

S.E.M.S.		D.G.E.T.I.		CETis 96	
Estrategia Didáctica Recursamiento 2024					
Carrera / especialidad: Producción industrial de alimentos.		Modulo: Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente			
Submódulo: Realiza análisis microbiológicos.			Semestre: segundo	Nombre del profesor: Clemente Charnichart Sánchez	Fecha: agosto 2024

No.	Actividades	Evidencia	Tipo Actividad	Fecha de entrega
1	<p>Se realizará el manual de calidad en base al sistema de gestión de calidad ISO 9001 para elaborar un producto alimenticio (el alumno seleccionará un producto fácil de realizar y que pueda hacer más de 20 piezas, por ejemplo: Gomitas, dulces, galletas, etc) que incluya:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apartados de la norma a implementar en la elaboración del producto. 2. Mapeo de los procesos de elaboración. 3. Diagrama de proceso en cada proceso identificado. 4. Codificación de los procesos y subprocesos. 5. Identificación de al menos 3 características de calidad del producto, indicando los parámetros de calidad y los rangos de aceptación. 6. Para el proceso de análisis microbiológico realizar: <ol style="list-style-type: none"> a. Manual de proceso de análisis microbiológico. b. Formatos de calidad. c. Estrategias de mejora. d. Estrategias de aseguramiento de la calidad. e. Evidencia de cada análisis realizado <p>NOTA: Guiarse en base a lo realizado en las clases del semestre concluido.</p>	Manual de la documentación de calidad de la implementación del sistema de calidad en producción y análisis del alimento a realizar	A distancia	Del 5 al 9 de agosto a distancia
2	REVISIÓN DEL MANUAL REALIZADO y practica de elaboración del producto alimenticio (único día).	Manual de gestión de calidad	presencial	12 de agosto presencial
3	Practica del análisis microbiológico del producto elaborado	Manual de gestión de calidad	presencial	13 de agosto presencial
	Modificar el manual realizado, complementando con la información obtenida en las practicas	Manual de gestión de calidad	presencial	14 de agosto presencial
5	Practica de elaboración del producto alimenticio implementando el sistema de gestión de calidad, identificando puntos críticos, puntos de mejora e implementación de las acciones de aseguramiento y gestión de calidad. Modificar el manual de calidad realizado en actividades de casa con los hallazgos encontrados en las practicas.	Manual de gestión de calidad	presencial	15 de agosto presencial
6	Entrega del manual de gestión de calidad del producto elaborado.	Manual de gestión de calidad	presencial	16 de agosto presencial

EVALUACIÓN DEL RECURSAMIENTO

- Primera versión del manual (12 agosto) 30%
- Practicas (13 al 15 agosto) 10%
- Ultima versión del manual (16 agosto) 60%