

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

SILABO DE HCCP Y BPM

I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario
Modulo	:	Cocina Internacional Nacional y Creativa.
Unidad Didáctica	:	HCCP Y BPM
Créditos	:	2
Semestre	:	III
Nº de Horas Semanales	:	03
Nº de Horas Semestrales	:	54

II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL:

El curso contiene un conjunto de conocimientos necesarios para adiestrar al alumno en la adquisición, selección, preparación, almacenamiento y conservación adecuada de los alimentos y bebidas.

Asimismo, manejará los Principios Generales de Higiene en la elaboración de alimentos y bebidas, aplicando para ello un sistema de autocontrol sanitario, basado en el sistema HACCP, teniendo como marco legal la Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines.

III. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

Capacidad Terminal:	Criterios de Evaluación
<p>Conocer, entender aplicar los siete principios del HACCP, y aplicar en el área de Alimentos y Bebidas.</p> <p>Utilizar de manera efectiva las los pasos y el plan de desarrollo en la aplicación del Hacp.</p> <p>El futuro chef profesional dominara de manera específica los temas y conceptos..</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CONCEPTUALES: Se desarrollara clases teóricas, además realizara preguntas correspondientes por el personal docente mediante disertaciones orales promoviendo la dinámica del grupo y el apoyo de material audio-visual pertinente. Se entregaran materiales didácticas escritos de acuerdo a la necesidad y a la extensión del tema.
	<ul style="list-style-type: none"> • PROCEDIMENTALES: Se desarrollarán a través ejemplos actuales y casos relacionados a la aplicación del uso , paso y el plan de HACCP, con una breve introducción teórica por parte del personal docente, donde se impartirán las pautas necesarias para que el alumno Proceda a investigar y preparar los platos.
	<ul style="list-style-type: none"> • ACTITUDINALES: serán impartidas mediante prácticas en teóricas, en los cuales se desarrollarán temas escogidas de acuerdo al syllabus. Se formaran grupos de alumnos orientados y segmentados en grupos para un mejor desenvolvimiento y sean evaluados por el profesor a cargo. Se desarrollara la búsqueda del conocimiento en fuente de información como libros de consulta, manuales actualizados y un trabajo final de investigación.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

IV. ORGANIZACION DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BASICOS:

SEM	ELEMENTOS DE CAPACITACION	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
1	<p><i>SESIÓN 1:</i></p> <p>INTRODUCCION AL CURSO DE HACCP:</p> <ul style="list-style-type: none"> Introducción del curso de HACCP y contenidos de cada capítulo. Entrega de separata y cartillas para rellenar. Informe de trabajos y fecha de examen parcial y final. <p>INTRODUCCION AL SISTEMA HACCP:</p> <ul style="list-style-type: none"> Orígenes y antecedentes. En la década de los 60 A finales de los 70 La definición del HACCP. La definición APPCC. Propiedades La importancia Los 7 principios Los pasos El plan de desarrollo. Casos de aplicación del haccp (sazón lopeza, etc) 	<p>CONTENIDOS BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Entrega de la separata del curso de HACCP , la separata para la siguiente sesion. Entrega de horarios y politicas dentro del instituto, normas de reglamento interno del instituto. <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Desarrollo teórico Desarrollo de casos prácticos en el Perú. Aplicación del HACCP en el Perú. <p>TAREAS PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Estudiar contenidos siguientes. Que es BPM Buscar conceptos de contaminación Examen oral y participación en la siguiente clase.
2	<p><i>SESIÓN 2:</i></p> <p>PRINCIPIO 01: ENUMERAR TODOS LOS PELIGROS POSIBLES RELACIONADOS CON CADA FASE – REALIZAR UN ANALISIS DE PELIGRO EL CONTROL DE PELIGRO.</p> <ul style="list-style-type: none"> Alimentos y salud Contaminación de los alimentos. Definición de contaminación. Diferencia de peligro y riesgos Tipos de contaminación Biológica Química física. Formas de contaminación 	<p>CONTENIDOS BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Leer la separata, sobre los temas a tratar. <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Desarrollo teórico Participación del alumno y preguntas del caso. Desarrollo en power point Desarrollo de casos prácticos en el Perú. <p>TAREAS PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Estudiar la siguiente sesión
3	<p><i>SESIÓN 3:</i></p> <p>SEGUNDO PRINCIPIO: DETERMINACION DE PCC – ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS).</p> <ul style="list-style-type: none"> Los alimentos aptos para el consumo. Alimentos alterado – definición – ejemplos Alimentos adulterados – definición- ejemplos Alimentos falsificado – definición – ejemplos. Los factores condicionantes Mecanismo de transmisión. La cadena alimentaria desde su producción hasta el consumo. Quienes contribuyen a la contaminación de alimentos (enfermedades infecciosa , enfermedades intoxicación) Productos de alto riesgos y productos de bajo riesgos) 	<p>CONTENIDOS BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Leer la separata, sobre los temas a tratar. <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Desarrollo teórico Participación del alumno y preguntas del caso. Desarrollo en power point Desarrollo de casos prácticos en el Perú. <p>TAREAS PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Estudiar contenidos siguientes.
	<p><i>SESIÓN 4:</i></p>	<p>CONTENIDOS BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p>

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

4	<p>CASOS DE FACTORES DE CONTAMINACION: PRACTICA TEORICA.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hoja de trabajo para el trabajo en clase teórica. ▪ Desarrollo y enumeración de agentes ▪ Trabajos y participación grupal. ▪ Que agentes existen contaminantes ▪ Que factores existen ▪ Como prevenir 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Leer la separata, sobre los temas a tratar. ▪ <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo teórico ▪ Participación del alumno y preguntas del caso. ▪ Desarrollo en power point ▪ Desarrollo de casos prácticos en el Perú. <p>TAREAS PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudiar contenidos siguientes.
5	<p><i>SESIÓN 5:</i></p> <p>SEGUNDO PRINCIPIO: LAS ETAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición de Etas ▪ Las bacterias (salmonelas, shiguella, yersenia enterocolitica, Vibrio parahaemoliticus, campilobacter jejuni, etc) ▪ Los virus ▪ Los parásitos 	<p>CONTENIDOS BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Leer la separata, sobre los temas a tratar. <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo teórico ▪ Participación del alumno y preguntas del caso. ▪ Desarrollo en power point ▪ Desarrollo de casos prácticos en el Perú. <p>TAREAS PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudiar contenidos
6	<p><i>SESIÓN 6:</i></p> <p>SEGUNDA PRINCIPIO – DETERMINACION DEL PCC: REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPOS, UTENCILIOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACION.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Requisitos relativos a la zona donde se recepcionan, almacenan y expenden los alimentos. ▪ Las vías de acceso ▪ Edificios e instalaciones ▪ Abastecimiento de agua potable ▪ Depósitos de aguas servidas ▪ Recolección de residuos ▪ Sistema de frio ▪ Servicios higiénicos ▪ La prohibición de animales domésticos ▪ La prevención de control de plagas ▪ Presentación e higiene personal. ▪ El correcto lavado de manos (participación de los alumnos) 	<p>CONTENIDOS BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Leer la separata, sobre los temas a tratar. <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo teórico ▪ Participación del alumno y preguntas del caso. ▪ Desarrollo en power point ▪ Desarrollo de casos prácticos en el Perú. <p>TAREAS PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudiar contenidos
7	<p><i>SESIÓN 7:</i></p> <p>SEGUNDO PRINCIPIO: PRE REQUISITO PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP. TEMA: BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE CADA RUBRO DE ALIMENTOS.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Las carnes (adquisición, transporte y conservación, expendio). ▪ Las aves (adquisición, transporte y conservación, expendio) ▪ Pescados y mariscos (adquisición, transporte y conservación, expendio) ▪ Hortalizas y verduras (adquisición, transporte y conservación, expendio) ▪ Las frutas (adquisición, transporte y conservación, expendio) ▪ Abarrotes (adquisición, transporte y conservación, expendio) 	<p>CONTENIDOS BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Leer la separata, sobre los temas a tratar <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo teórico ▪ Participación del alumno y preguntas del caso. ▪ Desarrollo en power point ▪ Desarrollo de casos prácticos en el Perú. <p>TAREAS PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudiar contenidos

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

	<ul style="list-style-type: none"> La preparación de comidas (adquisición, transporte, almacenamiento, preparación, conservación, servido, expendio) 	
8	<p><i>SESIÓN 8:</i></p> <p>SEGUNDO PRINCIPIO: PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANEAMIENTO.</p> <ul style="list-style-type: none"> Programa de saneamiento (control de roedores, control de vectores) Como prevenir la contaminación de los alimentos. 	<p>CONTENIDOS BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Leer la separata, sobre los temas a tratar <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Desarrollo teórico Participación del alumno y preguntas del caso. Desarrollo en power point Desarrollo de casos prácticos en el Perú. <p>TAREAS PREVIAS: Estudiar contenidos</p>
9	<p><i>SESIÓN 9:</i></p> <p>TERCER PRINCIPIO: LIMITAR LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL:</p> <p>TEMA: SECUENCIA LOGICA Y FLUJOGRAMA.</p> <ul style="list-style-type: none"> Secuencia lógica para el HACCP. Formación de un equipo HACCP Determinación del uso al que ha destinarse Elaborar del diagrama de flujo. El plan HACCP. CODEX ALIMENTARIUS. La bpm- bpm – haccp –sgc. Diagrama de flujo y análisis. Símbolo e interpretación 	<p>CONTENIDOS BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Leer la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Desarrollo teórico Participación del alumno y preguntas del caso. Desarrollo en power point Desarrollo de casos prácticos en el Perú. <p>TAREAS PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Estudiar contenidos.
10	<p><i>SESIÓN 9:</i></p> <p>TERCER PRINCIPIO: PLAN HACCP</p> <p>TEMA: ELABORACION COMPLETO DEL HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> Receta de una mermelada o algún plato referencial. Control bromatológico de los insumos Cuadro de análisis: primer principio Cuadro de análisis: segundo principio Tercer principio: elaborar un fluograma de una preparación y analizarla. Cuarto principio Quinto principio. Sexto principio Séptimo principio. 	<p>CONTENIDOS BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Leer la separata, sobre los temas a tratar. <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Desarrollo teórico Participación del alumno y preguntas del caso. Desarrollo en power point Desarrollo de casos prácticos en el Perú. <p>TAREAS PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Estudiar contenidos
11	<p><i>SESIÓN 11:</i></p> <p>TERCER PRINCIPIO: ELABORACION DE UN HACCP DE PREPARACION CRUDA.</p> <ul style="list-style-type: none"> Receta de un ceviche o alguna receta Control bromatológico de los insumos Cuadro de análisis: primer principio Cuadro de análisis: segundo principio Tercer principio: elaborar un fluograma de una preparación y analizarla. Cuarto principio Quinto principio. Sexto principio Séptimo principio. 	<p>CONTENIDOS BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Leer la separata, sobre los temas a tratar. <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Desarrollo teórico Participación del alumno y preguntas del caso. Desarrollo en power point Desarrollo de casos prácticos en el Perú. <p>TAREAS PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Estudiar contenidos

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

12	<p><i>SESIÓN 12:</i></p> <p>TERCER PRINCIPIO PROTOCOLO EN LA OBTENCION DE ALIMENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ En la preparación de alimentos ▪ Al limpiar el área de trabajo. ▪ En el almacenamiento ▪ En la conservación de alimentos ▪ La regla de oro 	<p>CONTENIDOS BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Leer la separata, sobre los temas a tratar. <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo teórico ▪ Participación del alumno y preguntas del caso. ▪ Desarrollo en power point ▪ Desarrollo de casos prácticos en el Perú. <p>TAREAS PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Repaso
13	<p><i>SESIÓN 13:</i></p> <p>CUARTO PRINCIPIO: ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA DE VIGILANCIA DE CONTROL DE LOS PCC.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ la vigilancia en el control ▪ observación de puntos críticos conservación. ▪ Las correcciones en el procedimiento. ▪ Casos practicos en el desarrollo del ceviche. ▪ Casos practicos en la preparación de una causa ▪ Casos practicos en la elaboración de un pisco sour (huevos) ▪ Casos practicos en la elaboración de un escabeche de pescado. 	<p>CONTENIDOS BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Leer la separata, sobre los temas a tratar. <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo teórico ▪ Participación del alumno y preguntas del caso. ▪ Desarrollo en power point ▪ Desarrollo de casos prácticos en el Perú. <p>TAREAS PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Investigar los platos de la selva. ▪
14	<p><i>SESIÓN 14:</i></p> <p>QUINTO PRINCIPIO: ESTABLECIMIENTO E MEDIDAS CORRECTIVAS QUE HAN DE ADAPTARSE CUANDO LA VIGILANCIA INDICA QUE UN DETERMINDO PCC NO ESTA CONTROLADO.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formular nuevas medidas correctivas ▪ Control total del procedimiento ▪ Eliminación de los productos afectados (casos en el peru) ▪ La documentación correspondiente , para evitar contaminación o fallas en el procedimiento. ▪ Casos en empresas de manipulación de alimentos en el peru. 	<p>CONTENIDOS BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Leer la separata, sobre los temas a tratar. <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo teórico ▪ Participación del alumno y preguntas del caso. ▪ Desarrollo en power point ▪ Desarrollo de casos prácticos en el Perú. <p>TAREAS PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Investigar contenidos
15	<p><i>SESIÓN 15:</i></p> <p>SEXTO PRINCIPIO: ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACION O DE COMPROBACION PARA CONFIRMAR QUE EL SISTEMA HACCP FUNCIONE EFICAZMENTE.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pasos para el aseguramiento respectivo de inocuidad y mantenimiento respectivos de productos e insumos. ▪ La buena marcha de procedimiento de alimentos. ▪ Casos de restaurante en la manipulación y el procedimiento respectivo. ▪ 	<p>CONTENIDOS BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Leer la separata, sobre los temas a tratar. <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo teórico ▪ Participación del alumno y preguntas del caso. ▪ Desarrollo en power point ▪ Desarrollo de casos prácticos en el Perú. <p>TAREAS PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Investigar
16	<p><i>SESIÓN 16:</i></p> <p>SEPTIMO PRINCIPIO: ESTABLECER UN SISTEMA DE REGISTRO Y DOCUMENTACIÓN SOBRE TODAS LOS PROEDIMIENTOS Y LOS REGISTROS APROPIADOS PARA ESTOS PRINCIPIOS Y SU APLICACIÓN.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Repaso de procedimiento estandarización ▪ Aplicación del buen funcionamiento del proceso de 	<p>CONTENIDOS BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Leer la separata, sobre los temas a tratar. <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo teórico ▪ Participación del alumno y preguntas del caso. ▪ Desarrollo en power point ▪ Desarrollo de casos prácticos en el Perú.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

	<p>elaboración de acuerdo a las normas establecidas</p> <ul style="list-style-type: none"> El plan de desarrollo Formatos de los registros. 	<p>TAREAS PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Estudiar contenidos
17	<p><i>SESIÓN 17:</i></p> <p>LAS NORMAS SANITARIAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y SERVICIOS AFINES: MINSA – RESOLUCION MINISTERIAL</p> <ul style="list-style-type: none"> Objetivos de la norma sanitaria. Aplicación de la norma sanitaria Cumplimiento de la norma sanitaria De los restaurantes y servicios afines (ubicación estructuras físicas, iluminación, ventilación, de los servicios, de los equipos y utensilios, de la recepción y almacenamiento de los alimentos, de la cocina y el comedor, preparación de los alimentos, servido de comidas, de las bebidas alcoholicas, de la salud, higiene y capacitación del personal, de las medidas de saneamiento, de la vigilancia y control sanitario, de infracciones, medidas de seguridad y sanciones, disposiciones transitorias y final. <p>CODEX ALIMENTARIUS: ANALISIS Y EXPOSICIONES DEL CASO.</p> <ul style="list-style-type: none"> Código internacional recomendado de prácticas. Principios generales de higiene de los alimentos. 	<p>CONTENIDOS BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Leer contenidos <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Desarrollo teórico Participación del alumno y preguntas del caso. Desarrollo en power point Desarrollo de casos prácticos en el Perú. <p>TAREAS PREVIAS: Repaso</p>
18	EXAMEN ESCRITO Y EXPOSICION	

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:

- Plataforma Google Classroom
- Correo Electronico Corporativo
- Mensajes via gupos Whatsapp de U.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

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

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

Impresos
Separata y casos LE CORDON BLUE.
-Digitales (página WEB) http://www.senasa.gob.pe/
<ul style="list-style-type: none">▪ HACCP- autor: Sara Montimore Wallace – Editorial.ACRIBA▪ Higiene de los alimentos: directrices para profesionales de hostelería y restauración y catering. Autor: NICHOLAS johns▪ TRATAMIENTO RECIDUOS INDUSTRIALES DEL PROCESAMIENTO ALIMENTOS.- Autor: Lawrence Wang.▪ HACCP MANUAL DEL DIRECTOR DE CALIDAD. Autor: VV.AA – Editorial: ACRIBIA.

Carabayllo, Agosto del 2017