

**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 TÉCNICOS**
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>I. PROCESO DE ADQUISICION</i>	5	3	8
<i>II. RECEPCION DE ALIMENTOS</i>	5	3	8
<i>III. CONTROL DE INVENTARIOS</i>	5	3	8
<i>IV. CONSERVACION DE PRODUCTOS</i>	4	2	6
<i>V. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS</i>	5	3	8
<i>VI. DISTRIBUCION</i>	4	2	6
<i>VII. COSTOS</i>	10	6	16
<b>TOTAL</b>	<b>38</b>	<b>22</b>	<b>60</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

## 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:	PROCESO DE 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 (TEÓRIA)	HRS.
I. REQUISICION	Conocer programas manuales o sistematizados para hacer una requisición de compra.	1	Conocerá los criterios necesarios para generar una requisición de compra	½
II. SELECCIÓN DE PROVEEDORES	Aplicará tablas para seleccionar el mejor proveedor según Precios, calidad, tiempos de entrega, facilidades de pagos.	1	Describirá formas de comparativos para realizar la mejor selección de proveedores según estándares emitidos.	½
III. COMPRAS	Realizará los trámites para hacer efectiva la compra logrando ver físicamente el producto en el almacén.	1	Explicará procesos aplicados durante el ejercicio de una compra autorizada.	½

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

IV. RECEPCION DE PRODUCTO	<i>Realizará recibo de mercancía teniendo en cuenta calidad, cantidad, precio y embalaje.</i>	1	<i>Tendrá identificadas las necesidades y procesos para realizar la recepción con el modelo establecido.</i>	½
V. IDENTIFICACION DE PRODUCTO	<i>Según las especificaciones de calidad autorizadas procederá a identificar productos para recibir.</i>	1	<i>Enumerará los pasos a tener en cuenta al identificar una mercancía por adquirir según especificaciones de calidad.</i>	1
<b>TOTAL</b>		<b>5</b>		<b>3</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

# 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>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

# 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 :	CONTROL DE 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	Desarrollará un inventario aplicando stocks de materia prima para lograr el suministros evitando faltantes en almacén.	1	Describirá modelos para controlar stocks y aplicar los mínimos y máximos	1
II. ROTACION (P.E.P.S. Y U.E.P.S)	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.	1	Describirá procesos básicos para lograr la rotación de materia prima	1
III. CADUCIDADES	Aplicará el sistema de alertas o rotaciones en el ejercicio de almacenamiento	1	Describirá el sistema de control de almacenamiento para evitar caducidades de productos como también evitar posibles fallas en el proceso de producción.	½
IV. UTILIZACION DE SOBRANTES	Aplicará el procedimiento de ajuste de inventario para la utilización de sobrantes como el ejercicio práctico en preparación.	1	Describirá posibilidades de aprovechamientos de materia prima teniendo en cuenta los ajustes de Inventarios.	½

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

V. DISMINUCION DE MERMAS	Analizará las diferentes posibilidades a tener en cuenta para prevenir las mermas en materia prima almacenada.	1	Conocerá las diferentes estrategias o controles para evitar las mermas de productos.	
<b>TOTAL</b>		<b>5</b>		<b>3</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

# 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 :

CONSERVACION DE 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	Identificar los productos que deben ser refrigerados ò congelados según periodo de almacenamiento logrando la conservación.	1	Conocer las temperaturas de refrigeración y congelación para los diferentes grupos de alimentos para lograr un apropiado almacenamiento.	½
II. REFRIGERACION	Comprobar temperaturas de refrigeración como el manejo de espacios ò ubicación de productos para lograr mantener la temperatura constante.	2	Describir casos y/o productos específicos en los cuales se aplica el método de refrigeración en almacenamiento.	½
III. CONGELACION	Comprobar temperaturas de congelación y ubicación de productos para mantener la temperatura constante.	1	Describir casos y/o productos específicos en los cuales se aplica el método de congelación en almacenamiento	1
<b>TOTAL</b>		<b>4</b>		<b>2</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

**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 (TEORÍA)	HRS.
I. PORCIONADO	Aplicar técnicas para porcionar carnes rojas, aves, pescados y mariscos. Utilización de herramientas o para porcionar: sierras, cuchillos, básculas	1	Conocer las diferentes técnicas de porcionado para los diferentes productos cárnicos.	½
II. EMPAQUETADO	Realizar empaquetados de porciones con identificaciones o rotulados para control en el almacenamiento. Utilización equipo: empacadoras al vacío, selladoras, rotuladoras..	1	Conocer los diferentes métodos de empaquetados de materia prima para evitar el maltrato e identificación durante el almacenamiento.	½

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005



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	½
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.	½
V. CARACTERISITICAS FISICAS DE LOS ALMACENES	Detectar aplicar las necesidades de áreas, equipos, ubicación de anaqueles y flujos para el funcionamiento de almacenes.	1	Conocer las necesidades y/o características básicas de las áreas y equipos para garantizar el almacenamiento.	1
<b>TOTAL</b>		<b>5</b>		<b>3</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

# 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	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.	2	Describir el proceso para descargar ò dar movimiento al kardex según la materia prima entregada ò recibida	1
II. ENTREGA / RECEPCION DE MERCANCIA	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.	2	Describir los pasos a seguir para realizar una entrega ò recibo de mercancía.	1
<b>TOTAL</b>		<b>4</b>		<b>2</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

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

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

## **PRACTICAS SUGERIDAS**

- ❖ *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.*
- ❖ *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.*
- ❖ *Talleres con herramientas necesarias en el porcionado, empaquetado.*
- ❖ *Hacer juego de roles para ejercicios de costeo de menús. (Chef y contralor de costos)*
- ❖ *Asistir a la cocina taller ò a una cocina de un restaurante con altos estándares para hacer la practica exclusiva sobre características organolépticas de cãrnicos, frutas, verduras, lácteos y embutidos.*
- ❖ *Después de haber asistido a conocer los anteriores procesos hacer mesas redondas para compartir experiencias, conceptos y hacer retroalimentación.*
- ❖ *Hacer talleres prácticos sobre análisis de calidad y rendimiento (Pruebas de rendimiento), porcionado, empaquetado de productos.*
- ❖ *Hacer ejercicios de conversión de medidas de capacidad para poder hacer ingresos de medias ò pesos estandarizados al inventario de almacén.*
- ❖ *Hacer ejercicios teórico-prácticos sobre análisis de costos y costeo de recetas estándar.*

## **RECOMENDACIONES DIDACTICAS**

- ❖ *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.*
- ❖ *Hacer mesas redondas sobre cuadros comparativos para selección de proveedores.*
- ❖ *Desarrollar todos los formatos utilizados en el control de costos útiles para elaboración de recetas estándar.*
- ❖ *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:*

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

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

## **BIBLIOGRAFIA**

**BASICA:**

**COMPLEMENTARIA:**

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005