

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

SILABO DE PROYECTO DE GESTIÓN GASTRONOMICO

I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario
Modulo	:	Técnicas y Servicios de Cocina de Manipulación de Alimentos.
Unidad Didáctica	:	Proyecto de Gestión Gastronómico
Créditos	:	2
Semestre	:	II
Nº de Horas Semanales	:	04
Nº de Horas Semestrales	:	72

II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL:

Conoce las funciones y el proceso de almacenamiento, tomando ésta como una herramienta de gestión para el óptimo funcionamiento de la organización.
Analiza y evalúa la organización actual para adecuarla según los modelos de gestión de calidad y las normas sanitarias y de seguridad en una empresa.

III. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

Capacidad Terminal:	Criterios de Evaluación
Al finalizar el curso el estudiante podrá planificar y organizar las diversas funciones de su empresa; además de optimizar recursos eliminar combinar reordenar y simplificar procesos de un área específica haciéndola más productiva y rentable.	<ul style="list-style-type: none"> Efectuar adecuadamente el área logística para el abastecimiento oportuno a la empresa.
	<ul style="list-style-type: none"> Conoce e interpreta como la logística general.
	<ul style="list-style-type: none"> Identifica y reconoce la importancia de la planificación y programación de la producción y compras en las empresas.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES
IV. ORGANIZACION DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BASICOS:

UNIDAD I: INTRODUCCIÓN A LA CALIDAD			
CAPACIDAD			
Comprende la calidad en la actividad turística.			
SEMANA	SESIÓN	CONTENIDO CONCEPTUAL	CONTENIDO PROCEDIMENTAL
1 ^a .	1	Enfoque general del funcionamiento de un Área Logístico	Definición, importancia, el campo de la logística y su evolución histórica. Estructura del sistemalogístico.
2 ^a .	2	Enfoque general del funcionamiento de un Área Logístico	Estrategia logística Área de decisión logística. Sistema Logístico Definición de: Logística de Compras, Logística de Producción, Logística de ventas.
3 ^a .	3	Reconociendo los tipos de bienes y servicios de un Área Logístico	Bienes y Servicios - Los Bienes - Tipos de Bienes - Los Servicios - Tipos de Servicios
4 ^a .	4	Reconociendo y estableciendo la importancia de la Cadena de Valor y la Cadena de Suministro	Definición de la Cadena de valor Logística y cadena de valor Gestión integrada del sistema logístico.
5 ^a .	5	Reconociendo y estableciendo la importancia de la Cadena de Valor y la Cadena de Suministro	Cadena de valor y cadena de suministro. El Outsourcing en la Cadena de Suministros
UNIDAD DE APRENDIZAJE II			
PLANEAMIENTO Y PROGRAMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y COMPRAS			
CAPACIDAD			
Identifica y reconoce la importancia de la planificación y programación de laproducción y compras en las empresas.			
6 ^a .	6	Primera Práctica calificada	Estructura del sistema logístico en las empresas.
7 ^a .	7	Planeamiento y control de la producción y compras. Planeamiento y control de la producción y compras	Estructura del sistema logístico en las empresas.
8 ^a .	8	El ciclo de materiales y los Objetivos de la administración logística. Presupuesto Operativo. Presupuesto de ventas. Presupuesto de producción. Presupuesto de compras. Estructura del sistema logístico en las empresas.	Estructura del sistema logístico en las empresas.
9 ^a .	9	EXAMEN PARCIAL	

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

UNIDAD DE APRENDIZAJE III			
GESTIÓN DE LA CADENA DE ABASTECIMIENTO			
CAPACIDAD			
Conoce las funciones y el proceso de almacenamiento en un hotel, tomando ésta como una herramienta de gestión para el óptimo funcionamiento de la organización.			
SEMANA	SESIÓN	CONTENIDO CONCEPTUAL	CONTENIDO PROCEDIMENTAL
10 ^a .	10	Compras: Finalidad y responsabilidad. Normas para realizar las compras	Fomento el diálogo y la discusión del alumno.
11 ^a .	11	Clasificación de las Compras Método para compras Mercados y Fuentes de Abastecimiento	Resolución de casos prácticos que fomenten la investigación de los alumnos
12 ^a .	12	Búsqueda y desarrollo de nuevos proveedores	Los alumnos son organizados en equipos para realizar una actividad conjunta
13 ^a .	13	Clasificación de los materiales Actitud de compra para adquirirlos. Estructura del sistema logístico en	Los alumnos son organizados en equipos para realizar una actividad conjunta

UNIDAD DE APRENDIZAJE IV			
GESTIÓN DE INVENTARIOS			
CAPACIDAD			
Analiza y evalúa la organización actual para adecuarla según los modelos de gestión de calidad y las normas sanitarias y de seguridad en una empresa			
SEMANA	SESIÓN	CONTENIDO CONCEPTUAL	CONTENIDO PROCEDIMENTAL
14 ^a .	14	El Almacén. Organización del almacén. Zona de almacenaje. Ciclo de almacenamiento. Relaciones del almacén	Reingeniería aplicada al mantenimiento hotelero
15 ^a .	15	Departamento de logística. Mecanismos de adquisición, Formas de compra, registro contable, almacén de secos y congelados, sistema de inventario. Mantenimiento.	Diseña formatos de apoyo para los procedimientos del servicio.
16 ^a .	16	Almacenamiento, conceptos y normas generales.	Analiza la importancia del almacenaje en la gestión hotelera y de restauración.
17 ^a .	17	EXAMEN FINAL	
18 ^a .	18	EXAMEN SUSTITUTORIO	

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

V. METODOLOGIA:

Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje, se hará uso de la metodología activa. Los procedimientos didácticos a emplearse son los siguientes:

- Clases Teóricas: Con exposición por parte del profesor y la participación del alumno
- Práctica: Se irán resolviendo casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas, según el tema teórico tratado.
- Asesoría: Se asesorará la resolución apropiada de los casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas.
- La Comunicación entre Docente y estudiante en la modalidad virtual será: SINCRONA y ASINCRONA.

Para la primera se utilizara las sgtes herramientas digitales:

- a) Plataforma Google Classroom
- b) Correo Electronico Corporativo
- c) Mensajes via gupos Whatsapp de U.D
- d) Formulacion en linea mediante el aplicativo Google Forms.

VI. EVALUACIÓN

Requisitos de aprobación:

- La escala de calificación es vigesimal y el calificativo mínimo es de Trece (13). En todos los casos la fracción 0.5 o más se considera como una unidad a favor del estudiantes.
- El estudiante que en la evaluación de una o más Capacidades Terminales programadas en la Unidad Didáctica (Asignatura), obtenga nota desaprobatoria entre Diez (10) y Doce (12), tiene derecho a participar en el proceso de recuperación antes de la culminación de la Unidad Didáctica.
- El estudiante que después de realizado el proceso de recuperación dentro de las 18 semanas obtuviera nota menor a Trece (13) desapruaba la misma, por tanto repite la unidad didáctica.
- El estudiante que acumulara inasistencias, injustificadas en número igual o mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad Didáctica será desaprobado en forma automática con nota cero (00).

Obtención del promedio:

$$\text{PRM UD} = \frac{\text{CE1} + \text{CE2} + \dots + \text{CE}_n}{n}$$

CE = Criterio de Evaluación

CT = Capacidad Terminal

UD = Unidad Didáctica

VII. RECURSOS BIBLIOGRAFICOS/INTERNET

7.1 Bibliografía:

1. Valdez Palacio, Armando; Política logística, Esan ediciones, 2003.
2. Muños Machado, Andrés, Logística y Turismo, Editorial Diaz de Santos, 1ra edición, 2005
3. Vivas Huamaní, Joseph, Logística de la hotelería y la rstauración, ediorial U.I.G.V., 1ra edición, 2006.
4. Dorado, Jose Antonio, Organización y control de empresas en Hostelería y Turismo, Editorial síntesis, 2da edición, 2004.
5. Rodriguez Vera, Ricardo, Cotos aplicado a hoteles y restaurantes, editorial ECOE, 1RA EDICIÓN, 1,998.
6. Acosta Bueno, Victor. Logística empresarial moderna, Editorial Concitec, 1ra edición, 1,998

Carabayllo, Agosto del 2017