



UNIVERSIDAD NACIONAL
"JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN"

VICERRECTORADO ACADÉMICO

FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

MODALIDAD NO PRESENCIAL

SÍLABO POR COMPETENCIAS

CURSO:

GERENCIA DE SISTEMAS ALIMENTARIOS

I. DATOS GENERALES

Línea de carrera	Especialidad o formación profesional especializada
Semestre académico	2020-I
Código del curso	1214405
Créditos	03
Horas semanales	HT: 02 y HP: 02
Ciclo	VII
Sección	"A"
Apellidos y nombres del Docente	León Manrique, Brunilda Edith
Correo institucional	bleon@unjfsc.edu.pe
N° Celular	956583148

II. SUMILLA

Comprende los principios generales de la administración incluyendo la Planeación, organización, dirección, supervisión coordinación, evaluación y control de las actividades propias de un servicio de alimentación. Funcionamiento del servicio; asesoría y consultoría externa y la capacitación del personal que labora en los servicios alimentarios: hospitales, instituciones a nivel comercial, establecimientos específicos como guarderías, asilos, centros de salud mental, cafeterías escolares y universitarias, fábricas e industrias, así como establecimientos con servicios alimentarios colectivos. Programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos; Calidad y seguridad alimentaria de los alimentos gestionados según ISO 22000.

III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

	CAPACIDADES DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	SEMANAS
I UNIDAD	Analiza los escenarios globales externos e internos que influyen en el desarrollo y gerencia de empresas de servicios de alimentos. Desarrolla expectativas de oportunidades y generación de empresas de alimentos, describe las normas y procedimientos para la constitución de empresas	Gerencia de sistemas alimentarios. Conceptos, Historia de empresas de alimentos. Constitución de empresas.	1 - 4
II UNIDAD	Sintetiza los procedimientos de selección de recursos humanos calificados, define planes de mercadeo y el diseño de los servicios de alimentación colectiva, especialmente en el control de las recetas de acuerdo a una programación y a un grupo objetivo.	Dirección, gestión y mercadeo	5 - 8
III UNIDAD	Resume el concepto de control de calidad y seguridad, mediante planes de prevención. Elabora el control de costos, verifica la administración de la producción de alimentos.	Control y Logística en los Servicios de Alimentos	8 -12
IV UNIDAD	Etapas del control de calidad y seguridad, mediante planes de prevención.	Sistema de Gestión y inocuidad norma ISO 22000	13 - 16

IV. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

N°	INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO
01	Define los conceptos de gerencia y del gerente moderno en las empresas de servicios de alimentación colectiva
02	Distingue la diversidad de servicios de alimentación
03	Explica las cinco fuerzas de la competencia para el logro de una empresa de servicios de alimentación
04	Describe los procedimientos para la creación de una empresa de servicio de alimentación colectiva.
05	Explica y evalúan los menús de acuerdo a la programación y al grupo objetivo
06	Identifica la logística desde la compra hasta el producto final
07	Clasifica los costos de acuerdo a las recetas programadas
08	Evalúa los tipos de menús que se preparan en un servicio de alimentación colectiva
09	Identifica las normas de ISO 22000 para el éxito de un servicio de alimentación



10	Explica como evaluar a los proveedores cumpliendo con las normas de calidad e inocuidad
11	Evalúa la norma sanitaria en los servicios de alimentación colectiva
12	Domina y garantiza la seguridad e inocuidad de los alimentos, mediante las BPM, POE y POES
13	Aplicación del sistema y contenido del plan HACCP en servicios de alimentación colectiva
14	Aplicación de los pasos del sistema HACCP en un servicio de alimentación
15	Diferencia la estructura del ISO 22000 en la elaboración de menús
16	Valora los requisitos adicionales del ISO 22000 en los servicios de alimentación



V. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDACTICAS

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I: Analiza los escenarios globales externos e internos que influyen en el desarrollo y gerencia de empresas de servicios de alimentos. Así como desarrolla expectativas de oportunidades de generación de empresas de alimentos, describe las normas y procedimientos para la constitución de empresas						
SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL			
UNIDAD DIDACTICA I	1	Cosmovisión de la importancia de la gerencia administrativa de empresas de servicios de alimentos y perspectivas de desarrollo.	Lectura y análisis de casos exitosos de empresas de alimentos. Conceptos de Gerencia de sistemas alimentarios	Analiza las empresas de alimentos exitosas.	Clase expositiva, lectura, video. Uso del Google meet,, debate dirigido, chat.	Define los conceptos de gerencia y del gerente moderno en las empresas de servicios de alimentación colectiva
	2	Aspectos generales de la Gestión en un servicio de alimentación	Definición y evolución de un servicio de alimentación	Valora la importancia de los servicios de alimentación		Distingue la diversidad de servicios de alimentación
	3	Desarrollo de las cinco Fuerzas de competencia en las empresas de servicios de alimentación	Aplicar las cinco fuerzas de Porter en Servicios de Alimentación	Describe las cinco fuerzas de Porter para la competitividad de la empresa de alimentos.		Explica las cinco fuerzas de la competencia para el logro de una empresa de servicios de alimentación
	4	Constitución de una empresa y Planeación en los Servicios de Alimentación	Realizar trámites, procedimientos para la constitución de una empresa de servicio de alimentación	Identifica el tipo de empresa que va a crear, la constitución de la empresa. Diseña organigramas		Describe los procedimientos para la creación de una empresa de servicio de alimentación colectiva.
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA						
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO		
Cuestionario (evaluación del examen escrito y orales)		Trabajos y exposición (foros) de temas individuales y grupales.		Comportamiento en clase virtual y chat.		



CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II: Manejo logístico los costos de recetas y reportes de insumos					
SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
1	Importancia del manejo logística en un servicio de alimentación	Definición de logística, para el control de almacenamiento de bienes.	Desarrolla planes de compra para un servicio de alimentación	Clase expositiva, lectura, video. Uso del Google meet, debate dirigido, chat.	Explica y evalúan los menús de acuerdo a la programación y al grupo objetivo
2	La logística en la cadena de suministros con el abastecimiento de productos y costos en la preparación de los menús	Proceso de compra para un servicio de alimentación en la gestión de compras.	Trabajar con centros de abastecimientos y mercados		Identifica la logística desde la compra hasta el producto final
3	Valora la importancia de los costos y presupuestos en los servicios de alimentos	Analiza los costos de los menús programados en la estandarización de recetas	Utiliza métodos para la estandarización de receta		Clasifica los costos de acuerdo a las recetas programadas
4	Tipos de menús que se preparan en un servicio de alimentación colectiva.	Elaboración de menús de acuerdos a las etapas de vida y para enfermedades no transmisibles	Clasifica los diversos tipos de menú		Evalúa los tipos de menús que se preparan en un servicio de alimentación colectiva
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
Cuestionario (evaluación del examen individuales y grupales escrito y orales)		Trabajos y exposición (foros) de temas		Comportamiento en clase virtual y chat	



CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III: Manejo logístico los costos de recetas y reportes de insumos					
SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
1	Calidad y seguridad de los alimentos gestionados según ISO 22000.	Definición, conceptos de calidad alimentaria y de ISO 22000	Conoce y aplica el ISO 22000 en servicios de alimentación.	Clase expositiva, lectura, video. Uso del Google meet,, debate dirigido, chat.	Identifica las normas de ISO 22000 para el éxito de un servicio de alimentación
2	Los proveedores de alimentos deben ser validados en el proceso de calidad e inocuidad.	Conocer la inocuidad de los productos primarios y procesados.	Conocer los formatos de inspección para un proveedor validado.		Explica como evaluar a los proveedores cumpliendo con las normas de calidad e inocuidad
3	Norma sanitaria para restaurant y servicios afines RM. 822-2018-MINSA.	Definición e historia de la Norma sanitaria para Restaurant y servicios afines	Aplica la norma sanitaria en las empresas de servicios de alimentación colectiva		Evalúa la norma sanitaria en los servicios de alimentación colectiva
4	Conoce los programas de prerrequisitos de acuerdo a la normativa 00-98-SA. Aplicando las BPM, POE y POES	Analiza el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario que se utilizan en las empresas de alimentos	Aplica el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario que se utilizan en las empresas de alimentos		Domina y garantiza la seguridad e inocuidad de los alimentos, mediante las BPM, POE y POES
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
Cuestionario (evaluación del examen escrito y orales)		Trabajos y exposición (foros)y temas		Comportamiento en clase virtual y chat	



CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV: Normas ISO 22000						
SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL			
UNIDAD DIDACTICA IV	1	Análisis de peligros y evaluación de los riesgos de inocuidad en servicios de alimentación	Determinación y clasificación de las medidas de control del HACCP	Conoce el sistema de calidad de control HACCP	Clase expositiva, lectura, video. Uso del Google meet,, debate dirigido, chat.	Aplicación del sistema y contenido del plan HACCP en servicios de alimentación colectiva
	2	Diferencia los pasos del sistema HACCP en servicios de alimentación	Aplica los pasos del sistema HACCP en un servicio de alimentación colectiva	Establece los pasos del sistema HACCP en los servicios de alimentación		Aplicación de los pasos del sistema HACCP en un servicio de alimentación
	3	Estructura común para los sistemas de gestión de ISO 22000 en servicios de alimentación	Estructura del ISO 22000	Aplica la estructura del ISO 22000		Diferencia la estructura del ISO 22000 en la elaboración de menús
	4	Identificar la importancia de los requisitos adicionales del ISO 22000	Requisitos adicionales del ISO 22000	Identifica los requisitos adicionales de los sistemas ISOS 22000 en un servicio de alimentación		Valora los requisitos adicionales del ISO 22000 en los servicios de alimentación
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA						
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO		
Presentación de Caso y Cuestionario (evaluación del examen escrito y orales)		Trabajos y exposición (foros) y temas		Comportamiento en clase virtual y chat		

VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

Se utilizarán todos los materiales y recursos requeridos de acuerdo a la naturaleza y recursos requeridos de acuerdo a la naturaleza de los temas programados. Básicamente serán

1. MEDIOS Y PLATAFORMAS VIRTUALES

- Casos prácticos
- Pizarras interactivas
- Google Meet
- Repositorio de datos

2. MEDIOS INFORMÁTICOS

- Laptop
- Tablet
- Celulares
- INTERNET

VII. EVALUACIÓN:

La evaluación es inherente al proceso de enseñanza aprendizaje, será continua y permanente. Los criterios de evaluación son de conocimiento, desempeño y producto.

1. Evidencias de conocimiento

La evaluación será a través de pruebas escritas y orales para el análisis y autoevaluación. En cuanto al primer caso, medir la competencia a nivel interpretativo, argumentativo y propósito, para ello debemos ver como identifica (describe, ejemplifica, relaciona, reconoce y explica, etc), la forma en que argumenta (plantea una afirmación, describe las refutaciones en contra de dicha afirmación, expone sus argumentos contra las refutaciones y llega a conclusiones) y la forma en que propone a través de establecer estrategias, valoraciones, generalizaciones, formulación de hipótesis, respuestas a situaciones, etc.

En cuanto a la autoevaluación permite que el estudiante reconozca sus debilidades y fortalezas para corregir o mejorar. Las evaluaciones de este nivel serán de respuestas simples y otras de preguntas abiertas para su argumentación.

2. Evidencia de desempeño

Esta evidencia pone en acción recursos cognitivos, recursos procedimentales, y recursos afectivos, todo en una integración que evidencia un saber hacer reflexivo en tanto se pueda verbalizar lo que se hace, fundamentar teóricamente la práctica y evidenciar un pensamiento estratégico, dado en la observación en torno a cómo se actúa en situaciones impredecibles.

La evaluación de desempeño se evalúa ponderando como el estudiante se hace investigador aplicando los procedimientos y técnicas en el desarrollo de las clases a través de su asistencia y participación asertiva.

3. Evidencias de Producto.

Están implicadas en las finalidades de la competencia, por tanto, no es simplemente la entrega del producto, sino que tiene que ver con el campo de acción y los requerimientos del contexto de aplicación. La evaluación de producto de evidencia en la entrega oportuna de sus trabajos parciales y el trabajo final.

Además, se tendrá en cuenta la asistencia como componente del desempeño, el 30% de inasistencia inhabilita el derecho a la evaluación.

VARIABLES	PONDERACIONES	UNIDADES DIDÁCTICAS DENOMINADAS MÓDULOS
Evaluación de Conocimiento	30 %	El ciclo académico comprende 4
Evaluación de producto	35 %	
Evaluación de desempeño	35 %	

Siendo el promedio final (PF), el promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4).

$$PF = \frac{PM1 + PM2 + PM3 + PM4}{4}$$

VIII. BIBLIOGRAFÍA

8.1. Fuentes documentales

- UNMSM-Of. Bienestar 2016 “Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos de los Comedores Universitarios”. Perú.
- <https://www.gob.pe/institucion/produce/informes-publicaciones/563534-protocolo-de-restaurantes-y-afines-autorizados-para-entrega-a-domicilio-produce>
- http://biblio3.url.edu.gt/Libros/2011/exi_lide/5.pdf
- Aprueban Norma Sanitaria para Restaurant y Servicios afines. Enlace. http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM_822-2018-MINSA.pdf
- <http://www.fao.org/3/ca5130es/ca5130es.pdf>
- Conceptos fundamentales de Gerencia. Enlace. <https://postgradouft.files.wordpress.com/2012/10/conceptos-fundamentales.pdf>
- Rol del gerente moderno. Enlace. http://virtualnet2.umb.edu.co/virtualnet/archivos/open.php/1037/Contenido_Modulo_IV_Rol_G
- “NORMA SANITARIA SOBRE EL PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS” con R.M N° 482-2005/MINSA.
- Aspectos generales de la gestión en un servicio de Alimentación. Enlace. https://www.iidenut.org/pdf_revista_tec_libre/Renut%206/RENUT%202008%20TEC_6_248-255.pdf
- Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos – FAO. Enlace. http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/sistema.pdf
- <https://www.intedya.com/internacional/103/consultoria-buenas-practicas-de-manufactura-bpm.html>
- <http://www.qb.uson.mx/QAII/ASES/Dipa/Rosario%20Maribel%20Robles/TEMA%20V.pdf>
- http://www.digesa.minsa.gob.pe/norma_consulta/RM-308-2012.pdf
- <https://www.restauracioncolectiva.com/n/la-gestion-de-la-calidad-herramienta-para-organizar-un-servicio-de-alimentacion>.
- https://www.researchgate.net/publication/309189348_El_Sistema_alimentario_Globalizacion_sostenibilidad_seguridad_y_cultura_alimentaria.
- http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/nutrition/docs/education/resources/by_country/Libro_docente_2.pdf

- <https://www.gob.pe/institucion/produce/informes-publicaciones/563534-protocolo-de-restaurantes-y-afines-autorizados-para-entrega-a-domicilio-produce>.
- <https://repositorio.ins.gob.pe/xmlui/bitstream/handle/INS/1034/tablas-peruanas-QR.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- [http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/6A69D2E6E6908E0D052581A100711DF8/\\$FILE/7_Decre_Legis1062_Inocuidad_Alimentos.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/6A69D2E6E6908E0D052581A100711DF8/$FILE/7_Decre_Legis1062_Inocuidad_Alimentos.pdf)
- http://www.academia.edu/15312839/NORMA_TECNICA_PERUANA_NTP_ISO_22000

8.2. Fuentes Bibliográficas

- ALARCON M. y Sanhuesa A. 2011 “Optimización del proceso de elaboración de raciones en un Servicio de Alimentación Colectiva”
- BIRCHFIELD, J. 20012 “Manual de operaciones para el servicios de alimentos” Editorial Diana – México
- DIAZ, Derlis. 2014. GUÍA PARA ESTRUCTURAR UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD PARA EMPRESAS DESPULPADORAS DE FRUTAS BASADO EN LA NORMA TÉCNICA ISO 9001:2008. Proyecto de grado para optar el título de ESPECIALISTA EN GERENCIA DE CALIDAD DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. UNIVERSIDAD LIBRE DE COLOMBIA FACULTAD DE INGENIERÍA INSTITUTO DE POSGRADOS
- DOLLY TEJADA BLANCA 2010 “Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios”. Universidad de Antioquia.
- KAEFER, M. y HORWITZ. 2015 “Nutriología Medica” ed. Panamericana- Buenos Aires.
- MENESES, SILVA. 2015. Normas sanitarias peruanas. Compendio actualizado. Centro de formación continua Inocua. Calidad e Inocuidad Alimentaria. Segunda Edición. Lima – Perú.
- NOGUEZ, V. 2015. ISO 9001;2015. El futuro de la calidad. Editado ISOtool Excellence. España
- PORTER. M. 2014. Las Cinco Fuerzas Competitivas que le dan Forma a la Estrategia. Harvard Business Review. América Latina.
- RAMOS MARIN, F. 2012 “Administración de servicios de alimentos y bebidas” Ed. Continental México.
- RODRIGUEZ, C.; MAURICIO, Saby. 2014. Nutrición Oncológica. Guía de Alimentación para vivir mejor. Editorial Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC). Perú.
- RUBIO P. 2008. Introducción a la Gestión Empresarial. Instituto Europeo de Gestión Empresarial. España.
- SALA, Y M. 2014 "Restauración colectiva: Planificación de instalaciones, locales y equipamientos". Ed. Masson. España.
- SATALAYA, P. Amanda. 2005. Tabla de dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva. Instituto nacional de salud. Centro nacional de alimentación y nutrición. Lima - Perú
- SUTHERLAND, D. 2014 “Servicio de Restaurantería”. Edit. Trillas. México.
- SHEIDER B. 2012 “Outsourcing. La Herramienta de Gestión” Edit. Norma. Colombia.
- TEJADA, B. D. 2014 “Planificación de locales y equipos de alimentos” Univ. Antioquia Marymar. México.
- WOODS, B. HERGER V. 2012 “Servicios de alimentos” Editorial Diana - México.
- <http://www.digesa.minsa.gob.pe/compial/compial.asp#:~:text=En%20el%20C%3%B3digo%20peruano%2C%20como,la%20comercializaci%C3%B3n%2C%20elaboraci%C3%B3n%20y%20expendio>

8.3. Fuentes Hemerográficas

- http://helvia.uco.es/bitstream/handle/10396/6012/ceia3_5.pdf?sequence=1
- <http://repebis.upch.edu.pe/articulos/renut/v2n4/a1.pdf>
- <https://ciat.cgiar.org/generalidades/estrategia-ciat/sistemas-alimentarios-sostenibles/?lang=es>
- <https://es.slideshare.net/JoseSzarfman/introduccion-a-iso-22000-sg-de-inocuidad-de-los-alimentos>.

8.4. Fuentes Electrónicas

- <https://prezi.com/4catov3xs1qo/etapas-sistema-alimentario-nutricional/>
- <https://www.youtube.com/watch?v=Q2f03-Tu1Oc>
- <https://www.youtube.com/watch?v=esrwlkBFng>
- https://www.youtube.com/watch?v=lm8n_7umu5g
- <https://www.bsigroup.com/es-ES/ISO-22000-Seguridad-Alimentaria/>
- <https://www.youtube.com/watch?v=q4GcGITOEpY>
- <https://www.youtube.com/watch?v=kXAPdDmnMhQ>
- <https://www.youtube.com/watch?v=vjuBtnV5Gi8>.
- <https://ingenioempresa.com/analisis-pestel/>

Huacho, junio del 2020

Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión

.....
M(o). Brunilda Edith León Manrique
Docente de la Facultad de Bromatología y Nutrición

