

## SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

### SILABO DE AUDITORIA ADMINISTRATIVA GASTRONOMICA

#### I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario.
Modulo	:	Gestión de Proyectos Culinarios de Alta Cocina
Unidad Didáctica	:	Auditoria Administrativa Gastronómica
Créditos	:	4
Semestre	:	VI
Nº de Horas Semanales	:	06
Nº de Horas Semestrales	:	108

#### II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL:

En la industria alimentaria es primordial velar por la inocuidad alimentaria debido a que las regulaciones hoy en día son más exigentes, especialmente para mercados internacionales y que muchas empresas ahora optan tener las certificaciones más relevantes, así como: SQF, BRC, AIB, IFS, FSSC22000, GLOBAL GAP, etc., etc.; reconocidas internacionalmente por la Global Food Safety Initiative (GFSI), en español Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria; así también reconocido internacionalmente la ISO 22000, referido a certificación de Gestión de la Inocuidad de Alimentos y la Gestión de la Calidad basados en ISO 9001.

#### III. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

Capacidad Terminal:	Criterios de Evaluación
Adquirir los criterios de la gestión de operación Gastronómica e implementación de negocios gastronómicos logrando una operación rentable para dirigir, planificar, administrar y orientar la gestión gastronómica nacional e internacional.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CONCEPTUALES:</b> Se desarrollara clases prácticas, 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.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PROCEDIMENTALES:</b> Se desarrollarán a través de forma práctica, con una breve introducción teórica por parte del personal docente, donde se impartirán las pautas necesarias para que el alumno Proceda a investigar.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ACTITUDINALES:</b> serán impartidas mediante prácticas teórica, 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.</li> </ul>

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

Sem	Contenidos	Estrategias didácticas	Actitudinal	Indicador de evaluación
01	Legislación Alimentaria Fundamentos y Alcances Ley que crea el sistema nacional para la calidad (SNC) y el instituto nacional de calidad (INACAL) ley n° 30224 (11 de julio del 2014.)	Lecturas de casos exitosos de aplicación de la legislación alimentaria en el área de la alimentación y nutrición. Discierne sobre los métodos, normas y procedimientos establecidos por la legislación	Demuestra motivación e interés por conocer sobre la legislación alimentaria nacional e internacional, y su aplicación en el área de la alimentación y nutrición. Interactúa con las organizaciones relacionadas a la legislación alimentaria mundial.	Identifica los alcances de la legislación alimentaria nacional e internacional. Establece su importancia de la legislación alimentaria en la regulación de la producción y el comercio mundial de alimentos.
02	Normalización y Certificación. La calidad en el sector agroalimentario y la seguridad de los alimentos.	Aplica la normatividad establecida en la ley de promoción de alimentación saludable en el Perú.	Desarrolla su criterio de control e interrelaciona con instituciones tutelares de la salud pública.	Distingue y conoce los métodos, normas y procedimientos de la legislación alimentaria mundial como herramienta de la salud pública.
03	Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos: cuestiones alimentarias importantes. Inocuidad y calidad de los alimentos y protección del consumidor. Comisión del Codex Alimentarius. Acuerdos MSF y OTC	Analiza y debate los conceptos de calidad. Gestiona la calidad de los productos alimenticios.	Demuestra interés por los factores de calidad. Describe los factores que afectan a la calidad de los productos alimenticios.	Diferencia y compara la ley de promoción de alimentación saludable del Perú, con otras legislaciones similares. Aplica con criterio de control y preventivo de salud pública la ley de promoción de la alimentación.
04	Elementos de un sistema nacional de control de los alimentos Objetivos Elementos básicos Legislación y reglamentos alimentarios Gestión del control de los alimentos Servicios de inspección.	Analiza y debate los conceptos de Gestión de calidad, Principios y parámetros de la Gestión de la calidad total agroalimentaria. Establece diferencias entre los Sistemas de calidad.	Demuestra interés por explicar los conceptos de Gestión de calidad y diferencias entre los Sistemas de calidad.	Emplea los reglamentos alimentarios en la gestión del control de los alimentos servicios de inspección.

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

05	<p>Normas legales, tratados y seguridad alimentaria.          Normas jurídicas y normas legales          Normativa nacional e internacional          Obligaciones derivadas de los tratados internacionales          El derecho a la alimentación adecuada          La seguridad alimentaria y nutricional y la soberanía alimentaria.</p>	<p>Implanta y discute un plan de calidad.          Diseña y Desarrolla los Contenidos del Manual de Calidad.</p>	<p>Aplica las estrategias de un plan de calidad.          Interpretar los contenidos del Manual de Calidad.</p>	<p>Emplea y aplica los métodos normas y procedimientos establecidos en la legislación alimentaria internacional.</p>
06	<p>Organización mundial del comercio          Origen y estructura          Funciones          Aplicación de los acuerdos de la OMC          Solución de diferencias          Negociaciones e iniciativas actuales.</p>	<p>Conduce un Plan de mejora de calidad (PMC). Coordina y Salvaguarda las Auditorías de calidad</p>	<p>Administrar un Plan de mejora de calidad.          Sigue acuciosamente las auditorías de calidad</p>	<p>Emplea la Regla de Simpson 1/3 para solución de problemas.</p>
07	<p>El codex alimentarius          Origen y estructura          Funciones          Adopción de las normas del Codex          Efecto de los acuerdos de la OMC          Organización internacional para la normalización          Origen y estructura          Funciones.</p>	<p>Examina y discute los Principios, aspectos del control de calidad durante el proceso de fabricación de alimentos y el Control y garantía de calidad en laboratorios de ensayo.</p>	<p>Aplica los Principios del control de calidad en la industria alimentaria.</p>	<p>Emplea la legislación alimentaria en la regulación de la producción y el comercio mundial de alimentos.</p>
08	<b>EXAMEN PARCIAL</b>			

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

<b>09</b>	Órganos Regionales y Subregionales La zona del Caribe Comunidad para el Desarrollo del África Meridional Mercado Común del Sur (MERCOSUR) Unión Europea Marcos Normativos Nacionales en Materia Alimentaria Introducción Áreas legales que regulan específicamente materias alimentarias Legislación sobre tipos particulares de alimentos Reglamentación de sustancias dañinas en alimentos y piensos Procedimientos para preparar, manipular y vender alimentos.	Inspecciona y evalúa los Sistemas normativo de los órganos regionales y subregionales de la industria alimentaria.	Implanta y mantiene los sistemas de Legislación sobre tipos particulares de alimentos en el sector alimentario.	Deduce la serie de Reglamentaciones de sustancias dañinas en alimentos y piensos. Concluye con Procedimientos para preparar, manipular y vender alimentos.
-----------	--	--	---	--

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

10	<p>Normas Legales, Tratados y Seguridad Alimentaria</p> <p>Normas jurídicas y normas legales</p> <p>Normativa nacional e internacional</p> <p>Obligaciones derivadas de los tratados internacionales</p> <p>El derecho a la alimentación adecuada</p> <p>La seguridad alimentaria y nutricional y la soberanía alimentaria</p> <p>El Derecho a la Alimentación en la Normativa Internacional.</p> <p>Tratados internacionales y el derecho humano a la alimentación</p> <p>Legislación de otros países</p> <p>El Derecho a la Alimentación en la Normativa Peruana</p> <p>Marco constitucional</p> <p>Leyes y normas con rango de ley</p> <p>Otras normas nacionales</p> <p>Normas regionales.</p>	<p>Interpreta y discierne sobre los métodos y procedimientos establecidos en la legislación alimentaria de latinoamericana.</p> <p>Analiza, interpreta y aplica los métodos y procedimientos establecidos en la legislación alimentaria internacional.</p>	<p>Relaciones con las organizaciones responsables de la legislación alimentaria de América latina.</p> <p>Interrelaciona con las organizaciones internacionales de legislación alimentaria.</p>	<p>Utiliza las normas y procedimientos establecidos para importación y exportación de alimentos.</p> <p>Maneja métodos, normas y procedimientos establecidos para otros productos alimentarios.</p>
11	<p>Instituciones Públicas relacionadas con la Seguridad Alimentaria</p> <p>Los ministerios</p> <p>Los programas oficiales orientados a la seguridad alimentaria y nutricional</p> <p>Como incorporar un enfoque basado en la Bioseguridad</p>	<p>Inspecciona la Elaboración de alimentos higiénicos y seguros.</p> <p>Utiliza los Principios generales en la elaboración de alimentos higiénicos y seguros bajo estándares utilizados en las industrias alimentarias</p>	<p>Acata y aplica en la Elaboración de alimentos higiénicos bajo los Principios generales del Codex Alimentarius.</p>	<p>Reconoce a las instituciones públicas relacionadas con la seguridad alimentaria</p>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

12	Legislación Alimentaria de Aceites y Grasas Comestibles y Bebidas Alcohólicas y No Alcohólicas	Aplica normas, métodos, técnicas y procedimientos establecidos para aceites y grasas comestibles. Aplica normas, métodos, técnicas y procedimientos establecidos para bebidas alcohólicas y no alcohólicas	Desarrolla criterio contralor de los aceites y grasas comestibles por su importancia en la salud pública. Interacciona con los órganos de control de bebidas alcohólicas y no alcohólicas	Reconoce el contenido de la legislación de aceites y grasas comestibles. Utiliza los métodos, normas y procedimientos establecidos para aceites y grasas comestibles.
13	Legislación de Otros Productos Alimentarios: Agua, hielo, sal, especias, otros Aditivos, conservadores, colorantes Alimentarios y otros	Aplica normas, métodos, técnicas y procedimientos establecidos para otros productos alimentarios. Aplica, métodos, normas y procedimientos establecidos para aditivos, conservadores, colorantes alimentarios y otros	Demuestra interés en conocer la legislación referente a otros productos alimentarios. Desarrolla habilidades y destrezas en la interpretación de las normas sobre aditivo, conservador, colorantes alimentarios y otros.	Reconoce normas, métodos, técnicas y procedimientos establecidos para otros productos alimentarios
14	Legislación de Conservación, Almacenamiento, Transporte, y Distribución de Alimentos. Legislación de Productos Relacionados Directa o Indirectamente con los Alimentos	Aplica, métodos, normas y procedimientos establecidos para la conservación, almacenamiento, transporte, y distribución de alimentos. Aplica, métodos, normas y procedimientos para productos relacionados directa o indirectamente con los alimentos.	Interactúa con instituciones públicas y privadas para la conservación, almacenamiento, transporte, y distribución de alimentos. Demuestra interés en conocer la legislación referente a productos relacionados directa o indirectamente con los alimentos	Compara los métodos, normas y procedimientos establecidos para la conservación, transporte y distribución de Alimentos.



**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

15	Legislación de Importación y Exportación de Alimentos. Sanciones por Infracción a la Legislación Alimentaria	Aplica, normas y procedimientos establecidos para la importación y exportación de alimentos. Aplica, normas y procedimientos establecidos como sanciones por infracción a la legislación alimentaria.	Interacciona con instituciones encargadas de la importación y exportación de alimentos. Establece relaciones con organismos responsables de la importación y exportación de alimentos.	Reconoce e interpreta el contenido de legislación de importación y exportación de alimentos. Observa sobre la legislación de importación y exportación de alimentos. Concluye con métodos, normas y procedimientos establecidos para importación y exportación de alimentos
16	<b>EXAMEN FINAL</b>			
17	<b>EXAMEN SUSTITORIO</b>			

**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 sera: 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) desaprueba 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:

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

CE = Criterio de Evaluación

## SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

CT = Capacidad Terminal

UD = Unidad Didáctica

### VII. RECURSOS BIBLIOGRAFICOS/INTERNET

#### 7.1 Bibliografía:

1. OHSAS Project Group, 2008. OHSAS 18002:2008 Sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Directrices para la implementación de OHSAS 18001:2007. AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación), Edita: AENOR- Impreso en España
2. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Codex Alimentarius, VOLUME I.
3. M. en IS. Manuel Villanueva Reyna, 2010. NORMAS TECNICAS: Normas Mexicanas de Calidad- Normas Oficiales Mexicanas, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. México.
4. Norman Loayza. Causas y consecuencias de la informalidad en el Perú. Grupo de estudios económicos. Banco Central de Reserva del Perú. Lima-Perú.
5. Norma Mexicana IMNC. ISO 9000:2000. NMX-CC-9000-IMNC-2000. “Sistemas de gestión de la calidad-Fundamentos y vocabulario”. México.
6. Nestlé Perú: 70 años Creando Valor Compartido, Gráfica Biblos S.A. Primera edición, Lima. 2010.

Carabayllo, Agosto del 2017