



Vicerrectoría Académica
Dirección Curricular y de Docencia
Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

1 Identificación del Curso				
1.1 Código	1.2 Nombre del Curso	1.3 Pre-Requisito	1.4 Co-Requisito	
3082801	Alimentos y Bebidas I – Organización y Procesos en A & B	N.A.	N.A.	
1.5 No. Créditos	1.6 HAD	1.7 HTI	1.8 HAD:HTI	
2	34	68	1: 2 50%	
1.9 Horas presenciales aula clase	1.10 Horas presenciales laboratorio/Salida campo	1.11 Horas Espacios Virtuales	1.12 Total HAD	Horas
32	2	0	34	
Obligatorio X <input type="checkbox"/>		Optativo <input type="checkbox"/>		Libre <input type="checkbox"/>
Teórico X <input type="checkbox"/>		Practico <input type="checkbox"/>		Teórico/Practico <input type="checkbox"/>
1.13 Unidad Académica Responsable del Curso				
Tecnología en gestión hotelera y turística				
1.14 Área de Formación				
Tecnológico				
1.15 Componente			No aplica <input type="checkbox"/>	
Producción y Operaciones				

2 Justificación del Curso

La administración y operación de los servicios de alimentos y bebidas, y su correspondiente estudio, son de vital importancia con respecto a la formación en turismo, dado que ésta es una de las actividades características del turismo definidas por la OMT y genera un significativo impacto en el crecimiento económico y la generación de empleo de los países.

El estudiante comprenderá que el departamento de Alimentos y Bebidas es uno de los principales en un Hotel. De esta forma, se darán a conocer las nociones básicas de la actividad, la manera en que es operada y administrada, los distintos roles asumidos por el personal, sus correspondientes funciones, la planeación y organización de servicios especiales como eventos y banquetes, entre otros.

Esta asignatura se basa en la legislación vigente en Colombia, pero también en el Código Ético Mundial para el Turismo, lo cual permitirá que el estudiante adecúe sus competencias académicas y laborales a los más altos estándares legales y éticos vigentes.

La OIT (Organización Internacional del Trabajo) y la OMT conjuntamente afirman que “...*el Turismo es... un sector que representa el 9% del PIB mundial y es... eficaz para “promover oportunidades de empleo, y desarrollar los recursos humanos a través de la educación y la formación pertinentes”*. “El desempleo es uno de los mayores desafíos de nuestro tiempo” afirma Taleb Rifai, Secretario General de la OMT, agregando: “la utilización eficaz de la mano de obra calificada, es un factor decisivo para garantizar el desarrollo sostenible del turismo, el crecimiento económico y el empleo a nivel mundial”. Dic 2014.

El sector hotelero y turístico requiere de mano de obra capacitada en la atención del turista que llega en busca de altos estándares de servicio. Los contenidos de la Asignatura de Alimentos y Bebidas I, preparan a los estudiantes como funcionarios competentes y éticos en la operación, planeación y administración del servicio de Alimentos y Bebidas en hoteles y restaurantes, atendiendo las necesidades del sector productivo y justificando su función social, aún en las condiciones actuales de pandemia, que requiere de protocolos de bioseguridad y adaptación a las nuevas manifestaciones del turismo y los turistas.

De tal forma, es pertinente formar estudiantes con conocimientos en la preparación de Alimentos inocuos, fundamentados en las normas que regulan la preparación de alimentos. La Resolución 2674 de 2013, sobre la inocuidad de alimentos y la Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 007 sobre manipulación de alimentos son herramientas esenciales para conseguirlo y entran en consonancia con el numeral 2 del artículo 6 del Código Ético Mundial para el Turismo de la OMT.

El currículo cumple con los estándares básicos que exige la Ley 1324 y el Decreto 3963 de 2009, que establecen como obligatorio la asimilación de conocimientos y la evaluación de competencias específicas comunes a los programas.

3 Competencias por Desarrollar

3.1 Competencias Genéricas

- Capacidad de organización y planificación
- Capacidad para la toma de decisiones
- Utiliza las tecnologías de la información y la comunicación en la aplicación de softwares para la gestión de los servicios turísticos y hoteleros.
- Comunica con suficiencia en otros idiomas para la atención en la prestación de servicios turísticos y hoteleros, reconociendo diferencias culturales.
- Gestiona eficientemente los procesos administrativos contables y financieros en la prestación sostenible de servicios turísticos y hoteleros.
- Comprende y aplica los procesos de gestión de las empresas y organizaciones turísticas y hoteleras.
- Capacidad de trabajo en equipo
- Valoración y respeto por la diversidad y la multiculturalidad
- Habilidad para trabajar en contextos internacionales
- Responsabilidad social y compromiso ciudadano
- Habilidad para trabajar en forma autónoma
- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.

3.2 Competencias Específicas

- Gestionar servicios de gastronomía, bar, cocina, banquetes y eventos, de acuerdo con procesos y funciones del personal de producción y servicio.
- Identificar los diferentes cargos y funciones de las brigadas de trabajo del departamento de alimentos y bebidas de un hotel o de un restaurante, tanto en las áreas de producción como de servicio, contextualizándolos a la realidad del sector productivo, a las especialidades del negocio a su cargo, siendo competente para adecuar su tamaño, costo y calidad acorde al presupuesto, que haga rentable su establecimiento y diferenciado de la competencia.
- Implementar las normas de BPM, USNA- 007, bioseguridad alimentaria y las necesarias que apliquen para realizar unos procedimientos que garanticen alimentos sanos e ino cuos, gracias a una adecuada manipulación y conservación.
- identificar los requisitos mínimos que exige la Ley sobre las condiciones de acceso, edificación, plan de saneamiento, herramientas, equipos de las instalaciones donde se preparen, comercialicen, expendan, transporten alimentos, además de la capacitación y formación de los manipuladores de alimentos

4 Resultados de Aprendizaje del Curso

- Implementa las normas de bioseguridad alimentaria que reglamenta la Resolución 2674 de 2013, USNA- 007 y las necesarias que apliquen para realizar los procedimientos que garanticen alimentos inocuos, adecuadamente conservados y manipulados. Identificar los requisitos mínimos que exige la Ley sobre las condiciones de acceso, edificación, instalaciones, utensilios, equipos de las instalaciones donde se preparen, comercialicen, expendan, transporten alimentos, su plan de saneamiento, además de la capacitación y formación de los manipuladores de alimentos.
- Identifica los diferentes cargos y funciones de las brigadas de trabajo del departamento de alimentos y bebidas de un hotel o de un restaurante, tanto en las áreas de producción en cocina como de servicio en restaurante o bar, contextualizando a la realidad del sector productivo, a las especialidades de cada negocio. Ser competente para adecuar el tamaño, costo y calidad acorde al presupuesto, que haga rentable el establecimiento y diferenciado de la competencia.
- Gestiona y administrar servicios de gastronomía, bar, cocina, banquetes y eventos, de acuerdo con procesos y funciones del personal de producción y servicio.



Vicerrectoría Académica
Dirección Curricular y de Docencia
Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

5 Programación del Curso									
Unidad Temática	Semana	Contenido de Aprendizaje	Evidencias	Actividades Aprendizaje	HAD		HTI		Total Horas
					Aula Clase	Espacio Virtual	Trabajo dirigido	Trabajo Independiente	
Inocuidad, conservación y Manipulación de alimentos	1	Microdiseño, Criterios Evaluación, Código Ético	Brightspace, Youtube, Sway	Condiciones generales de la asignatura	2			1	3
Inocuidad, conservación y Manipulación de alimentos	2	Resoluc 2674 2013. Accesos, diseño, utensilios, equipos, capacitac.	Brightspace	Lecturas libros, videos, presentación Padlet, Podcast	2			2	4
Inocuidad, conservación y Manipulación de alimentos	3	Métodos de conservac alimentos	Brightspace	Lecturas libros, videos, presentación Padlet, Podcast	2		2	3	7
Inocuidad, conservación y Manipulación de alimentos	4	Contamin Cruzada Métodos descongel alimentos	Brightspace	Lecturas libros, videos, presentación Padlet, Podcast	2		2	2	6
Inocuidad, conservación y Manipulación	5	Plan de Saneam Programa	Brightspace	Lecturas libros, videos, presentación	2		2	2	6

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

de alimentos				Padlet, Podcast					
Estructura jerárquica, funciones, cargos Brigada de Cocina Sostenibilidad Código Ético	6	Organigra hotel A y B Jerarquía Autoridad Funcional	Brightspace	Lecturas libros, videos, presentación Padlet, Podcast	2		2		4
Estructura jerárquica, funciones, cargos Brigada de Cocina Sostenibilidad Código Ético	7	Funciones Chef Ejecutivo	Brightspace	Lecturas libros, videos, presentación Padlet, Podcast	2			2	4
Estructura jerárquica, funciones, cargos Brigada de Cocina Sostenibilidad Código Ético	8	Concepto de Autoridad Disciplina Brigada Trabajo Cocina	Brightspace	Lecturas libros, videos, presentación Padlet, Podcast	2		2	2	6
Estructura jerárquica, funciones, cargos Brigada de Cocina Sostenibilidad Código Ético	9	Especializ Brigada de trabajo en cocina, funciones. Estructura Organigra acorde establec	Brightspace	Lecturas libros, videos, presentación Padlet, Podcast	2		2	2	6
Estructura jerárquica, funciones, cargos Brigada de Cocina	10	Reconoc sostenible oferta mercado público y plaza pescados y	Brightspace	Cuentas sostenibles de Instagram, debates chat Whatsapp	2		2	4	8

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

Sostenibilidad Código Ético		mariscos							
Cargos y funciones personal de servicio comedor, bar, eventos y banquetes	11	Protocolo del Servicio a la Mesa, el Mesero funciones. La comanda	Brightspace	Lecturas libros, videos, presentación Padlet, Podcast	2		2	4	8
Cargos y funciones personal de servicio comedor, bar, eventos y banquetes	12	Protocolo de Servicio de Bebidas, funciones Barman.	Brightspace	Lecturas libros, videos, presentación Padlet, Podcast	2		2	4	8
Cargos y funciones personal de servicio comedor, bar, eventos y banquetes	13	La calidad en el servicio. Funciones Capitán de Servicio de meseros	Brightspace	Lecturas libros, videos, presentación Padlet, Podcast	2		2	4	8
Cargos y funciones personal de servicio comedor, bar, eventos y banquetes	14	Portafolio de servicios centro eventos, cotizac, contrato, oferta	Brightspace	Lecturas libros, videos, presentación Padlet, Podcast	2		2	4	8
Cargos y funciones personal de servicio comedor, bar, eventos y banquetes	15	Tipos de montaje de salones, capacidad máxima, reservas	Brightspace	Lecturas libros, videos, presentación Padlet, Podcast	2		2	2	6

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

Salida de Campo Hotel	16	Observac instalac de operación y servicio de hotel cumplen requisitos	Informe individual	Reflexión entre teoría y práctica en sector productivo		2		6	8
Digitación Notas	17	Semana de recuperac final		Plataforma AyRe		2			2
Total					30	4	24	44	102
Créditos Académicos					2				



Vicerrectoría Académica
Dirección Curricular y de Docencia
Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

6 Prácticas de campo (Laboratorios y Salida de Campo)						
Unidad Temática	Fundamentación Teórica	Evidencias	Actividades Aprendizaje	Recursos	Tiempo (h)	Semana
Buenas prácticas de manufactura, conservación y manipulación de alimentos	Cumplimiento Resolución 2674 de 2013. Métodos de conservación y descongelación alimentos. Contaminación cruzada. Plan de Saneamiento	Informe de visita a hotel de categoría de la ciudad	Percepción directa de las teorías vistas en clase en las áreas de cocina, almacén, comedor, bar y salón de reuniones	Transporte de la Universidad o recursos propios del estudiante para desplazarse hasta el hotel	2	16
Estructura jerárquica, funciones, cargos Brigada de Cocina Sostenibilidad Código Ético	Código Ético Mundial para el Turismo	Informe de visita al mercado público y plaza de pescados y mariscos	Percepción productos de la región, calidad, redistribución ingreso campesinos	Transporte con recursos propios	2	10

7 Mecanismos de Evaluación del Aprendizaje			
Resultado de Aprendizaje	Mediación de Evaluación	Mecanismos, Criterios y/o Rúbricas	Semana de Evaluación
Implementa las normas de bioseguridad alimentaria que reglamenta la Resolución 2674 de 2013, USNA- 007 y las necesarias que apliquen para realizar los procedimientos que garanticen alimentos inocuos, adecuadamente conservados y manipulados. Identificar los requisitos mínimos que exige la Ley sobre las condiciones de acceso, edificación, instalaciones, utensilios, equipos de las instalaciones donde se preparen, comercialicen, expendan, transporten alimentos, su plan	Exposición por grupos distintos capítulos de la Resolución 2674 2013, accesos, diseño de instalaciones, utensilios, equipos, capacitación	Cumplimiento selección de apoyos audiovisuales reflejen el Concepto de Restaurante. Rúbrica 1	2

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

de saneamiento, además de la capacitación y formación de los manipuladores de alimentos.			
Identifica los diferentes cargos y funciones de las brigadas de trabajo del departamento de alimentos y bebidas de un hotel o de un restaurante, tanto en las áreas de producción en cocina como de servicio en restaurante o bar, contextualizando a la realidad del sector productivo, a las especialidades de cada negocio. Ser competente para adecuar el tamaño, costo y calidad acorde al presupuesto, que haga rentable el establecimiento y diferenciado de la competencia.	Asistencia capacitación uso base de datos de la biblioteca Universidad y envío archivo con capítulo libro y enlace referencia bibliográfica.	Remisión archivo incluyendo requisitos	6
Gestiona y administrar servicios de gastronomía, bar, cocina, banquetes y eventos, de acuerdo con procesos y funciones del personal de producción y servicio.	Video individual del estudiante donde narra funciones del personal de servicio de A y B tomando fuentes y videos sugeridos por el docente	Subir video a Youtube narrando en propias palabras según Rúbrica 2	14

8 Valoración de los Resultados de Aprendizaje

Valoración	Sobresaliente	Destacado	Satisfactorio	Básico	No Cumplimiento
Fundamentos Cualitativos					
Implementa las normas de bioseguridad alimentaria que reglamenta la Resolución 2674 de 2013, USNA- 007 y las necesarias que apliquen para realizar los procedimientos que garanticen alimentos inocuos, adecuadamente	El estudiante conoce en profundidad y aplica las normas de bioseguridad alimentaria y condiciones de las instalaciones, utensilios y equipos donde se preparen, comercialicen, expendan, transporten alimentos, que	El estudiante conoce y aplica en forma destacada las normas de bioseguridad alimentaria y condiciones de las instalaciones, utensilios y equipos donde se preparen, comercialicen, expendan, transporten	El estudiante puede aplicar en forma satisfactoria las normas de bioseguridad alimentaria y condiciones de las instalaciones, utensilios y equipos donde se preparen, comercialicen, expendan, transporten alimentos, que	El estudiante aplica y conoce en forma muy básica sus saberes sobre las normas de bioseguridad alimentaria y condiciones de las instalaciones, utensilios y equipos donde se preparen, comercialicen,	El estudiante no logra aplicar sus saberes sobre las normas de bioseguridad, métodos de conservación, contaminación cruzada y plan de saneamiento de un establecimiento o de alimentos, reflejando

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

<p>e conservados y manipulados. Identificar los requisitos mínimos que exige la Ley sobre las condiciones de acceso, edificación, instalaciones, utensilios, equipos de las instalaciones donde se preparen, comercialicen, expendan, transporten alimentos, su plan de saneamiento, además de la capacitación y formación de los manipuladores de alimentos.</p>	<p>reglamenta la Resolución 2674 de 2013, USNA- 007, al igual que los métodos de conservación de alimentos, el plan de saneamiento.</p>	<p>alimentos, que reglamenta la Resolución 2674 de 2013, USNA- 007, al igual que los métodos de conservación de alimentos, el plan de saneamiento.</p>	<p>reglamenta la Resolución 2674 de 2013, USNA- 007, al igual que los métodos de conservación de alimentos, el plan de saneamiento, sin alcanzar un nivel sobresaliente.</p>	<p>expendan, transporten alimentos, que reglamenta la Resolución 2674 de 2013, USNA- 007, sin manejar a profundidad los métodos de conservación de alimentos y el plan de saneamiento.</p>	<p>dificultades en la comprensión de los fundamentos básicos de la disciplina y/o evidencia incumplimiento reiterado en los procesos y actividades planeadas.</p>
<p>Identifica los diferentes cargos y funciones de las brigadas de trabajo del departamento de alimentos y bebidas de un hotel o de un restaurante, tanto en las áreas de producción en cocina como de servicio en restaurante o bar, contextualizando a la realidad del sector productivo, a las especialidades de cada</p>	<p>El estudiante identifica los diferentes cargos y funciones de las brigadas de trabajo en las áreas de producción en cocina en un restaurante. Es competente para adecuar el tamaño, costo y calidad acorde al presupuesto, que haga diferente y rentable el establecimiento.</p>	<p>El estudiante domina en forma destacada los diferentes saberes sobre los cargos y funciones de las brigadas de trabajo en las áreas de producción en cocina en un restaurante. Se destaca por saber adecuar el tamaño, costo y calidad acorde al presupuesto, que haga diferente y rentable el establecimiento.</p>	<p>El estudiante conoce en forma satisfactoria los diferentes saberes sobre los cargos y funciones de las brigadas de trabajo en las áreas de producción en cocina en un restaurante. Sabe adecuar el tamaño, costo y calidad acorde al presupuesto, que haga diferente y rentable el establecimiento.</p>	<p>El estudiante alcanza a conocer en forma básica los diferentes saberes sobre los cargos y funciones de las brigadas de trabajo en las áreas de producción en cocina en un restaurante. Podría adecuar el tamaño, costo y calidad acorde al presupuesto, que haga diferente y rentable el establecimiento.</p>	<p>El estudiante no logra aplicar sus saberes sobre los cargos y funciones de las brigadas de trabajo en las áreas de producción en cocina en un restaurante, lo que le dificultará el manejo rentable de un establecimiento, reflejando dificultades en la comprensión de los fundamentos básicos de la disciplina y/o</p>

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

<p>negocio. Ser competente para adecuar el tamaño, costo y calidad acorde al presupuesto, que haga rentable el establecimiento y diferenciado de la competencia.</p>					<p>evidencia incumplimiento reiterado en los procesos y actividades planeadas.</p>
<p>Gestiona y administrar servicios de gastronomía, bar, cocina, banquetes y eventos, de acuerdo con procesos y funciones del personal de producción y servicio.</p>	<p>Gestionar y administrar de manera sobresaliente servicios de gastronomía, bar, cocina, banquetes y eventos, de acuerdo con procesos y funciones del personal de producción y servicio con cumplimiento sobresaliente de las actividades evaluativas del tercer seguimiento.</p>	<p>Gestionar y administrar de manera destacada servicios de gastronomía, bar, cocina, banquetes y eventos, de acuerdo con procesos y funciones del personal de producción y servicio cumplimiento en forma destacada con las actividades evaluativas del tercer seguimiento.</p>	<p>Gestionar y administrar de manera satisfactoria servicios de gastronomía, bar, cocina, banquetes y eventos, de acuerdo con procesos y funciones del personal de producción y servicio cumplimiento en forma satisfactoria con las actividades evaluativas del tercer seguimiento.</p>	<p>Gestionar y administrar de manera apenas aceptable los servicios de gastronomía, bar, cocina, banquetes y eventos, de acuerdo con procesos y funciones del personal de producción y servicio. El cumplimiento de las actividades evaluativas del tercer seguimiento es regular y básico.</p>	<p>El estudiante no logra aplicar sus saberes sobre los servicios de gastronomía, bar, cocina, banquetes y eventos, de acuerdo con procesos y funciones del personal de producción y servicio, lo que le dificulta el cumplimiento de las actividades evaluativas, reflejando dificultades en la comprensión de los fundamentos básicos de la disciplina y/o evidencia incumplimiento reiterado en los procesos y actividades planeadas.</p>

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

9 Recursos Educativos y Herramientas TIC			
N	Nombre	Justificación	Contenido de Aprendizaje
	Video Beam	Socialización presentaciones	Archivos digitales, PDF, videos Youtube, enlaces
	Tablero, marcadores	Señalar aspectos destacados	Puntual
	Aplicaciones virtuales Youtube, Powtoon, Sway, Padlet, Picktochart, Teams, Brightspace	Uso de TIC en la educación	Archivos digitales, PDF, videos Youtube, enlaces
	Base de datos biblioteca Germán Bula	Uso de TIC en la educación	Archivos digitales, artículos, libros, enlaces

10 Referencias Bibliográficas	
RECURSOS FÍSICOS	
Colombia. Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2674 de 2013.	
<ul style="list-style-type: none"> • Organización Mundial del Turismo (OMT). Resolución adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas. Código Ético Mundial para el Turismo. A/RES/56/212. 21 de diciembre de 2001. 	
Norma Técnica Sectorial USNA – 007	
<ul style="list-style-type: none"> • Dahmer, Sondra J. Kahl, Kurt W. Manual para meseros. México D.F.: Trillas, 2002 	
Lattin, Gerald W. The lodging and food service industry. Educational Institute.	
<ul style="list-style-type: none"> • Cichy, Ronald F. Sanitation management. Strategies for success. Educational Institute. 	
Desrosier, Norman W. Conservación de Alimentos. México D.F.: Ed. Continental, 2001	
<ul style="list-style-type: none"> • Alzate, Jaime L. Administración y costos de cocina. Ed. Marvitel Ltda. 2007. • Gallego, Luis Felipe. Aplicación de normas y aplicaciones higiénico sanitarias en restauración. Madrid. Ed Paraninfo, • Ninemeier, Jack D. Planning and control for food and beverage operations. Educational Institute. • Ninemeir, Jack D. Management of food and beverages operations. Administración de Alimentos y Bebidas. Educational Institute.1.991. • Lendal H Kotschevar, Mary L Tank. Administración de Operaciones de bar y bebidas. Educational Institute.1.991. • Orsini Cuadrado, Jesús. Bases para la gestión y el montaje de un establecimiento hotelero. Bogotá: Universidad Externado de Colombia, 2006. • De la Torre, Francisco. Administración Hotelera 2. Alimentos y Bebidas. México D.F. Trillas. • Libro Por Sutherland, Douglas (México D.F : Trillas, 1997.) Servicio de restaurantería : manejo eficiente de los elementos para el servicio profesional de comidas. • Libro Por Muñoz González, Rubén Darío (Santa Marta : Editorial Unimagdalena ©2019) Diez rutas turísticas del departamento del Magdalena que deberías visitar = the 10 tourist routes Rubén Darío Muñoz González 	
RECURSOS VIRTUALES	
<ul style="list-style-type: none"> • Organización Mundial del Turismo. OMT. Manual de calidad, higiene e inocuidad en el sector turismo.WTO, 2001. 	

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

<ul style="list-style-type: none"> • OMT. Manual of quality, educaci and food safety in the tourism sector.
<ul style="list-style-type: none"> • Badui Dergel, Salvador. La Ciencia de los alimentos en la práctica. Ed: Pearson Educacion. 2015. Contaminación Cruzada –ETAS Pg. 111-130, Preparación de alimentos en cocina, métodos de cocción Pg 131-148. https://www-ebooks7-24-com.biblioteca.unimagdalena.edu.co/?il=3384
<ul style="list-style-type: none"> • Castellón Valdéz Luz Mary, Fontecha Fontecha Joaquin. La Gastronomía: Una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander. Rev. Anuario Turismo y Sociedad, 2018. Base de Datos EBSCO.
<ul style="list-style-type: none"> • Carvache Franco Mauricio, Carvache Franco Wilmer, Molina Bravo Grace. La demanda turística desde la perspectiva de la satisfacción, la actitud y las preferencias respect a su gastronomía. El caso de Salitre. ECU. 2018. Base de Datos EBSCO.
<ul style="list-style-type: none"> • García-Palafex Genaro, Tello Cano Martha Patricia, Leyva Fernández Lucelia. Metodología para el diseño de menús degustación. Caso gastronomía Mexicana. Rev. Retos Turísticos. Vol 17. No. 2, 2018. Base de Datos EBSCO.
<ul style="list-style-type: none"> • TURyDES. La limpieza como una importante dimensión de la calidad en la Hotelería. TURyDES Vol 3 No. 8 , 2010. Base de Datos EBSCO.
<ul style="list-style-type: none"> • UNTWO. Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. 2019.
<ul style="list-style-type: none"> • UNWTO. UNDP. Tourism and the sustainable development Goals. Journey to 2030.
<ul style="list-style-type: none"> • CONPEHT. Revista Tendencias Gastronómicas # 1, # 2.
<ul style="list-style-type: none"> • Ministerio de Turismo Argentina. Plan de marketing de turismo gastronómico 2012 – 2016. Argentina.
<ul style="list-style-type: none"> • Colombia, Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 385, 407, 450 sobre Declaración de Emergencia Sanitaria, Marzo 12, 2020.
<ul style="list-style-type: none"> • Colombia, Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 666 sobre Protocolo General de Bioseguridad, Abril 24, 2020.
<ul style="list-style-type: none"> • Colombia, Ministerio del Interior. Decreto 417 sobre Declaración de Emergencia Sanitaria, Marzo17, 2020.
<ul style="list-style-type: none"> • Colombia, Ministerio del Interior. Decreto 457 sobre Aislamiento Preventivo, Marzo 22, 2020.
<ul style="list-style-type: none"> • Colombia, Ministerio de Salud y Protección Social, Circular 15 sobre medidas para domicilios y plataformas digitales, Abril 19, 2020.
<ul style="list-style-type: none"> • Colombia, Ministerio del Trabajo, Circular 26 sobre capacitación servicio a domicilio, 2020.
<ul style="list-style-type: none"> • Colombia, Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 1050 sobre protocolo de bioseguridad, “entregas para llevar” comidas preparadas, Junio 26, 2020.
<ul style="list-style-type: none"> • https://www-ebooks7-24-com.biblioteca.unimagdalena.edu.co/?sos=aplicacion de normas y condiciones higienico sanitarias en restauracion&sde=0&ed=306
<ul style="list-style-type: none"> • https://www-ebooks7-24-com.biblioteca.unimagdalena.edu.co/?il=9219&pg=8
<ul style="list-style-type: none"> • https://www-ebooks7-24-com.biblioteca.unimagdalena.edu.co/?il=937 Bromatología, composición y propiedades de los alimentos. Mendoza Eduardo. Ed. McGraw-Hill, 2010.
<ul style="list-style-type: none"> • https://www-ebooks7-24-com.biblioteca.unimagdalena.edu.co/?il=3377 Administración de la Hospitalidad. Walker John R, Ed Pearson Education 2015. https://www-ebooks7-24-com.biblioteca.unimagdalena.edu.co/stage.aspx?il=3377&pg=&ed=
<ul style="list-style-type: none"> • https://elibro-net.biblioteca.unimagdalena.edu.co/es/ereader/unimagdalena/53162 Alimentos Seguros, Guía básica sobre seguridad alimentaria. García Fajardo Isabel. Ed Díaz de Santos, 2010.
<ul style="list-style-type: none"> • https://elibro-net.biblioteca.unimagdalena.edu.co/es/ereader/unimagdalena/59229 Diseño y comercialización de ofertas de restauración. Del Río Posada, Jesús. Ed IC, 2016
<ul style="list-style-type: none"> • https://elibro-net.biblioteca.unimagdalena.edu.co/es/ereader/unimagdalena/101565 Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas. Artacho Navarro, Miguel Angel. Ed. IC 2017.

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

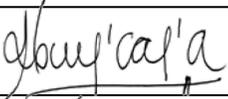
<ul style="list-style-type: none"> • https://elibro-net.biblioteca.unimagdalena.edu.co/es/ereader/unimagdalena/59234 Normas de protocolo en restauración. De Molina Padilla Carmen, Ed IC 2017.
<ul style="list-style-type: none"> • Vargas Leira Freddy de Jesús, "Diagnóstico del sistema de estadísticas de turismo en el departamento del Magdalena (Colombia)". En: Colombia Anuario Turismo y Sociedad ISSN: 0120-7555 ed: Universidad Externado de Colombia v.21 fasc.N/A p.231 - 252 ,2017, DOI: https://doi.org/10.18601/01207555.n21.11
<ul style="list-style-type: none"> • Muñoz González Rubén Darío, "How to Become a Successful Tourist Guide in The City of Santa Marta, Colombia" En: Colombia 2015. ed:Editorial de La Universidad del Magdalena ISBN: 978-958-746-070-4 v. pags.
<ul style="list-style-type: none"> • Vargas Leira Freddy de Jesús, "Limitantes del desarrollo en el sector del turismo del Distrito Turístico, Cultural e Histórico de Santa Marta de cara al actual cuatrienio" Derechos Laborales, Fomento Económico, Informalidad y Desarrollo. Serie Documentos Estudios Legislativos No. 9 . En: Colombia ISBN: 978-958-59641-6-7 ed: Centro de Investigaciones y Altos Estudios Legislativos , v. , p.223 - 234 9 ,2018
<ul style="list-style-type: none"> • Peña Miranda David Daniel, Guevara Plaza Antonio, Fraiz Brea José Antonio, "Prácticas de responsabilidad social empresarial en el sector hotelero. Estudio de casos en la ciudad de Santa Marta, Colombia" . En: España • Cuadernos de Gestion ISSN: 1131-6837 ed: Servicio Editorial de la Universidad del País Vasco v.19 fasc.N/A p.1 - 27 ,2019, DOI: 10.5295/cdg.160707dp
<ul style="list-style-type: none"> • Causado Rodríguez Edwin, Charris Fontanilla Arturo, Guerrero Utria Edwin Alberto, "Mejora Continua del Servicio al Cliente Mediante ServQual y Red de Petri en un Restaurante de Santa Marta, Colombia" . En: Colombia • Informacion Tecnologica ISSN: 0716-8756 ed: Centro De Informacion Tecnologica Cit v.30 fasc.2 p.73 - 84 ,2019, DOI: 10.4067/S0718-07642019000200073
<ul style="list-style-type: none"> • Peña Miranda David Daniel, Serra Cantallops Antoni, Cardona José Ramón, "Factores determinantes del conocimiento de la Responsabilidad Social Empresarial en el sector hotelero del Caribe Colombiano" . En: Brasil • Revista Ibero-Americana de Estrategia ISSN: 2176-0756 ed: v.16 fasc.N/A p.104 - 124 ,2017, DOI: 10.5585/riae.v16i2.2475
<ul style="list-style-type: none"> • Peña Miranda David Daniel, "Responsabilidad Social Empresarial en el sector turístico" En: Colombia 2019. ed:Ecoe Ediciones y Editorial UNIMAGDALENA ISBN: 978-958-771-721-1 v. pags.
<ul style="list-style-type: none"> • Vargas Leira Freddy de Jesús, "Limitantes del desarrollo en el sector del turismo del Distrito Turístico, Cultural e Histórico de Santa Marta de cara al actual cuatrienio" Derechos Laborales, Fomento Económico, Informalidad y Desarrollo. Serie Documentos Estudios Legislativos No. 9 . En: Colombia ISBN: 978-958-59641-6-7 ed: Centro de Investigaciones y Altos Estudios Legislativos , v. , p.223 - 234 9 ,2018
<ul style="list-style-type: none"> • https://elibro-net.biblioteca.unimagdalena.edu.co/es/ereader/unimagdalena/73532 Alimentos y Bebidas. Operaciones, Métodos y control de costos. Foster Dennis L.
<ul style="list-style-type: none"> • Resolución 2184 de 2019 https://www.minambiente.gov.co/images/normativa/app/resoluciones/res%202184%202019%20colores%20bolsas-41.pdf
<ul style="list-style-type: none"> • Resolución 0330 de 2017 https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%200330%20de%202017.pdf
<ul style="list-style-type: none"> • Hotelería
<ul style="list-style-type: none"> • Turismo gastronómico y enológico
<ul style="list-style-type: none"> • Turismo gastronómico, impulsor del comercio de proximidad /
<ul style="list-style-type: none"> • Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (MF0711_2)

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

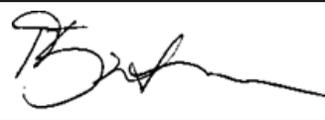
<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (Cocineros) / 	
Cocina como lugar de trabajo : tecnología y condiciones físicoambientales /	
Food Waste at Consumer Level A Comprehensive Literature Review /	
Foodies and food tourism /	
WEBGRAFÍA@	
<ul style="list-style-type: none"> http://www.colombia.travel/es/reuniones/congresos-y-convenciones 	
<ul style="list-style-type: none"> http://www.mincit.gov.co/ http://www.mincit.gov.co/minturismo/ 	
<ul style="list-style-type: none"> http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx 	17
TOMOS	
<ul style="list-style-type: none"> Global Report on Food Tourism. Four Volume www.e-unwto.org 	
<ul style="list-style-type: none"> www.menuspararestaurantes.com 	
<ul style="list-style-type: none"> www.cusinando.com , 	
<ul style="list-style-type: none"> www.acodres.com.co, 	
<ul style="list-style-type: none"> http://www.proveedoresdehotelesyrestaurantes.co/index/CP-productos.php 	
<ul style="list-style-type: none"> www.siturmagdalena.com 	
<ul style="list-style-type: none"> www.revistalabarra.com 	
TWITTER	
<ul style="list-style-type: none"> @PostreDulce , @tvcocina TvCocina.com, @ReddeEventos.CO @MincomercioCo @INDETURSMR, 	
<ul style="list-style-type: none"> @rudaso59, @Acodresmag, @RecetaNET, @IntensoFS @sahowardt @mercapublicosm @UNWTO, @aulaPlaneta @Unimagdalena @WWF_LAC @SMPositiva @CentroHSM @tourismagdalena @ferranadria @juliandezubiria @colombia_travel @PROCOLOMBIACO @BIBOCol @FrutasColombia @ 	
INSTAGRAM	
TulioRecomienda, rodrigopacheco_bocavaldivia, gastonacurio, theworlds50best, charlesxmichel,	
Gastronomia Cocina Profesional, Michellin Guide (oficial), temperancia, ACODRES MAGDALENA, otiumla, virgiliocentral,	
Peru, epicureanstaste, nsconsultoresgastronomicos, markbest, simonysucostilla, laguiasantamarta, Cayeye Cocina Caribe, Paquete Namores, La Tabla-Paella y Madurados, botter.co, ing_toro, eitsantamarta, eating Santa Marta, TiendasMag, manel.vehi, quasimosaboresunicos,frutas_colombianas, theoxygenproject.es	
YOUTUBE	
<ul style="list-style-type: none"> Canal Marketing Gastronómico YOUTUBE 	
<ul style="list-style-type: none"> Canal Cocina Vibrante YOUTUBE 	
<ul style="list-style-type: none"> https://www.youtube.com/watch?v=CXPTw7W90Yk Vida Escoffier – Careme 	

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

<ul style="list-style-type: none">• https://www.youtube.com/watch?v=jtGicnuBpLw Careme – Logros gastronómicos• https://www.youtube.com/watch?v=NxT2s-Pu4YU Paul Bocuse
<ul style="list-style-type: none">• Serie The Final Table de Netflix
<ul style="list-style-type: none">• Serie Netflix Sal, Acido, Graso, Fuego
<ul style="list-style-type: none">• Serie Netflix Comidas Callejeras Latinoamérica
<ul style="list-style-type: none">• Serie Netflix “Somebody Feed Phil”



Director de Programa



Decano Facultad