



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

## PROGRAMA ANALÍTICO

Nombre del evento: BUENAS PRACTICAS DEMANUFACTURA EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código:

No. de horas: 30

### 1. INFORMACIÓN DEL EVENTO

Perfil del evento	<b>Competencias Genéricas</b>	<b>Año:</b>	2014
	Aprender sobre las herramientas de diagnóstico ,planes de mejoramiento y sistemas de registro básicos para la certificación BPM.	<b>Fechas de inicio /fin:</b>	
		<b>Perfil de los Beneficiarios:</b>	Público en general
	<b>Competencias Específicas</b>	<b>Horario:</b>	
	<b>Desarrollar actitudes de conducta que beneficien su función: higiene personal y organización del trabajo</b>	<b>Aula:</b>	Fecha: 10-14 de Noviembre Horario 15- 19 horas
		<b>Horas presenciales:</b>	20
	<b>Horas de estudio autónomo:</b>	20	

### 2. PERTINENCIA DEL EVENTO DE CAPACITACIÓN

<b>Problema:</b>	La ley de seguridad alimentaria 2012 del Gobierno del Presidente Rafael Correa en el Ecuador ,exige a los establecimientos que fabrican, elaboran o manipulan alimentos a cumplir con los requisitos de un sistema de gestión y calidad alimentariaque garantice la inocuidad de los alimentos en beneficio del consumidor.
<b>Objeto:</b>	<b>Desarrollar actitudes de conducta que beneficien su función: higiene personal y organización del trabajo</b>
<b>Objetivos:</b>	<b>Incrementar el sentido de responsabilidad hacia el consumidor por la trascendencia del servicio que prestan</b>
	<b>Conocer que son los microorganismos y entender como llegan a los alimentos.</b>
	<b>Conocer que debe exigir el manipulador al adquirir un alimento que vaya a utilizar.</b>

### 3. CONTENIDO DEL EVENTO

Sesión	Contenido	No. Horas	Métodos de Enseñanza	Formas de enseñanza	Medios de enseñanza	Resultados de Aprendizaje
1	Unidad 1 – Terminología Alimentaria <ul style="list-style-type: none"> <li>Marco legal en el Ecuador</li> <li>Composición química de los alimentos</li> </ul>	4	Clase Teórica	Estudio tipo caso	Magistral dialogada	Se concientiza con el uso de las metodologías de gestión de la Calidad de la industria alimentaria



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

## DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

	Alimentos potencialmente peligrosos				Debate	
2	<b>Unidad 2 - Tipos de contaminación :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contaminación Física</li> <li>Contaminación Química</li> <li>Contaminación Biológica</li> <li>Contaminación Cruzada</li> <li>Enfermedades transmitidas por alimentos. ETAS</li> </ul>	4	Clase magistral	Estudio tipo caso	<b>Magistral dialogada Debate</b>	Entiende las reacciones físico-químicas que suceden durante la manipulación y procesamiento de alimentos
3	<b>Unidad 3 – Sistemas de gestión de calidad.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Las 5S de la calidad</li> <li>Buenas Prácticas Agrícolas</li> <li>Buenas Prácticas Acuícolas</li> <li>Buenas Prácticas de higiene</li> <li>Bunas prácticas de Manufactura</li> <li>Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de control HACCP</li> </ul>	4	Clase magistral <b>Taller</b>	Estudio tipo caso		Conoce la metodología de las 5 S de para la gestión de la calidad de las organizaciones.. Conocelosámbitosde aplicación delas BPM
4	Unidad 4. Las Buenas Prácticas de Manufactura. Listas de chequeo MSP Industrial, Restaurantes y Bares.	4	Clase magistral <b>Taller</b>	Estudio tipo caso	Listas de chequeo	Uso de herramientas como la lista de chequeo del MSP.
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manual BPM:</li> <li>Procedimientos operativos estándar POE</li> <li>Procedimientos operativos estándar de Sanitación POEs</li> <li>Sistemas de registro.</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clase magistral</li> <li>Taller</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicación en casos prácticos</li> <li>Análisis tipo caso</li> </ul>	Modelamiento de procesos	Conoce como se realiza un manual de BPM, Sistemas de registro, POE, POEs

#### 4. DATOS DEL INSTRUCTOR:

<b>Apellidos:</b>	Arguello Moreta	<b>Nombres:</b>	Fanny Yolanda
<b>Fecha de nacimiento:</b>	1960-08-24	<b>Número de cédula:</b>	1801626464
<b>Título de pre grado:</b>	Ingeniera de Alimentos	<b>Título de posgrado:</b>	Magister en Gestión de la calidad y Productividad (Egresada)



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

## DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

<b>Experiencia Laboral:</b>	Gerente de Aseguramiento de la Calidad LLANOLAC S.A. Docente UTE	<b>Experiencia Académica:</b>	Docente UTE :Facultad Ingeniería, Hotelería y Turismo, Ciencias Económicas, Arquitectura
<b>Correo electrónico:</b>	farguello@ute.edu.ec	<b>Teléfonos:</b>	0992845926

Ítem	Contenido	Resultados de Aprendizaje			
1	Unidad 1 - Terminología Alimentaria	Conocer la terminología y entender cada una de ellas.			
	Alimentos Potencialmente Peligrosos	Saber sobre los alimentos que pueden tener algún tipo de riesgo.			
2	Unidad 2 - Tipos de contaminación.	Conocer las enfermedades que pueden ser transmitidas por los alimentos			
	Enfermedades transmitidas por alimentos.				
3	Unidad - 3 Buenas Prácticas de Manufactura	Tener una buena práctica de manufactura			