



EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



**Dirección General de Educación Tecnológica
Industrial y de Servicios**

**Dirección Académica e Innovación Educativa
Subdirección de Innovación Académica**

Departamento de Planes, Programas y Superación Académica

ANEXOS

MODULO II. MANEJA SERVICIOS DE ALIMENTOS

Submódulo 3. Gestiona servicios de alimentos

Dietética





PARCIAL 1

ANEXO 1. Técnicas y preparación culinaria de alimentos

Las técnicas culinarias son las manipulaciones a las que se somete a los alimentos para prepararlos y dejarlos listos para su consumo. De éstas forman parte tareas como la limpieza, la eliminación de las partes no comestibles, la división de los cortes y la aplicación de calor.

Casi todos los alimentos deben ser preparados previamente antes de su utilización. Los cuales incluyen lo siguiente:

- Los trabajos de preparación incluyen lavar, poner en remojo, ablandar, pelar, lavar y rapar.
- Los trabajos de acondicionamiento incluyen: cortar rayar, blanquear etc.

Los métodos de cocción hacen posible que podamos disfrutar de muchos alimentos dichos métodos son cocer, escaldar, escalfar, cocer al vapor, estofar, glasear, gratinar, asar, emparrillar, freír, brasear, etc.¹

Al cocinar un alimento le aplicamos calor y sufre varios cambios:

- a. **Su sabor.** No sabe igual una papa cruda que cuando esta cocinada, (frita, cocida o asada) o una piña cruda que si la caramelizamos o asamos.
- b. **Su textura.** Según el método que utilicemos para cocinar un alimento este cambiara su textura y quedara más blando, más dura más crujiente... no tiene la misma textura un queso al natural que un crujiente de queso.
- c. **Es más fácil de digerir y de masticar.** No es lo mismo masticar una chuleta cruda que una vez cocinada, y lo mismo ocurre a la horade la digestión.
- d. **Su aspecto.** El aspecto de un pescado cocinado es totalmente diferente al de un pescado crudo. Al cocinar los alimentos estos son más apetecibles y atraen más al comensal.
- e. **Se eliminan bacterias y microorganismos patógenos.** Cuando aplicamos calor por encima de 70°C mueren muchas bacterias y microorganismos perjudiciales para la salud.
- f. **Cambian su peso y su volumen.** Cuando sometemos los alimentos a temperaturas elevadas sufren cambios físicos y químicos lo que les hace perder peso y volumen.

Cada alimento necesita un tipo de cocción adecuado a sus características y al resultado que queremos obtener.²

¹Alfredo, G. M. (2006). TECNICAS CULINARIAS. Ediciones Akal.

²Fernández, C. E. (2016). Técnicas culinarias 2.a edición. Paraninfo.



La preparación culinaria de los alimentos implica la manipulación de estos lo que supone un riesgo de contaminación si esta no se hace de forma higiénica. Para evitar contaminaciones de los alimentos durante su preparación hay que tomar una serie de precauciones básicas que son las siguientes:³

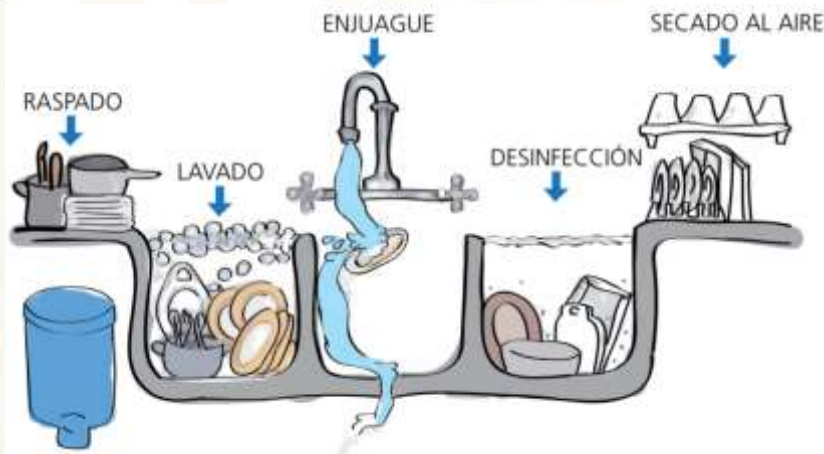


Figura 1. Correcto lavado de equipo e instalaciones. Recuperado: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO y Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud. 2017. Manual para Manipuladores de Alimentos – Instructor. FAO and WHO.

- a. La persona que prepara alimentos debe tener cuidado especial con su higiene personal, ya que es un vehículo de transmisión de microorganismos. Debe tener especial cuidado de trabajar con las manos limpias, llevar el pelo recogido llevar delantal específico, bayetas y trapos específicos para la cocina y cuantas otras precauciones impidan el paso de gérmenes desde el entorno doméstico y el manipulador hasta los alimentos.
- b. El lugar donde se preparan alimentos, es decir las cocinas, deben ser sitios especialmente limpios y aireados. La limpieza del suelo debería realizarse mediante aspiradora para evitar levantar polvo que se pose en otras superficies de la cocina, seguida con un lavado con agua adicionada de unos mililitros de lejía. La limpieza y desinfección deben ser completadas por una desinsectación y desratización, junto al uso de barreras que impidan el paso de moscas, cucarachas y ratas, tales como telas mosquiteras, en las ventanas, rejillas en los desagües y sellado de juntas y grietas en la pared. Los animales domésticos nunca deben estar en la cocina.
- c. Los utensilios de la cocina deben estar en perfecto estado de conservación y limpieza. La limpieza de los utensilios y las vajillas siempre resulta aconsejable que se realice con agua caliente y a ser posible en un lavavajillas automático. El empleo de un detergente comercial que genere bastante espuma y de agua clorada de la red pública es suficiente higiene.

³ Verdú, J. M. (2005). Nutrición para educadores (2.a ed.). Ediciones Diaz de Santos.

Para tomar en cuenta...

Almacenamiento de alimentos

El almacenamiento de los alimentos depende del tipo de producto que se va a guardar.

El lugar de almacenamiento, para los productos que no requieran refrigeración o congelación, debe ser: fresco, seco, ventilado, limpio, separado de paredes, techo y suelo por un mínimo de 15 centímetros.

Se debe utilizar siempre estantes o tarimas para apoyar las materias primas.

Todas estas medidas ayudan a evitar la presencia de roedores e insectos.



Figura 2. Almacenamiento de alimentos. Recuperado: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO y Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud. 2017. Manual para Manipuladores de Alimentos – Instructor. FAO and WHO

ACTIVIDAD #1. *Elabora un mapa mental con imágenes sobre las técnicas culinarias en la preparación de los alimentos, puedes incluir palabras claves para enfatizar las ideas principales.*

Lista de cotejo de mapa mental

ACCIONES POR EVALUAR	REGISTRO DE CUMPLIMIENTO		OBSERVACIONES
	ACEPTABLE	INACEPTABLE	
<i>Los dibujos son claros y con colores</i>			
<i>Expresa de manera gráfica las ideas</i>			
<i>Respeta las reglas de elaboración del mapa mental</i>			
<i>Entrega en tiempo y forma</i>			

Referencia: Ozuna-Dávila, M.G. 2021. Lista de cotejo de mapa mental.

ANEXO 2. Higiene en el servicio de alimentos

a) Alimentaria⁴

La higiene de los alimentos comprende desde la cosecha o matanza, recepción, procesamiento, almacenamiento, transporte, preparación cocción y mantenimiento hasta el servicio de alimentos. Constituye el primer paso para la conservación de los alimentos.

⁴Escobar, G. M. D. F. (2011). Iniciación en las técnicas culinarias (2.a ed.). Limusa.



Objetivos de la higiene:

- ✓ Proveer alimentos seguros y sanos.
- ✓ Mantener un ambiente limpio y seguro.
- ✓ Contar con manipuladores sanos.
- ✓ Prevenir contaminación con microorganismos que causan enfermedades
- ✓ Minimizar factores físicos, químicos y biológicos que causan el deterioro de los alimentos

Si los objetivos no se cumplen las consecuencias de prácticas sanitarias incorrectas pueden ocasionar:

- ✓ Daños a la salud de los comensales, enfermedad o muerte.
- ✓ Pérdidas económicas.
- ✓ Mermas en la mercancía.
- ✓ Rechazo al producto o institución.
- ✓ Pérdida de confianza del comensal o consumidores.
- ✓ Desprestigio.
- ✓ Clausura del negocio o sanciones.

b) Personal⁶

1. Antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua potable caliente y jabón. Realizamos el mismo procedimiento después de ejecutar algún tipo de actividad donde se puedan haber contaminado las manos.



2. Ducharse antes de ir a trabajar, ya que la ducha diaria, con abundante agua y jabón, debe formar parte de la rutina del manipulador.

3. Mantener las uñas cortas y limpias, cara afeitada, pelo lavado y recogido con gorro o pañuelo.



La forma correcta de lavarse las manos se explica en 6 pasos:⁶



1 Remangarse hasta el codo.



2 Enjuagarse hasta el antebrazo.

⁴Escobar, G. M. D. F. (2011). Iniciación en las técnicas culinarias (2.a ed.). Limusa.

⁶Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO y Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud. 2017. Manual para Manipuladores de Alimentos – Instructor. FAO and WHO.





3 Enjabonarse cuidadosamente.



4 Cepillarse las manos y uñas.



5 Enjuagarse con agua limpia para eliminar jabón.



6 Secarse preferentemente con toalla de papel o aire.

c) Vestimenta⁶

La indumentaria debe ser de color blanco o claro para visualizar mejor su estado de limpieza y única para esta actividad.



Figura 3. Vestimenta apropiada para manipulador de alimentos. Recuperado: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO y Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud. 2017. Manual para Manipuladores

⁶Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO y Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud. 2017. Manual para Manipuladores de Alimentos – Instructor. FAO and WHO.



ACTIVIDAD #2. *Elabora un cartel donde indiques mediante imágenes 5 aspectos a considerar al momento de manipular los alimentos y 5 aspectos que no se deben realizar en la manipulación de estos.*

Lista de cotejo de cartel

ACCIONES POR EVALUAR	REGISTRO DE CUMPLIMIENTO		OBSERVACIONES
	ACEPTABLE	INACEPTABLE	
Contiene mensajes atractivos			
Expresa de manera gráfica las ideas			
Respeto las reglas de elaboración del cartel			
Entrega en tiempo y forma			

Referencia: Ozuna-Dávila, M.G. 2021. Lista de cotejo de cartel

ANEXO 3. Distintivo H⁵

¿Cómo saber si el establecimiento de alimentos al que acudo cumple con las normas y estándares de calidad?

El Distintivo H, es un reconocimiento que otorgan la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud, a aquellos establecimientos fijos de alimentos y bebidas: por cumplir con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018.

El programa “H” es 100% **PREVENTIVO**, lo que asegura la advertencia de una contaminación que pudiera causar alguna enfermedad transmitida por alimentos; este programa contempla un programa de capacitación al 80% del personal operativo y al 100% del personal de mandos medios y altos, esta capacitación es orientada por un consultor registrado con perfil en el área químico-médico-biológica, y los conocimientos que se imparten están estructurados bajo lineamientos dictados por un grupo de expertos en la materia

En que consiste la capacitación:

- ✓ La asesoría del consultor consiste en ofrecer al personal que labora en los establecimientos fijos de alimentos y bebidas que así lo soliciten, una serie de recomendaciones y técnicas para el
- ✓ lavado, desinfección, limpieza, almacenamiento, congelación, refrigeración, descongelación, higiene personal, etc. para ser implementadas como un proceso de mejora continua.

⁵ de Turismo, S. (2015). Programa Manejo Higiénico de los Alimentos, Distintivo H. gob.mx. <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h>





- ✓ Cuando el establecimiento se sujeta a estos estándares y los cumple, la Secretaría de Turismo entrega el reconocimiento Distintivo H, mismo que tiene vigencia de un año.

ACTIVIDAD #3. *Elabora un ensayo de media cuartilla en el que expreses con tus palabras la importancia del manejo higienico de los alimentos y los aspectos mas importantes que se deben considerar para su inocuidad (este libre de contaminación) y a su vez sea seguro para el comensal (persona que consume los alimentos) en un establecimiento.*

Recapitulando los saberes que hemos adquirido a traves de la lectura en los ANEXOS 1, 2, 3 y 4 a continuacion presentamos un resumen.⁶

Un alimento considerado apto debe cumplir los siguientes requisitos:

- ✓ Higiene en todas las etapas de la cadena alimentaria.
- ✓ Características organolépticas adecuadas, (sabor, olor, textura, color).
- ✓ Ausencia de microorganismos patógenos o sus toxinas.
- ✓ Libre de sustancias químicas extrañas a su composición natural o que no estén expresamente permitidas.

Lista de cotejo de ensayo

ACCIONES POR EVALUAR	REGISTRO DE CUMPLIMIENTO		OBSERVACIONES
	ACEPTABLE	INACEPTABLE	
Fundamenta las ideas			
Presenta desarrollo, conclusión y bibliografía			
Respeto las reglas de elaboración del ensayo			
Entrega en tiempo y forma			

Referencia: Ozuna-Dávila, M.G. 2021. Lista de cotejo de ensayo

⁶Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO y Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud. 2017. Manual para Manipuladores de Alimentos – Instructor. FAO and WHO





PARCIAL 2

ACTIVIDAD #4. Para unificar los aprendizajes elabora una infografía con todos los aspectos a tomar en cuenta en el manejo de los alimentos, en la infografía debes incluir imágenes representativas y frases o textos cortos.

Lista de cotejo de infografía

ACCIONES POR EVALUAR	REGISTRO DE CUMPLIMIENTO		OBSERVACIONES
	ACEPTABLE	INACEPTABLE	
La información es clara			
Las imágenes corresponden al tema de la infografía			
Respeto las reglas de elaboración de la infografía			
Entrega en tiempo y forma			

Referencia: Ozuna-Dávila, M.G. 2021. Lista de cotejo de infografía.

ANEXO 4. Tipos de servicios de alimentos⁷

Los servicios de alimentación son de diferentes tipos (comercial, no comercial y con pago de cuotas) dependiendo de la forma en la que se brindan los alimentos, al igual que las características de los comensales que atienden, sin descuidar el motivo por el que se le da servicio. Enseguida se describe el servicio de alimentación de tipo comercial y las características de los comensales que atienden:

- Comercial.** Son negocios en los cuales se tiene la finalidad de obtener una remuneración, se ofrece diversidad de platillos en un horario abierto. Las característica de los usuarios son variadas pueden ser familias completas con adultos, adultos mayores, niños, adolescentes o bien solo adultos y adultos mayores que se supone que gozan de buena salud, disponibilidad económica, dado que el lugar, los platillos y bebidas son a elección del comensal. Los servicios que se encuentra dentro de esta categoría son: restaurantes, hoteles, buffet, servicio de banquetes, cafeterías, bar con botanas, comida rápida, comida gourmet, cocinas (fonda).
- No comercial.** Como su nombre lo indica “No tienen fin de lucro” su principal función es otorgar alimentos a los usuarios o colectividades que se hallan en un lugar determinado a la hora de comer con un menú

⁷D.C.S.B.A. (s. f.). Servicios de alimentos. Universidad Abierta y a Distancia de México.





establecido, las características de los usuarios son similares entre sí, por ejemplo, niños en guarderías, adultos mayores en asilos, casas hogares, reclusos, estos sitios cuentan con un subsidio o presupuesto otorgado por el gobierno o diferentes instituciones. El menú dependerá del tipo de comensal y sus características físicas y fisiológicas. Los servicios que se encuentra dentro de esta categoría son: comedores escolares, comedor industrial o de fábrica, comedor de reclusorio, asilo de ancianos, guardería, hospital, entre otros.

- c. **Con pago de cuota.** En este tipo de servicio se paga una cuota por los alimentos no tienen fin de lucro, el pago es para la recuperación de gastos de los insumos utilizados para la realización de los platillos. Los servicios de alimentación que alimentan a los usuarios o colectividades que soliciten el servicio se establecen en lugar determinado con horarios y menú establecido, las características de los usuarios son similares entre sí, por ejemplo, adultos que acuden a comedores comunitarios, también acuden familias de bajos recursos, niños en edad escolar que están inscritos en escuelas de tiempo completo, niños en guarderías con apoyo público, adultos mayores en asilos con apoyo público y en alguna hospital del sector público en los que se cobran cuotas de recuperación por la atención, ejemplos de ello son: hospitales del sector público, comedor comunitario, escuela de tiempo completo, asilo de ancianos con apoyo público, guardería con apoyo público.

ACTIVIDAD #5. De acuerdo con los tipos de servicios de alimentos, analice dentro de su comunidad e indique 3 ejemplos de cada uno (comercial, no comercial y con pago de cuota).

Lista de cotejo de cuadro comparativo

ACCIONES POR EVALUAR	REGISTRO DE CUMPLIMIENTO		OBSERVACIONES
	ACEPTABLE	INACEPTABLE	
<i>Identifica los conceptos relacionados con el tema</i>			
<i>Localiza y ubica la idea central</i>			
<i>Jerarquiza los conceptos</i>			
<i>Entrega en tiempo y forma</i>			

Referencia: Ozuna-Dávila, M.G. 2021. Lista de cuadro comparativo





ANEXO 5. Normatividad vigente en México aplicada a la inocuidad de alimentos⁸

El acelerado comercio internacional de alimentos ha promovido la implementación de estrategias que contribuyan al aseguramiento de la inocuidad de los productos alimenticios.

En México, la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP) de SENASICA puso en marcha desde el año 2001 programas voluntarios de inocuidad, mediante la implementación de Buenas Prácticas de Producción en unidades de producción primaria y de Buenas Prácticas de Manufactura en establecimientos que procesan alimentos para consumo humano.

El Gobierno Mexicano, al comprender la necesidad de prevenir la contaminación de los alimentos, creó dentro del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera, que desarrolla y ejecuta esquemas de aplicación voluntaria sobre temas de inocuidad para la parte primaria de la industria, que promueve la aplicación y certificación de los sistemas de reducción de riesgos de contaminación de los alimentos.

Entre estos programas están la reducción de riesgos de contaminación en frutas y verduras, productos pecuarios – en el caso de la carne muy específicamente con el sistema Tipo Inspección Federal (TIF), otras como las Buenas Prácticas en el Manejo y Envasado de la Miel

y las Buenas Prácticas Pecuarias (leche y otros productos).

NORMAS OFICIALES MEXICANAS

- a. **NOM-043-SSA2-2012.**⁹ Esta Norma Oficial Mexicana establece los criterios que deben seguir para orientar a la población en materia de alimentación. La presente norma es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales de los sectores público, social y privado, que forman parte del sistema nacional de salud, que ejercen actividades en materia de orientación alimentaria. Con la finalidad de brindar a la población, opciones prácticas con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades. Incluye las siguientes disposiciones:
- Criterios generales de alimentación (grupos de alimentos).
 - Prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación (riesgos, deficiencias y excesos relacionados con la dieta).
 - Orientación en materia de alimentación correcta al personal encargado de la salud, de la planeación de menús, de la elaboración y de la distribución de los alimentos en centros de trabajo.
 - Disposiciones específicas (mujer embarazada, lactancia, grupos por edades)

⁸ LegisComex. *Sistema de Inteligencia Comercial*. (s. f.). Legiscomex. Recuperado 30 de junio de 2021, de <https://www.legiscomex.com/Documentos/NORMATIVIDAD-MEXICO-INOCUIDAD-ALIMENTOS-VIRGINIA-PEREZ-ACTUALIZACION#:~:text=Las%20Normas%20Oficiales%20Mexicanas%20que,higiene%20y%20sanidad%20en%20la>

⁹ NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. (s. f.). DOF. Recuperado 30 de junio de 2021, de https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5285372&fecha=22/01/2013





b. **NOM-251-SSA1-2009.**¹⁰ Esta Norma Oficial Mexicana establece los requisitos mínimos de las buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas, a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

Los establecimientos que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios cumplirán con las disposiciones, según corresponda a las actividades que realicen. Esta norma es de observancia obligatoria y nos establece las disposiciones o requerimientos a cumplir en relación con:

- Instalaciones y áreas (pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, tuberías, cables, vigas, rieles, entre otros).
- Equipos y utensilios (instalación de equipos, lavado de utensilios-desinfección, equipos de refrigeración, condiciones del equipo, entre otros).
- Servicios (control de agua potable, cisternas, tinacos, agua no potable, control del vapor, drenajes, aguas residuales, servicios de baños, depósitos de basura, aire acondicionado, iluminación, entre otros).
- Control de operaciones (control de operaciones, control de temperaturas, control de contaminaciones cruzadas, control de humedad, producto no conforme, entre otros).
- Control de materias primas (inspección de materias primas, identificación, control de

caducidad, de contaminaciones, de materiales extraños, entre otros).

- Control de envasado (control de material extraño, limpieza de envases, desinfección, control de contaminaciones cruzadas, estado de los envases, entre otros).
- Control del agua en contacto con los alimentos (control del agua potable, control del cloro, control de coliformes totales y fecales de acuerdo con la NOM-127-SSA1-1994, control del vapor, entre otros).
- Mantenimiento y limpieza (condiciones de los equipos y utensilios, su desinfección, lubricación y control de lubricantes de grado alimenticio, control de los detergentes de limpieza, proceso de limpieza y desinfección, entre otros).
- Control de plagas (control del uso de plaguicidas, contaminación del producto, planes para el control de plagas, registros-certificados-constancias del servicio de plagas, licencias sanitarias, entre otros).
- Manejo de residuos (control de residuos, retiro de residuos, identificación de recipientes de residuos, entre otros).
- Salud e higiene del personal (control de enfermedades, aseo del personal, limpieza de la ropa y calzado, lavado de manos, uso de solución desinfectante, control del uso de objetos personales, control de comida, entre otros).
- Transporte (control de las condiciones del transporte, control de contaminaciones cruzadas,

¹⁰NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. (s. f.). DOF. Recuperado 30 de junio de 2021, de <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>





manipulación del producto, control de temperaturas, entre otros).

- Control de la manipulación (control de temperaturas, descongelado de productos, cocción de los productos, entre otros).
- Capacitación (capacitación en higiene de personal, procesamiento de los alimentos, naturaleza de los alimentos, repercusiones de productos contaminados, conocimiento de esta Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, entre otros).
- Documentación y registros (registros de recepción de materias primas, fabricación, almacenamientos, distribución, limpiezas, control de plagas, capacitación del personal, retiro de producto, entre otros).
- Retiro de producto (planes y control para retirar producto del mercado cuando éste represente un peligro para la salud).
- Información sobre el producto (control de claves de identificación de los lotes del producto, entre otros).

c. **NOM-093-SSA1-1994.**¹¹ Esta Norma Oficial Mexicana establece los criterios que regulan las prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos. Va dirigida a evitar los riesgos sanitarios que se producen a partir de la manipulación de alimentos en establecimientos fijos, incluyendo restaurantes. Se desglosa sus puntos más importantes:

- Definición de control sanitario, como “el conjunto de acciones de orientación, educación, muestreo

y verificación que deben efectuarse con el fin de contribuir a la protección de la salud del consumidor”. La Norma Oficial Mexicana de Salud (NOM 093) señala que este control se realiza a través del cumplimiento de las disposiciones sanitarias previstas para la manipulación de alimentos con el fin de reducir “aquellos factores que influyen durante su preparación en la transmisión de enfermedades por alimentos (ETA)”.

- Establece definiciones de los términos técnicos utilizados en la redacción de la norma, como por ejemplo “sistema de primeras entradas- primeras salidas (PEPS)”, como la serie de operaciones que consiste en rotular, etiquetar o marcar con cualquier otro método los alimentos con la fecha de ingreso al almacén y colocar la mercancía conforme a dicha fecha, de tal manera que se asegure la rotación de estos.
- Las disposiciones sanitarias en la recepción de alimentos, alimentos frescos, bebidas embotelladas y alimentos enlatados, granos y harinas, alimentos congelados, áreas de almacenamiento, los refrigeradores, los utensilios cortantes y tablas, los depósitos de basura, los pisos, el sistema de agua potable. Con la finalidad de reducir los riesgos sanitarios en la manipulación de alimentos.

¹¹NOM-093-SSA1-1994, Bienes y servicios. Preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos. Especificaciones sanitarias. (s. f.). DOF. Recuperado 30 de junio de 2021, de http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4721115&fecha=29/07/1994





ACTIVIDAD #6. De acuerdo con el tema de normas oficiales mexicanas, realiza una infografía por norma donde indique las características que contemplan estas normas (NOM-043-SSA2-2012, NOM-251-SSA1-2009, NOM-093-SSA1-1994).

ACTIVIDAD #7. De acuerdo con el tema de normatividad analice los siguientes casos en los cuales usted indique si cumplen o no cumplen con las normatividades indicadas (NOM-043-SSA2-2012, NOM-251-SSA1-2009, NOM-093-SSA1-1994).

Lista de cotejo de infografía

ACCIONES POR EVALUAR	REGISTRO DE CUMPLIMIENTO		OBSERVACIONES
	ACEPTABLE	INACEPTABLE	
La información es clara			
Las imágenes corresponden al tema de la infografía			
Respeto las reglas de elaboración de la infografía			
Entrega en tiempo y forma			

Referencia: Ozuna-Dávila, M.G. 2021. Lista de cotejo de infografía.

- a) CASO 1. En el restaurante López se prepara comida mexicana, se reciben todos los ingredientes a diario para preparar el menú del día. Los cocineros están capacitados y llevan todas las medidas de higiene, tanto personal activo como de limpieza, mantienen todos los alimentos a temperaturas seguras y tienen inspecciones para aceptar o rechazar los alimentos de fuentes inseguras, además de cocinar los alimentos adecuadamente.
- b) CASO 2. En el restaurante Lolita se preparan también platillos mexicanos, los cocineros van enfermos a trabajar y no tienen cuidado de mantener los alimentos en refrigeración o congelados, no checan la fecha de caducidad y tienen plagas en la cocina.
- c) CASO 3. En este restaurante de comida rápida se prepara sushi de diferentes tipos (surimi, pollo, camarón, etc.), la materia prima se guarda de acuerdo con sus características, las instalaciones cumplen con lo indicado en la normatividad. El chef al momento de realizar el producto al cliente lo hace con sus manos directo al producto y no usa cubrebocas.





Check list de casos

ITEMS	REGISTRO DE CUMPLIMIENTO		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Limpian el lugar de Trabajo/utensilios			
Usan cubrebocas/ cofias			
Almacenan adecuadamente la materia prima			
Inspeccionan la materia prima			
Control de plagas			
Capacitación			
Tienen control de temperatura			

Lista de cotejo de análisis de casos

ACCIONES POR EVALUAR	REGISTRO DE CUMPLIMIENTO		OBSERVACIONES
	ACEPTABLE	INACEPTABLE	
La información es clara			
Utiliza el lenguaje de preguntas y respeta las reglas ortográficas			
Entrega en tiempo y forma			

Referencia: Ozuna-Dávila, M.G. 2021. Lista de cotejo de análisis de caso.





PARCIAL 3

ANEXO 6. Gestión de áreas de los servicios de alimentos⁷

Los servicios de alimentación se les considera como empresas o industrias, en la que su materia de transformación son los alimentos y el servicio que ofrecen son platillos y menús. Para llevar a cabo el funcionamiento se requiere de un conjunto de acciones o etapas conocidas como proceso administrativo.

En cada una de estas áreas, se realizan actividades particulares para lograr un solo objetivo: brindar un servicio de alimentación óptimo.

El proceso administrativo es el conjunto de pasos o etapas sucesivas e interrelacionadas entre sí, a través de las cuales se logra el objetivo. Las etapas o fases del proceso administrativo se componen por dos fases: mecánica (es la parte teórica) en la que se establece lo que debe de hacer (planeación y organización); y la dinámica (como se va a hacer) refiriéndose al control y dirección.

a. **Planeación.** Es la primera de las etapas que se realiza en un proceso administrativo en el que se busca de inicio fijar las acciones que han de seguirse, estableciendo los principios y la secuencia de operaciones (costos, presupuestos) para su realización; así también es la habilidad de ver hacia el futuro y proyectar un los medios para conseguir los

objetivos. Cabe mencionar, que la a planeación tiene elementos básicos a considerar:

- **Objetivos.** Es el punto de partida de la planeación. Saber a dónde se pretende llegar, para saber en qué forma se puede llegar.
 - **Plan.** Es un curso anticipado donde se establecen acciones con el fin de alcanzar los objetivos.
 - **Toma de decisiones.** Es la medida en que se debe seleccionar entre diversas acciones futuras, es decir, decidir lo qué va a hacerse, y cómo se va a realizar, antes de que se necesite actuar.
 - **Previsión.** Visualizar el futuro y dentro de las limitaciones, encontrar los factores que puedan influir favorable o desfavorablemente en el mismo futuro, sobre la marcha del servicio de alimentación.
- b. **Organización.** Es la etapa en la que se establece la división del trabajo y la estructura necesaria para poder llevar a cabo la planeación. Con sus principios y herramientas, se establecen los niveles de autoridad y responsabilidad, se definen las funciones, los deberes y las dependencias de las personas o grupos de personas.
- c. **Dirección.** En esta etapa se coordinan las actividades para lograr la realización efectiva de lo planeado, por medio de toma de decisiones considerando dos elementos: el de ejecución (que se refiere al personal operativo y las actividades que realiza), y el de administración que se trata de la dirección del proceso.

⁷D.C.S.B.A. (s. f.). Servicios de alimentos. Universidad Abierta y a Distancia de México.





- d. **Control.** Es la etapa del proceso administrativo, por medio del cual se evalúa el cumplimiento del objetivo en el que se supervisa la ejecución de los planes y se detectan desviaciones, con el fin de establecer las medidas correctivas necesarias conforme a los objetivos.

ACTIVIDAD #8. De acuerdo con el tema de “gestión de áreas de los servicios de alimentos”, realice una infografía donde indique las funciones por área que se deben realizar.

Lista de cotejo de infografía

ACCIONES POR EVALUAR	REGISTRO DE CUMPLIMIENTO		OBSERVACIONES
	ACEPTABLE	INACEPTABLE	
La información es clara			
Las imágenes corresponden al tema de la infografía			
Respeto las reglas de elaboración de la infografía			
Entrega en tiempo y forma			

Referencia: Ozuna-Dávila, M.G. 2021. Lista de cotejo de infografía.

ANEXO 7. Organización de los servicios de alimentos⁷

En esta etapa se establece la estructura necesaria para poder llevar a cabo la planeación con el equipamiento y utensilios necesarios por área, la división del trabajo, los niveles de autoridad, responsabilidad, funciones y los deberes de las personas integrantes de los grupos.

Las áreas que resalta más delicadas son la distribución de alimentos a pacientes y el área para preparar leches y dietas licuadas a pacientes en el caso de servicios de alimentación del hospital, debe tener un control sanitario estricto. Mientras que, en un servicio de alimentación comercial, el almacenamiento debe ser escrupulosos al igual que el servicio al cliente pues si ello no se realiza de forma adecuada se tendrán pérdidas por alimentos en mal estado o pérdida del cliente por mal servicio.

Áreas que conforman el servicio de alimentación:

- Gestión y control de procedimientos.** Realiza el proceso administrativo.
- Recepción y almacenamiento.** Recibe los alimentos, se verifica el peso y presentación solicitada, se verifica la calidad de los alimentos, se almacenan los alimentos que no serán utilizados de inmediato.
- Preparación de alimentos.** Se lavan, desinfectan los alimentos, se pican, pelan, se cosen y condimentan.

⁷D.C.S.B.A. (s. f). Servicios de alimentos. Universidad Abierta y a Distancia de México.



Distribución al comensal. Se colocan los alimentos ya preparados en recipientes para la distribución en la barra, o se emplata cada uno de los alimentos.

- Lavado y descamochado.** Se eliminan los residuos de comidas de la loza, vajilla y se lavan.
- Utensilios y loza.** Se acomodan los diferentes utensilios que se utilizan en el servicio.

En los servicios de alimentación se debe contar con personal operativo calificado, que al trabajar en conjunto se logra que el servicio de alimentación cumpla con el objetivo. Por ejemplo, la Figura 4 que muestra el organigrama de servicio de alimentación de un hospital.

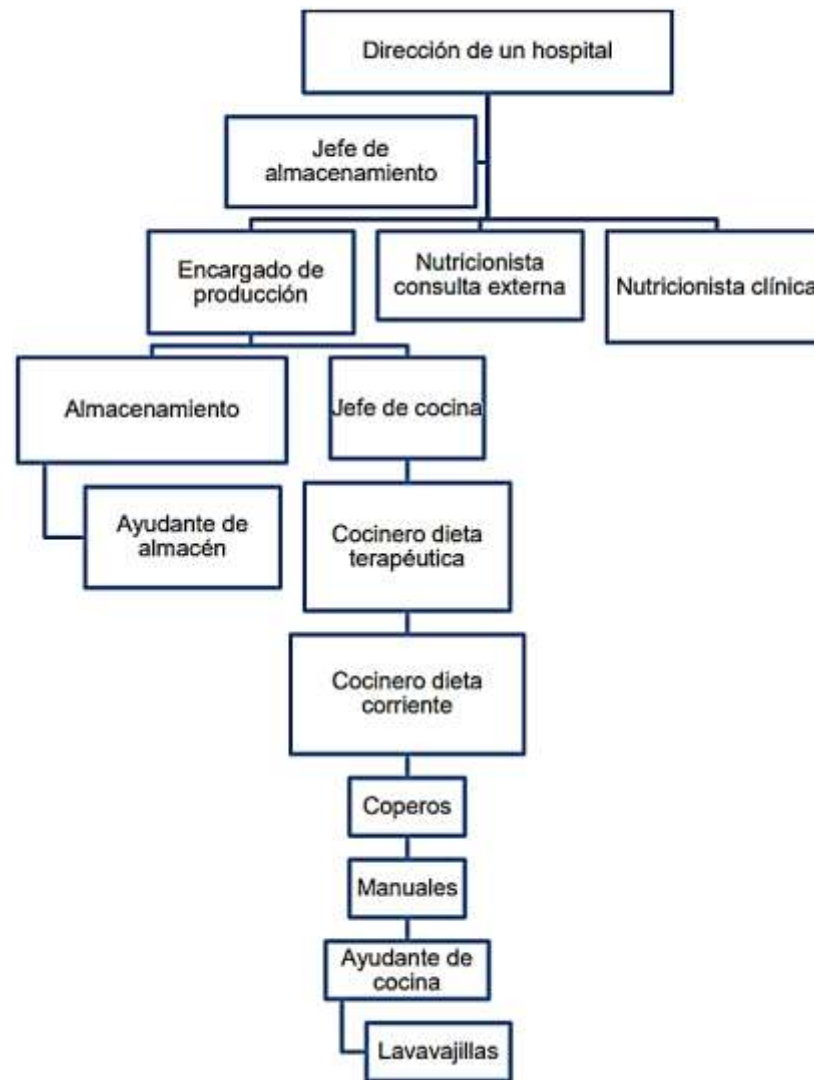


Figura 4. Organigrama de servicio de alimentación de un hospital.
Recuperado [D.C.S.B.A. (s. f.). Servicios de alimentos. Universidad Abierta y a Distancia de México]



ACTIVIDAD #9. De acuerdo con el tema de organización de las áreas que conforman el servicio de alimentos, realice una infografía donde utilizando el organigrama de la Figura 4 indique el área a la cual pertenece cada actor en el proceso administrativo del servicio de alimentos

- a) *Gestión y control de procedimientos.*
- b) *Recepción almacenamiento.*
- c) *Preparación de alimentos.*
- d) *Distribución al comensal.*
- e) *Lavado y descamochado.*
- f) *Utensilios y loza.*

Lista de cotejo de infografía

ACCIONES POR EVALUAR	REGISTRO DE CUMPLIMIENTO		OBSERVACIONES
	ACEPTABLE	INACEPTABLE	
La información es clara			
Las imágenes corresponden al tema de la infografía			
Respeto las reglas de elaboración de la infografía			
Entrega en tiempo y forma			

Autores

Banda Falcón Dulce Marlen
Bernal Osorio Ivonne Alicia
Ozuna Dávila María Guadalupe

Comité de revisión

Chávez Leyva Miriam
González González Javier Nicolás
López Vizcarra María Isabel

