

| | | | | | |
|---|--|---|----------------------|--|--------------------------|
| 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%