
20/05/2022	<p>constitución de empresas de servicios de alimentación.</p> <p>Práctica N°2 Revisión sobre procedimientos administrativos y legales en la Constitución de una Empresa de servicios de Alimentos.</p>	<p>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.</p>	<p>Aplicativo Google meet Lista de oportunidades</p>	<p>Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual</p>	<p>Estudiantes con acompañamiento docente</p>

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<p>Semana 3 23/05/2022</p>	<p>3.LEGISLACIÓN LABORAL Concepciones de la Legislación Laboral La legislación laboral peruana: regímenes laborales, normas</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>	<p>Revisión Documental</p>	<p>Anibal Pacheco Gallupe Estudiantes con acompañamiento docente</p>

	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=hNjL3GikDiw 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	
23/05/2022	3.LEGISLACIÓN LABORAL Generalidades (referencia histórica). Concepto. Normas laborales vigentes. Derechos, obligaciones, causales de despido. Normas y procedimientos 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.	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.	Aníbal Pacheco Gallupe
27/05/2022	Práctica Nº3 Procedimientos legales referentes a derechos laborales, casos reales más comunes de demandas laborales en instancias judiciales.	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.	Aplicativo Google meet Lista de oportunidades	Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual	Estudiantes con acompañamiento docente

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Semana 4 30/05/2022	4. EL PLANEAMIENTO 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-estrategico-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	Jovita Silva Robledo Estudiantes con acompañamiento docente
30/05/2022	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

03/06/2022	<p>Planeamiento estratégico. Objetivos. Políticas.</p> <p>Práctica N°4 Elaboración de plan estratégico de gestión para la empresa de Servicio de Alimentos.</p>	<p>de alimentos, a partir de las ideas claves identificadas por lo estudiantes en los vídeos.</p> <p>De Desempeño (Practica): Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos en la elaboración de un Plan Estratégico.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>	<p>Aplicativo Google meet Lista de oportunidades</p>	<p>Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual</p>	<p>Estudiantes con acompañamiento docente</p>
------------	--	---	--	--	---

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
06/06/2022	<p>Semana 5</p> <p>5. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN</p> <p>Concepciones de Organización.</p> <p>Principios de la organización, objetivos, tipos de organización.</p>	<p>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</p> <p>Revisión de organigramas de empresas de servicios de alimentos públicos y privados. Revisión de foros y tareas.</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos y la agenda de la sesión.</p> <p>Elaboración de un documento anotando 10 ideas claves de cada video.</p>	<p>Aula virtual. Moodle Presentación del material: Video: La Estructura Organizacional https://www.youtube.com/watch?v=NpsfJJIWNlIg</p> <p>Video: Tipos de Organigramas https://www.youtube.com/watch?v=Ywlp_P1MabQ</p> <p>Lecturas: Organigrama y sus funciones en la empresa</p>	<p>Revisión Documental</p> <p>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</p>	<p>Luis Pavel Palomino Quispe</p> <p>Estudiantes con acompañamiento docente</p>

			https://xaranga45.files.wordpress.com/2012/01/tema-3.pdf		
06/06/2022	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.	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.	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.	Luis Pavel Palomino Quispe
10/06/2022	Práctica Nº5 Diseño y elaboración de Organigramas. Revisión, análisis y elaboración de manuales de Organización y funciones para la empresa de servicio de alimentos	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.	Aplicativo Google meet Lista de oportunidades	Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual	Estudiantes con acompañamiento docente

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<p>Semana 6</p> <p>13/06/2022</p>	<p>6. DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE PERSONAL</p> <p>Concepciones de dirección y gestión de personal.</p> <p>Principios básicos y éticos de dirección de personal.</p>	<p>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</p> <p>Dirección y gestión de personal en servicios de alimentación, realidad humana y laboral, desarrollo de los recursos humanos.</p> <p>Revisión de foros y tareas.</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos y la agenda de la sesión.</p> <p>Elaboración de un documento anotando 10 ideas claves de cada video.</p>	<p>Aula virtual. Moodle</p> <p>Presentación del material:</p> <p>Video: Administración de Recursos Humanos https://www.youtube.com/watch?v=biANcwSOPAw</p> <p>Video: Recursos Humanos y sus Funciones. https://www.youtube.com/watch?v=dioGFYcZXmE</p> <p>Lecturas: Dirección de Personal https://www.monografias.com/trabajos96/direccion-personal/direccion-personal.shtml</p>	<p>Revisión Documental</p> <p>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</p>	<p>Jovita Silva Robledo</p> <p>Estudiantes con acompañamiento docente</p>
<p>13/06/2022</p>	<p>6. DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE PERSONAL</p> <p>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</p>	<p>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS Conceptuales (Teoría):</p> <p>Diálogo abierto acerca de conceptos de la dirección y gestión de personal en servicios de alimentos.</p> <p>Importancia de las actividades de dirección de personal, categorías, requerimiento de recursos</p>	<p>Aula virtual Moodle</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Documento con ideas claves</p> <p>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves</p>	<p>Video foro</p> <p>Exposición.</p> <p>Síntesis.</p> <p>Formulación de preguntas.</p>	<p>Jovita Silva Robledo</p>

17/06/2022	<p>servicios de alimentación.</p> <p>Categoría del personal de los servicios de alimentación.</p> <p>Cálculo de las necesidades de personal en un servicio de alimentación. Futuro de la dirección de personal en los servicios de alimentación.</p> <p>Práctica N°6 Administración de recursos humanos en servicios de alimentos.</p>	<p>humanos, a partir de las ideas claves identificadas por lo estudiantes en los vídeos.</p> <p>De Desempeño (Práctica): Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos en la administración de recursos humanos.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. · Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>	<p>Aplicativo Google meet Lista de oportunidades</p>	<p>Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual</p>	<p>Estudiantes con acompañamiento docente</p>
<p>Semana 7 20/06/2022</p>	<p>I Examen Parcial</p>				<p>Todos los Profesores</p>

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 27/06/2022	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	Maria Luisa Dextre Jauregui Estudiantes con acompañamiento docente

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

01/07/2022	<p>Mercadeo. Concepto de investigación de mercadeo. Tipos de investigación de mercadeo.</p> <p>Análisis del mercadeo. Análisis del consumidor. Análisis del producto-servicio. Análisis de las ventas.</p> <p>1.Pasos de l a investigación de mercado</p> <p>Definición de problema.</p> <p>Exploración de datos internos. Búsqueda de datos secundarios. Recolección de datos primarios.</p> <p>Interpretación de datos.</p> <p>Práctica Nº8</p> <p>Técnicas de Investigación de Mercados.</p>	<p>De Desempeño (Practica):</p> <p>Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos en la investigación de mercados.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. · Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>	<p>Aplicativo Google meet</p> <p>Lista de oportunidades</p>		<p>Estudiantes con acompañamiento docente</p>
------------	--	---	---	--	---

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<p>Semana 9</p> <p>04/07/2022</p>	<p>9. MARCADEO II</p> <p>Mercadeo del producto (Menú). Concepciones del menú. Planificación y programación de menús Investigación de diseño de menú, método y procedimiento.</p>	<p>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS Mercadeo el producto (Menú). Concepto, objetivos, políticas. Factores que la afectan: clientela, internos, externos. Programación de menús, controles.</p> <p>Revisión de foros y tareas.</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos y la agenda de la sesión. Elaboración de un documento anotando 10 ideas claves de cada video.</p>	<p>Aula virtual. Moodle Presentación del material:</p> <p>Video: Promocional de Comidas https://www.youtube.com/watch?v=yodGx-ef8VY</p> <p>Video: Marketing Gastronómico https://www.youtube.com/watch?v=SsOMm9fUJxQ</p> <p>Lecturas: Guía Completa de Plan de Marketing para Restaurantes en 2021 https://www.ororojocomunicacion.com/entradaBlog/guia-plan-de-marketing-para-restaurantes</p>	<p>Revisión Documental</p> <p>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.</p>	<p>Sonia Antezana Alzamora</p> <p>Estudiantes con acompañamiento docente</p>
	<p>9. MERCADEO II</p> <p>C. Mercadeo:</p> <p>El producto- el menú. Concepto de menú. Objetivos y Políticas. Factores que afectan</p>	<p>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</p> <p>Conceptuales (Teoría): Diálogo abierto acerca de conceptos del mercadeo de menús. Factores que afectan la planeación de menú. Importancia de las actividades del</p>	<p>Aula virtual Moodle Aplicativo Google meet Documento con ideas claves PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves</p>	<p>Video foro Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas.</p>	<p>Sonia Antezana Alzamora</p>

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

08/07/2022	<p>alimentos Evaluación del programa de menús. La moral en la planeación del menú. Retos y perspectivas en la planeación de menús.</p> <p>Práctica N°9 Plan de Marketing en servicios de alimentos.</p>	<p>De Desempeño (Practica): Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos en el mercadeo de menú.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. · Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>			Estudiantes con acompañamiento docente
------------	--	---	--	--	--

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Semana 10 11/07/2022	<p>10. MARCADEO III D. La comunicación o Promoción Concepciones de la comunicación o promoción. Plan de comunicación. Educación alimentaria a través de la comunicación.</p>	<p>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS Comunicación, plan, educación alimentaria y nutricional y la comunicación o promoción.</p> <p>La moral y la comunicación. Perspectivas de la comunicación.</p> <p>Revisión de foros y tareas.</p> <p>Revisión de la presentación de los</p>	<p>Aula virtual. Moodle</p> <p>Presentación del material:</p> <p>Video: Que es Promoción y Comunicación en Marketing https://www.youtube.com/watch?v=FK2jHkcw-Ng</p>	<p>Revisión Documental</p> <p>Conformación de 4 grupos de estudiantes y asignarles una lectura a las cuales accederán en forma virtual.</p> <p>(Descripción en la Guía</p>	<p>Sonia Antezana Alzamora</p> <p>Estudiantes con acompañamiento docente</p>

		<p>contenidos y la agenda de la sesión.</p> <p>Elaboración de un documento anotando 10 ideas claves de cada video.</p>	<p>Video: Claves de la Comunicación en el Marketing https://www.youtube.com/watch?v=jlD_dCL9rHM</p> <p>Lecturas: Las herramientas de comunicación https://www.navarraemprende.com/wpcontent/uploads/documentos/emprendimiento/8bLASHERRAMIENTAS DE COMUNICACION.pdf</p>	<p>de sesión de aprendizaje).</p> <p>Elaboración de una ficha resumen</p>	
11/07/2022	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>De Desempeño (Practica): Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos de la comunicación o promoción.</p>	<p>Aula virtual Moodle Aplicativo Google meet Documento con ideas claves PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves</p>	<p>Video foro Exposición. Síntesis · Formulación de preguntas.</p>	<p>Sonia Antezana Alzamora</p>
15/07/2022	<p>Práctica N°10 Plan de Comunicación o Promoción en servicios de alimentos.</p>	<p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. · Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>	<p>Aplicativo Google meet Lista de oportunidades</p>	<p>Trabajo en grupos</p>	<p>Estudiantes con acompañamiento docente</p>

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
<p>Semana 11 18/07/2022</p>	<p>Concepciones del control en los servicios de alimentos.</p> <p>Control de Calidad Control de seguridad Control de costos</p>	<p>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS El control como proceso administrativo, objetivos, políticas, procedimientos.</p> <p>Elaboración de la ficha resumen acerca de control en los servicios de alimentos.</p>	<p>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</p> <p>Lecturas: El Control dentro del Proceso Administrativo. https://www.gestiopolis.com/el-control-dentro-del-proceso-administrativo/</p>	<p>Revisión documental. Revisión de la presentación de los contenidos.</p> <p>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</p>	<p>Luis Sanchez Mercado</p> <p>Estudiantes con acompañamiento docente</p>

	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
18/07/2022	<p>11. CONTROL EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS</p> <p>A. Control de Calidad Concepto de calidad y control de calidad. Desarrollo de un programa de control de calidad. Programa de protección de alimentos</p> <p>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.</p> <p>C. Control de Costos. Concepto de control de costos. Elementos del control de costos. Administración de la productividad.</p>	<p>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</p> <p>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.</p> <p>Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos del control.</p> <p>El control de calidad, de seguridad, de costos.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. · Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>	<p>Aplicativo Google meet</p> <p>Tarjetas móviles de Jamboard</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Fichas de los estudiantes</p>	<p>Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas.</p> <p>Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual</p>	<p>Luis Sanchez Mercado</p>

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
22/07/2022	<p>Administración de la productividad aplicada personal y profesionalmente.</p> <p>Practica N° 11</p> <p>Elaboración de un plan y sistema de control en los servicios de alimentos.</p>	<p>De desempeño (Práctica):</p> <p>Diseño y elaboración de un plan de control de calidad, seguridad, costos.</p>			Estudiantes con acompañamiento docente

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Semana 12 25/07/2022	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	Luis Palomino Quispe Estudiantes con acompañamiento docente

	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
25/07/2022	<p>12.-LOGÍSTICA: ADQUISICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS</p> <p>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.</p>	<p>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</p> <p>Conceptuales (Teoría): Diálogo abierto acerca de la logística en los servicios de alimentos. Logística como proceso administrativo.</p> <p>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.</p> <p>Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos logísticos.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. · Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>	<p>Aplicativo Google meet</p> <p>Tarjetas móviles de Jamboard</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Fichas de los estudiantes</p>	<p>Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas.</p> <p>Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual</p>	Luis Palomino Quispe
29/07/2022	Práctica N° 12 FERIADO SE RECUPERA 05 -08-2022				

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
05/08/2022	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.			Estudiantes con acompañamiento docente

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Semana 13 01/08/2022	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-DIRRTbQ Lecturas: Sub Sistema de Producción –Servicios de Alimentos. https://es.slideshare.net/calidadyalimentum/produccion-en-los-servicios-de-alimentacion .	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	Jovita Silva Robledo Estudiantes con acompañamiento docente

	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
01/08/2022	<p>13. PRODUCCIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS.</p> <p>Concepto de producción. Actividades de administración de la producción:</p> <p>Planeación de la producción.</p> <p>Determinación de los sistemas de producción: control de calidad y cantidad de los productos.</p> <p>Control del personal.</p> <p>Registros de subsistema de producción. Subsistema de servicio: Concepto de servicio.</p> <p>Proceso del subsistema de servicio: Empaque, distribución, arreglo del consumo.</p> <p>Administración del subsistema de servicio: Dirección del</p>	<p>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</p> <p>Conceptuales (Teoría):</p> <p>Diálogo abierto acerca de la producción en los servicios de alimentos.</p> <p>La producción actividades como proceso administrativo.</p> <p>Importancia de las actividades de la producción en los servicios de alimentos a partir de las ideas claves identificadas por los estudiantes en los vídeos.</p> <p>Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos de producción.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. ·</p> <p>Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>	<p>Aplicativo Google meet</p> <p>Tarjetas móviles de Jamboard</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Fichas de los estudiantes</p>	<p>Exposición.</p> <p>Síntesis.</p> <p>Formulación de preguntas.</p> <p>Trabajo en grupos</p> <p>Plenaria</p> <p>Publicación del trabajo en el aula virtual</p>	<p>Jovita Silva Robledo</p>

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
12/08/2022	<p>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.</p> <p>Practica N° 13 Planificación de la producción en los servicios de alimentos.</p>	<p>De desempeño (Práctica): Diseño y elaboración de un plan de producción para la empresa de servicios de alimentos.</p>			Estudiantes con acompañamiento docente

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 08/08/2022	14. COSTOS Y EN DE PRESUPUESTOS 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=iqlczVvbeog 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	Luis Sánchez Mercado Estudiantes con acompañamiento docente

	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
08/08/2022	<p>14.- COSTOS Y PRESUPUESTOS EN SERVICIOS DE ALIMENTOS.</p> <p>Presupuesto de Operación. Tipos de Presupuesto de Operación. Presupuesto Fijo, flexible. Análisis de Operaciones Financieras. Presupuestos de Operación para Nuevos Contratos.</p>	<p>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS Conceptuales (Teoría):</p> <p>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.</p>	<p>Aplicativo Google meet</p> <p>Tarjetas móviles de Jamboard</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Fichas de los estudiantes</p>	<p>Exposición.</p> <p>Síntesis.</p> <p>Formulación de preguntas.</p> <p>Trabajo en grupos</p> <p>Plenaria</p> <p>Publicación del trabajo en el aula virtual</p>	Luis Sánchez Mercado
19/08/2021	<p>Practica N° 14</p> <p>Elaboración de costos y presupuestos en los servicios de alimentos.</p>	<p>De desempeño (Práctica):</p> <p>Diseño y elaboración de costos y presupuestos para la empresa de servicios de alimentos.</p>			

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Semana 15 15/08/2022	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
15/08/2022	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>B. USO DEL ANÁLISIS DEL PUNTO DE EQUILIBRIO Información necesaria para el punto de</p>	<p>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</p> <p>Conceptuales (Teoría):</p> <p>Diálogo abierto acerca de la administración financiera en los servicios de alimentos. Administración financiera como proceso administrativo.</p> <p>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.</p> <p>Elaboración de una lista de pasos y/o procedimientos utilizados en la administración financiera.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>	<p>Aplicativo Google meet</p> <p>Tarjetas móviles de Jamboard</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Fichas de los estudiantes</p>	<p>Exposición.</p> <p>Síntesis.</p> <p>Formulación de preguntas.</p> <p>Trabajo en grupos</p> <p>Plenaria</p> <p>Publicación del trabajo en el aula virtual</p>	Luis Sánchez Mercado

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
19/08/2022	<p>equilibrio. Costos fijos y variables. Uso de la gráfica de dispersión. Determinación Matemática del Punto de Equilibrio. Determinación gráfica del Punto de Equilibrio.</p> <p>Practica N° 15 Administración financiera Mercado de capitales, Uso de los estados financieros, Uso del análisis del punto de Equilibrio.</p>	<p>De desempeño (Práctica): Administración financiera, uso y análisis de los estados financieros en la empresa de servicios de Alimentos</p>			Estudiantes con acompañamiento docente

22/08/2022	EXAMEN FINAL				Todos los Profesores
26/08/2022	Presentación Final del Proyecto- constitución de empresa EXAMEN SUSTITUTORIO				Todos los Profesores

6. Estrategias didácticas

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 incentivaré 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).

7. Evaluación del aprendizaje

A. Fórmula y reglamento de evaluación

En el presente semestre se aplicará el Reglamento del Régimen de Estudios y Evaluación de los estudiantes de pregrado 2021 de la Facultad de Medicina de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos aprobado con RD N°003172-2021-D-FM/UNMSM (04/10/21).

Art.18. La asistencia a las actividades de teoría y 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. Este porcentaje también se aplica en las asignaturas eminentemente prácticas.

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 establecerá según la siguiente escala:

Calificación	Apreciación Cuantitativa	Nivel de Logro de la Competencia
19-20	Excelente	Logra eficazmente la competencia
18,17	Muy bueno	Logro de competencia aceptable
14-15-16	Bueno	Logra la competencia en forma aceptable
11-12-13	Aprobado	Logro de competencia en proceso
Menor o igual a 10	Desaprobado	No logro de la competencia: desaprobado

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	Observación
I	Plan Estratégica de Gestión	Rúbrica	Ver Anexo
II	Plan de Marketing	Rúbrica	Ver Anexo
III	Plan de gestión (control, logística, y producción)	Rúbrica	Ver Anexo
IV	Gestión financiera	Rúbrica	Ver Anexo

B. Fórmula:

Criterios	Ponderación (%)	Responsable
Teoría: Dos exámenes (ET1, ET2)	40	Responsable de asignatura
Practica:		
a) Informes de Práctica (IP)	30	Profesor Práctica
b) Exposición de Proyecto (EP)	20	Profesor Práctica
c) Actividad de Responsabilidad Social (ARS)	10	Profesores de Practica
TOTAL	100%	

Fórmula para calcular la nota final:

Promedio de teoría	$(PT) = (ET1 \times 0.20) + (ET2 \times 0.20)$
Promedio de práctica	$(PP) = (PIP \times 0.30) + (EP \times 0.20) + (ARS \times 0.10)$
PROMEDIO FINAL = PT + PP	

Dónde: ET= Examen de Teoría; IP= Informe de práctico; EP=Exposición Proyecto; ARS=Actividad de Responsabilidad Social

8. Fuentes de información complementarias

Referencias Bibliográficas

1. ALARCON M. y 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.
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 c o l e c t i v a : Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Ed. Masson. Barcelona. 2016
15. SUTHERLAND, D. Servicio de Restaurantería. México. E. Trillas. 2015
16. SHEIDER BEN. Outsourcing. 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 N°2, 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

- <https://sisbib.unmsm.edu.pe/>
- <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.>

ANEXO 1

RÚBRICA PARA EVALUAR EL INFORME DE LA PRÁCTICA VIRTUAL

TEMA _____

Estudiante: _____ Aula _____ Turno _____

Escuela _____ Facultad _____

Docente: _____ Fecha: _____

CRITERIOS	DESCRIPTORES				PTJE
	Excelente (4 puntos)	Bueno (3 puntos)	Regular (2 puntos)	Deficiente (1 punto)	
INTRODUCCIÓN	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.	

ANÁLISIS DE LAS RESPUESTAS AL EJERCICIO DE APLICACIÓN	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.	
ANÁLISIS DE LAS PREGUNTAS DE AUTOAPRENDIZAJE	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 75% de las preguntas de autoaprendizaje con sustento técnico y científico.	La información está regularmente organizada con párrafos Y responde acertadamente el 50% de las preguntas de autoaprendizaje.	La información está mal organizada con párrafos Y responde acertadamente menos del 50% de las preguntas de autoaprendizaje.	
CONCLUSIONES	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.	
Referencias Bibliográficas	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.	
NOTA					