

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

SILABO DE GESTIÓN DE CALIDAD GASTRONOMICA

I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario.
Modulo	:	Gestión de Proyectos Culinarios de Alta Cocina
Unidad Didáctica	:	Gestión de Calidad Gastronómica
Créditos	:	3
Semestre	:	VI
Nº de Horas Semanales	:	05
Nº de Horas Semestrales	:	90

II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL:

Conoce los principios y fundamentos de la calidad aplicados al manejo de alimentos para consumo humano, desarrolla la habilidad en el control sanitario del agua, alimentos, equipos e instalaciones, con la finalidad de evitar posibles alteraciones que perjudiquen la calidad de un producto alimenticio.

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"> • CONCEPTUALES: 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.
	<ul style="list-style-type: none"> • PROCEDIMENTALES: 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.
	<ul style="list-style-type: none"> • ACTITUDINALES: 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.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

IV. ORGANIZACION DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BASICOS:

UNIDAD DE APRENDIZAJE I: INTRODUCCION AL CONTROL DE LA CALIDAD

SEMANA	CONTENIDO CONCEPTUAL	CONTENIDO PROCEDIMENTAL
1 ^a	Presentación del silabo. Formación de grupos de trabajo. Introducción al curso. Calidad: conceptos y principios. Control de calidad de los alimentos.	Elabora un organizador visual indicando el concepto, principios de la calidad y el control de calidad de los alimentos.
2 ^a	Conceptos básicos de control de calidad, aseguramientos de calidad y calidad total.	Determina el contenido de humedad en el arroz y trigo como un parámetro de calidad.
3 ^a	El proceso de mejoramiento hacia la Calidad Total. Historia. Filosofía de la calidad: Demming, Juran, Crosby (cero defectos), Ishikawa, Feighnbaum (los 9 Ms). Genichi Taguchi (Costos de la calidad), Shigeo Shingo (las 9Ss).	Verifica la calidad de los néctares de fruta mediante el control del pH, acidez y grado brix.
4 ^a	Mejora continua de la Calidad. Gestión de la calidad: Plan de mejora de calidad EFQM	Evalúa el peso del pan francés, yema y ciabatta, como un indicador de calidad.
<p>CONTENIDO ACTITUDINAL Muestra interés, iniciativa y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de aprendizaje. Participa activamente contribuyendo al desarrollo de la asignatura. Trabaja en equipo con solidaridad y respeto expresando creatividad en la presentación de los trabajos.</p>		

UNIDAD DE APRENDIZAJE II: ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD: Y NORMALIZACIÓN.

SEMANA	CONTENIDO CONCEPTUAL	CONTENIDO PROCEDIMENTAL
5 ^a	Normalización y su ámbito en la alimentación: Evolución Histórica. Organismos de normalización peruana e internacional. Proceso de elaboración de normas técnicas peruanas. Normas ISO: 9000, 14000, 22000. Estructura básica, aspectos de normalización relativa a la producción de alimentos	Evalúa la calidad del vino aplicandola ficha de cata.
6 ^a	BPH, BPM, POES	Taller de BPM
7 ^a y 8 ^a	Sistema HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Definición. Peligros y riesgos. Principios. Secuencia lógica para la aplicación del sistema HACCP.	Taller de casos, sistemas HACCP.
9 ^a	EXAMEN PARCIAL	
<p>CONTENIDO ACTITUDINAL Muestra interés, iniciativa y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de aprendizaje. Participa activamente contribuyendo al desarrollo de la asignatura. Trabaja en equipo con solidaridad y respeto expresando creatividad en la presentación de los trabajos.</p>		

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES
UNIDAD DE APRENDIZAJE III: EVALUACIÓN SENSORIAL Y MICROBIOLÓGICO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

SEMANA	CONTENIDOS Y/O ACTIVIDADES	CONTENIDO PROCEDIMENTAL
10 ^a	Evaluación sensorial en la industria alimentaria: Definición. Panel de evaluación sensorial. Los sentidos y las propiedades sensoriales. Condiciones para realizar la evaluación sensorial: El ambiente de evaluación sensorial.	Aplica prueba de pares, dúo, trio, triangular, ordenación, escala de control. Realiza un análisis estadístico para pruebas sensoriales
11 ^a	Las pruebas de evaluación: analíticas y afectivas. Análisis estadístico de las pruebas sensoriales. Análisis paramétricos y no paramétricos. Los instrumentos de medición. Las muestras a evaluar. Las pruebas sensoriales. Métodos estadísticos empleados. Pruebas analíticas discriminativas, cuantitativas, pruebas afectivas. Las escalas de medición.	Aplica prueba triangular, ordenación, escala de control. Realiza un análisis estadístico para pruebas sensoriales
12 ^a	Alteraciones de los alimentos por microorganismos. Garantía de la calidad microbiológica de los alimentos.	Identifica presencia de coliformes en el agua. Determina la presencia de mohos en el pan
13 ^a	Control de calidad de productos lácteos, cereales, pescado y bebidas néctares	Evalúa la calidad de la leche a través de la determinación de la densidad, pH, acidez.
CONTENIDO ACTITUDINAL		
Muestra interés, iniciativa y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de aprendizaje. Participa activamente contribuyendo al desarrollo de la asignatura. Trabaja en equipo con solidaridad y respeto expresando creatividad en la presentación de los trabajos.		

UNIDAD DE APRENDIZAJE IV: CONTROL ESTADISTICO DE LA CALIDAD INSPECCION Y MUESTREO.

SEMANA	CONTENIDOS Y/O ACTIVIDADES	CONTENIDO PROCEDIMENTAL
14 ^a	Control estadístico de procesos: Diagrama de Pareto, Diagrama de causa y efecto, Lista de verificación. Diagrama de flujo de proceso, diagrama de dispersión, Histogramas, Graficas de control.	Aplica pruebas de categorías, perfil de sabor, textura. Realiza un análisis estadístico para pruebas sensoriales
15 ^a	Inspección. Tipos de inspección. Muestreo. Conceptos fundamentales. Aspectos estadísticos.	Aplica pruebas de análisis cuantitativo, pareada, ordenación y aceptación. Realiza un análisis estadístico para pruebas sensoriales
16 ^a	Diseño del plan de muestreo. Planes de muestreo de aceptación por atributos Planes de muestreo de aceptación por variables	Determina los defectos en latas para descartar un lote.
17 ^a	EXAMEN FINAL	

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 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) 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. Anónimo, (1987). Control de Calidad de Productos Agropecuarios. Editorial Trillas – México.
2. Bertrand L. Hausen, Prabhakar M. (2008). Control de calidad: Teoría y aplicaciones. España, Ed. Diaz de Santos S.A. CASILLAS F. Tipos de inspección en la Industria Alimentaria. Disponible en [www. métodos rápidos.com](http://www.metodosrapidos.com) acceso 2006
3. Carpenter, R. (2009). Análisis Sensorial en el Desarrollo y Control de la Calidad de los
4. Besterfield. (2009). Control de calidad México Ed. Pearson.
5. Feigenbaum A., (1995). Control Total de la Calidad” CECSA – México.
6. Flores Barrios F. Curso de Inspección y Muestreo (2005) Programa de especialización en gestión de la calidad total y productividad UNALM – Lima Perú

Carabayllo, Agosto del 2017