

## HOJA DE ASIGNATURA CON DESGLOSE DE UNIDADES TEMÁTICAS

### INFORMACIÓN REQUERIDA POR ASIGNATURA

#### GASTRONOMIA

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: **MANEJO DE ALMACENES**
2. NIVEL DEL SABER: **ESPECÍFICO**
3. ÁREA DE CONOCIMIENTO: **CONOCIMIENTOS TECNICOS**
4. COMISIÓN ACADÉMICA: **DE SERVICIOS**
5. NÚMERO CONSECUTIVO DE ASIGNATURA:
6. CUATRIMESTRE: **SEGUNDO**
7. HORAS PRÁCTICAS: **38**
8. HORAS TEÓRICAS: **22**
9. HORAS TOTALES: **60**
10. HORAS TOTALES POR SEMANA CUATRIMESTRE: **4**
11. CÓDIGO:
12. CRÉDITOS:
13. OBJETIVO DE LA ASIGNATURA:

*Saber el manejo práctico y específico del almacenaje y rotación de productos perecederos y no perecederos, aplicando métodos de controles que eviten caducidades, maltratos o mermas que al final representarán un buen manejo inversiones y costos con calidad.*

UNIDADES TEMÁTICAS QUE INTEGRAN LA ASIGNATURA	HRS. PRÁCTICAS	HRS. TEÓRICAS	HRS. TOTALES
I. PROCESO DE ADQUISICION	5	3	8
II. RECEPCION DE ALIMENTOS	5	3	8
III. CONTROL DE INVENTARIOS	5	3	8
IV. CONSERVACION DE PRODUCTOS	4	2	6
V. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS	5	3	8
VI. DISTRIBUCION	4	2	6
VII. COSTOS	10	6	16
<b>TOTAL</b>	<b>38</b>	<b>22</b>	<b>60</b>

## HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER

### INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA GASTRONOMIA

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA:	<b>MANEJO DE ALMACENES</b>
2.-UNIDAD TEMÁTICA:	<b>PROCESO DE</b>
ADQUISICION	
3.-HORAS PRÁCTICAS:	5
4.-HORAS TEÓRICAS:	3
5.-HORAS TOTALES:	8
6.-OBJETIVO:	

*El alumno conocerá procesos para generar una requisición y adquisición de mercancía generadas por la necesidad mantener stocks de inventarios, conociendo también estándares de recepción e identificación de productos.*

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
I. REQUISICION	<i>Conocer programas manuales o sistematizados para hacer una requisición de compra.</i>	1	<i>Conocerá los criterios necesarios para generar una requisición de compra</i>	
II. SELECCIÓN DE PROVEEDORES	<i>Aplicará tablas para seleccionar el mejor proveedor según  Precios, calidad, tiempos de entrega, facilidades de pagos.</i>	1	<i>Describirá formas de comparativos para realizar la mejor selección de proveedores según estándares emitidos.</i>	
III. COMPRAS	<i>Realizará los trámites para hacer efectiva la compra logrando ver físicamente el producto en el almacén.</i>	1	<i>Explicará procesos aplicados durante el ejercicio de una compra autorizada.</i>	

<i>IV. RECEPCION DE PRODUCTO</i>	<i>Realizará recibo de mercancía teniendo en cuenta calidad, cantidad, precio y embalaje.</i>	<i>1</i>	<i>Tendrá identificadas las necesidades y procesos para realizar la recepción con el modelo establecido.</i>	
<i>V. IDENTIFICACION DE PRODUCTO</i>	<i>Según las especificaciones de calidad autorizadas procederá a identificar productos para recibir.</i>	<i>1</i>	<i>Enumerará los pasos a tener en cuenta al identificar una mercancía por adquirir según especificaciones de calidad.</i>	
<b>TOTAL</b>		<b>5</b>		<b>3</b>

**HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER**

**INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA  
GASTRONOMIA**

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA:	<b>MANEJO DE ALMACENES</b>
2.-UNIDAD TEMÁTICA:	RECEPCION DE
ALIMENTOS	
3.-HORAS PRÁCTICAS:	5
4.-HORAS TEÓRICAS:	3
5.-HORAS TOTALES:	8
6.-OBJETIVO:	

*El alumno conocerá y aprenderá los procedimientos básicos para la recepción de materia prima teniendo en cuenta las normas para continuar con la cadena de calidad para lograr buenos productos terminados.*

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
I. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DE LOS PRODUCTOS	Hará recibo de materia prima teniendo en cuenta sabor, color, olor, textura.	2	Enumerará las características organolépticas de una tabla básica de productos perecederos	1
II. VERIFICACIONES DE ESPECIFICACIONES (PESOS, MEDIDAS Y PRECIOS)	Aplicará especificaciones en el ejercicio de recepción de mercancía según tablas guías detectando irregularidades.  INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN.	2	Según políticas de las Empresas, describirá especificaciones para realizar una óptima recepción de alimentos.	1
III. PROBLEMA FRECUENTE	Analizará diferentes casos de irregularidades de calidad durante los procesos de recepción de alimentos desarrollando una minuta de problema frecuente.	1	Describirá la mayoría de problemas frecuentes durante la recepción de materia prima.	1
<b>TOTAL</b>		<b>5</b>		<b>3</b>

**HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER**

**INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA  
GASTRONOMIA**

- |                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA: | <b>MANEJO DE ALMACENES</b> |
| 2.-UNIDAD TEMÁTICA :        | <b>CONTROL DE</b>          |
| INVENTARIOS                 |                            |
| 3.-HORAS PRÁCTICAS:         | 5                          |
| 4.-HORAS TEÓRICAS:          | 3                          |
| 5.-HORAS TOTALES:           | 8                          |
| 6.-OBJETIVO:                |                            |

*El alumno aprenderá los métodos para manejar stocks, rotación y aprovechamientos de inventarios para lograr el control de los mismos.*

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
I. STOCKS, MINIMOS Y MAXIMOS	<i>Desarrollará un inventario aplicando stocks de materia prima para lograra el suministros evitando faltantes en almacén.</i>	1	<i>Describirá modelos para controlar stocks y aplicar los mínimos y máximos</i>	1
II. ROTACION (P.E.P.S. Y U.E.P.S)	<i>Analizará la importancia del juego de rotación con los métodos P.E.P.S. y U.E.P.S. para lograr éxito en la preparación de los alimentos la maximización de los recursos.</i>	1	<i>Describirá procesos básicos para lograr la rotación de materia prima</i>	1
III. CADUCIDADES	<i>Aplicará el sistema de alertas a rotaciones en el ejercicio de almacenamiento</i>	1	<i>Describirá el sistema de control de almacenamiento para evitar caducidades de productos como también evitar posibles fallas en el proceso de producción.</i>	1

IV. UTILIZACION DE SOBRANTES	<i>Aplicará el procedimiento de ajuste de inventario para la utilización de sobrantes como el ejercicio práctico en preparación.</i>	1	<i>Describirá posibilidades de aprovechamientos de materia prima teniendo en cuenta los ajustes de Inventarios.</i>	
V. DISMINUCION DE MERMAS	<i>Analizará las diferentes posibilidades a tener en cuenta para prevenir las mermas en materia prima almacenada.</i>	1	<i>Conocerá las diferentes estrategias ó controles para evitar las mermas de productos.</i>	
<b>TOTAL</b>		<b>5</b>		<b>3</b>

**HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER**

**INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA  
GASTRONOMIA**

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA:	<b>MANEJO DE ALMACENES</b>
2.-UNIDAD TEMÁTICA :	<b>CONSERVACION DE</b>
PRODUCTOS	
3.-HORAS PRÁCTICAS:	4
4.-HORAS TEÓRICAS:	2
5.-HORAS TOTALES:	6
6.-OBJETIVO:	

*El alumno aprenderá las temperaturas de conservación de alimentos según métodos de refrigeración y congelación, como también el manejo de espacios y ubicación para lograr la mayor vida útil del producto y prevenir contaminación de los mismos.*

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
I. TEMPERATURAS	<i>Identificar los productos que deben ser refrigerados ò congelados según periodo de almacenamiento logrando la conservación.</i>	1	<i>Conocer las temperaturas de refrigeración y congelación para los diferentes grupos de alimentos para lograr un apropiado almacenamiento.</i>	1
II. REFRIGERACION	<i>Comprobar temperaturas de refrigeración como el manejo de espacios ò ubicación de productos para lograr mantener la temperatura constante.</i>	2	<i>Describir casos y/o productos específicos en los cuales se aplica el método de refrigeración en almacenamiento.</i>	1
III. CONGELACION	<i>Comprobar temperaturas de congelación y ubicación de productos para mantener la temperatura constante.</i>	1	<i>Describir casos y/o productos específicos en los cuales se aplica el método de congelación en almacenamiento</i>	
<b>TOTAL</b>		<b>5</b>		<b>3</b>

**HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER**

**INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA  
GASTRONOMIA**

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA: **MANEJO DE ALMACENES**  
 2.-UNIDAD TEMÁTICA: **ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO**  
 3.-HORAS PRÁCTICAS: **5**  
 4.-HORAS TEÓRICAS: **3**  
 5.-HORAS TOTALES: **8**  
 6.-OBJETIVO:

*El alumno aprenderá los diferentes técnicas de porcionado y empaquetados para lograr un apropiado almacenamiento para evitar contaminaciones cruzadas y lograr aprovechamientos de espacios.*

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
I. PORCIONADO	<p><i>Aplicar técnicas para porcionar carnes rojas, aves, pescados y mariscos.</i></p> <p><i>Utilización de herramientas o para porcionar: sierras, cuchillos, básculas</i></p>	2	<p><i>Conocer las diferentes técnicas de porcionado para los diferentes productos cárnicos.</i></p>	1
II. EMPAQUETADO	<p><i>Realizar empaquetados de porciones con identificaciones o rotulados para control en el almacenamiento.</i></p> <p><i>Utilización equipo: empacadoras al vacío, selladoras, rotuladoras..</i></p>	1	<p><i>Conocer los diferentes métodos de empaquetados de materia prima para evitar el maltrato e identificación durante el almacenamiento.</i></p>	1



III. CONTENEDORES	Utilizar los contenedores según el tipo de materia prima y/o método de refrigeración ò congelación y lograr el mayor aprovechamiento de espacio.	1	Conocer los diferentes tipos de contenedores que pueden ser utilizados durante el almacenamiento	1
IV. SEPARACION DE PRODUCTOS PROCESADOS Vs. NO PROCESADOS	Almacenar productos procesados ò no procesados teniendo en cuenta las normas de separación ò aislamiento para evitar contaminaciones.	1	Conocer la importancia de la separación y ubicación de productos durante el almacenamiento para evitar contaminaciones cruzadas.	
V. CARACTERISITICAS FISICAS DE LOS ALMACENES	Detectar aplicar las necesidades de áreas, equipos, ubicación de anaqueles y flujos para el funcionamiento de almacenes.		Conocer las necesidades y/o características básicas de las áreas y equipos para garantizar el almacenamiento.	
<b>TOTAL</b>		<b>5</b>		<b>3</b>

**HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER**

**INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA  
GASTRONOMIA**

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA: **MANEJO DE ALMACENES**  
 2.-UNIDAD TEMÁTICA: **DISTRIBUCION**  
 3.-HORAS PRÁCTICAS: **4**  
 4.-HORAS TEÓRICAS: **2**  
 5.-HORAS TOTALES: **6**  
 6.-OBJETIVO:  
*El alumno aprenderá a entregar ò recibir la mercancía teniendo en cuenta controles ò políticas estipuladas.*

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
I. COTEJO DE REQUISICIONES	<i>Capturar por sistema ò manual todas las entradas y salidas de producto del almacén para mantener el control de inventarios y por lo tanto manejar los stocks del almacén.</i>	2	<i>Describir el proceso para descargar ò dar movimiento al kardex según la materia prima entregada ò recibida</i>	1
II. ENTREGA / RECEPCION DE MERCANCIA	<i>Entregar ò recibir mercancía teniendo en cuenta los controles contables y las normas de seguridad e higiene para no exponer la mercancía a posibles contaminaciones ò maltratos.</i>	2	<i>Describir los pasos a seguir para realizar una entrega ò recibo de mercancía.</i>	1
<b>TOTAL</b>		<b>4</b>		<b>2</b>

**HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER**

**INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA  
GASTRONOMIA**

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA: **MANEJO DE ALMACENES**  
 2.-UNIDAD TEMÁTICA: **COSTOS**  
 3.-HORAS PRÁCTICAS: **10**  
 4.-HORAS TEÓRICAS: **6**  
 5.-HORAS TOTALES: **1**  
 6.-OBJETIVO:

*El alumno conocerá los conceptos **básicos** de costos en la operación de alimentos para lograr el mayor beneficio en la misma.*

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
I. ANALISIS DE COSTOS	Aplicará conocimientos en la elaboración del taller de análisis de rendimiento de carnes, frutas y verduras con el fin hacer una efectiva valorización aplicada el costeo de receta estándar.	3	Describir los procedimientos para el análisis de mermas y rendimientos de materia prima para mantener los estándares ò alertar en los casos que afecten el cumplimiento de las metas..	2
II. CONTROL DE COSTOS	Aplicará procedimientos para controlar en cada centro de producción todo el manejo de porciones cárnicas ò de valor representativo, como también los aprovechamientos y desperdicios.	2	Describir las herramientas utilizadas para prevenir fugas ò mantener los estándares en las porciones de los platillos terminados.	1

<b>III. COSTEO DE MENUS Y ALIMENTOS</b>	<i>Aplicará los conocimientos para costear recetas y por ende menús , como también las reglas para emitir precios sugeridos.</i>	<b>5</b>	<i>Describir los procedimientos de elaboración de recetas estándar para lograr el costeo de las mismas y sugerir precios de ventas.</i>	<b>3</b>
<b>TOTAL</b>		<b>10</b>	<b>6</b>	

**PRACTICAS SUGERIDAS**

- 1 *Asistir y/o hacer practicas en el Departamento de compras del Hotel Escuela o al de un Hotel con altos estándares para apreciar de cerca el proceso de Adquisición de materia prima.*
- 2 *Asistir y/o hacer prácticas en el Almacén general del Hotel Escuela o al de un Hotel con altos estándares para conocer los procesos de recepción de alimentos, control de inventarios, conservación y almacenamiento de productos, distribución, cotejo y costos.*
- 3 *Talleres con herramientas necesarias en el porcionado, empaquetado.*
- 4 *Hacer juego de roles para ejercicios de costeo de menús. (Chef y contralor de costos)*
- 5 *Asistir a la cocina taller ò a una cocina de un restaurante con altos estándares para hacer la practica exclusiva sobre características organolépticas de cárnicos, frutas, verduras, lácteos y embutidos.*
- 6 *Después de haber asistido a conocer los anteriores procesos hacer mesas redondas para compartir experiencias, conceptos y hacer retroalimentación.*
- 7 *Hacer talleres prácticos sobre análisis de calidad y rendimiento (Pruebas de rendimiento), porcionado, empaquetado de productos.*
- 8 *Hacer ejercicios de conversión de medidas de capacidad para poder hacer ingresos de medias ò pesos estandarizados al inventario de almacén.*
- 9 *Hacer ejercicios teórico-prácticos sobre análisis de costos y costeo de recetas estándar.*

### **RECOMENDACIONES DIDACTICAS**

- 1 *Desarrollar todos los formatos utilizados en los procesos de almacenes que incluyen los de control de procesos de porcionado con mermas y rendimientos, control de porciones, Kardex de almacén, requisiciones, ingreso y distribución.*
- 2 *Hacer mesas redondas sobre cuadros comparativos para selección de proveedores.*
- 3 *Desarrollar todos los formatos utilizados en el control de costos útiles para elaboración de recetas estándar.*
- 4 *Hacer ejercicios de simulación.*

### **RECOMENDACIÓN PARA LA EVALUACION DEL APRENDIZAJE**

*El docente deberá conseguir la evaluación , no solo como método de aprendizaje, sino como un indicador para enriquecer el proceso de enseñanza – aprendizaje.*

*Además de los exámenes tradicionales se recomienda que se tome en cuenta:*

- 1 *Participación en clase y talleres.*
- 2 *Participación individual.*
- 3 *Calificación sobre enriquecimiento durante las visitas hechas a Empresas.*
- 4 *Calificar la presentación y calidad de los trabajos.*
- 5 *Exposiciones en individuales ò en grupo.*
- 6 *Resolución de casos prácticos*
- 7 *Asistencia a las prácticas en laboratorio ò taller.*
- 8 *Cumplimiento de material para las prácticas en el laboratorio.*

## **BIBLIOGRAFIA**

**BASICA:**

**COMPLEMENTARIA:**