

S.E.M.S.		D.G.E.T.I.		CETis 96	
Estrategia Didáctica Recursamiento 2024					
Carrera / especialidad: Producción industrial de alimentos.		Modulo: Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad			
Submódulo: Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos de los productos de cereales u oleaginosas y productos derivados.			Semestre: sexto	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 a un sistema de calidad a elegir (ISO 9001 o ISO 22000) para elaborar un producto derivado de cereales y/o oleaginosas (el alumno seleccionará un producto fácil de realizar y que pueda hacer más de 20 piezas, por ejemplo: galletas, empanadas, 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 físicos, químicos y microbiológicos (hacer lo siguiente para un análisis físico, un químico y un microbiológico): <ol style="list-style-type: none"> a. Manual de proceso 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
4	Practica del análisis físico y químico del producto elaborado	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%