****

Universidad Nacional “José Faustino Sánchez Carrión “

**Facultad de Educación**

***SILABO de ADMINISTRACION Y GESTION DE LOS ALIMENTOS***

1. **INFORMACIÓN GENERAL:**
	1. **Departamento Académico :** Ciencias Formales y Naturales
	2. **Escuela :** EB.Científica Humanística Dual
	3. **Especialidad :** BQyTA
	4. **Ciclo :** X
	5. **Docente :** Filmo Retuerto Bustamante
	6. **Asignatura :** Administración y Gestión de los Alimentos
	7. **Condición :** Obligatorio
	8. **Prerrequisito :**
	9. **Código :**
	10. **Área Curricular :** Formación General
	11. **Horas Semanales :** 02 (T = 2)
	12. **Créditos :** 02
	13. **Semestre :** 2018 -I
	14. **Correo electrónico :** filmo retuerto45@hotmail.com
2. **SUMILLA:**

Nociones básicas y principios generales de la administración. Características y diferentes escuelas de la administración. Instrumentos de análisis cualitativo y cuantitativo de la actividad económica - social del país y del sector empresarial. Costos de Alimentos, Bebidas, Ratios y Utilidades.

1. **OBJETIVOS:**
	1. Conoce y comprende las nociones básicas y los principios generales de la administración.
	2. Conoce y elabora un estudio conceptual y metodológico de la administración.
	3. Elabora Instrumentos de análisis cualitativo y cuantitativo de la actividad económica - social del país y del sector empresarial.
	4. Elabora un estudio de Costos de Alimentos, Bebidas, Ratios y Utilidades.
2. **CONTENIDOS CURRICULARES TRANSVERSALES:**
* Camino a la acreditación.
1. **UNIDADES:**
2. **INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACION:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CAPACIDADES** | **CONTENIDOS** | **SEMANA** | **SESIONES** |
| * 1. Conoce y analiza a la Administración como ciencia.
 | * 1. ¿Qué es la administración?
 | 1 | 1 y 2 |
| * 1. Conoce y relaciona a la administración con otras disciplinas.
 | * 1. Relación de la administración con otras disciplinas.
 | 2 | 3 y 4 |
| * 1. Conoce y comprende los nuevos enfoques de la administración.
 | * 1. Nuevos enfoques de la administración.
 | 3 | 5 y 6 |
| * 1. Conocen y describen los principios más relevantes de la administración.
 | * 1. Relacionan los diferentes principios de la administración.
 | 4 | 7 y 8 |

1. **CARACTERÍSTICAS Y DIFERENTES ESCUELAS DE LA ADMINISTRACIÓN:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CAPACIDADES** | **CONTENIDOS** | **SEMANA** | **SESIONES** |
| * 1. Conoce y define los planteamientos teóricos de las escuelas de la administración.
 | 2.1. Definiciones y planteamientos teóricos de la administración. | 5 | 9 y 10 |
| * 1. Conocen y analizan las características de la administración
 | 2.2. Características más importantes de la administración | 6 | 11 y 12 |
| * 1. Conoce y comprende la importancia de la administración en la sociedad.
 | 2.3. Diferentes planteamientos teóricos sobre la importancia de la administración. | 7 | 13 y 14 |
|  |  |  |  |
| **EVALUACIÓN PARCIAL** | **05/2018** |

1. **INSTRUMENTOS DE ANÁLISIS CUALITATIVO Y CUANTITATIVO DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA - SOCIAL DEL PAÍS Y DEL SECTOR EMPRESARIAL:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CAPACIDADES** | **CONTENIDOS** | **SEMANA** | **SESIONES** |
| * 1. Conoce y describe las normas nacionales e Internacionales de los alimentos.
 | 3.1. Normas nacionales e internacionales de alimentos. | 9 | 17 y 18 |
| * 1. Conoce y analiza los diferentes instrumentos de análisis en la administración de alimentos.
 | 3.2. Elabora instrumentos de control en la administración de alimentos. | 10 | 19 y 20 |
| * 1. Conoce y elabora instrumentos cualitativo y cuantitativos de la actividad económica – social.
 | 3.3. Elabora instrumentos cualitativo y cuantitativos de la actividad económica – social. | 11 | 21 y 22 |
| * 1. Conoce, analiza y explica el funcionamiento del sector empresarial del país en la gestión de alimentos.
 | 3.4. Funcionamiento del sector empresarial del país en la gestión de alimentos. | 12 | 23 y 24 |

1. **COSTOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS, RATIOS Y UTILIDADES.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CAPACIDADES** | **CONTENIDOS** | **SEMANA** | **SESIONES** |
| * 1. Conoce, describe y explica la gestión de los alimentos.
 | 4.1. Procedimientos y Técnicas en la gestión de los alimentos.  | 13 | 25 y 26 |
| * 1. Conocen y diferencian los costos y ratios de los alimentos.
 | 4.2. Elaboran tablas diferenciadas de los costos y ratios de los alimentos. | 14 | 27 y 28 |
| * 1. Conocen, analizan y elaboran informes de las utilidades de los alimentos.
 | 4.3. Elaboran informes de utilidades de los alimentos a nivel local, regional, nacional e internacional.  | 15 | 29 y 30 |
|  |  |  |  |
| **EVALUACIÓN FINAL** | **07/18** |
| **SUSTITUTORIO** | **07/18** |

1. **ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COGNITIVAS** | **APLICATIVAS** | **FORMATIVAS** |
| * Conferencia Magistral
* Enseñanza en grupo
* Exposiciones temáticas
* Diálogo y discusión
* Organizadores visuales: como mapas conceptuales, mapas mentales, redes semánticas, etc.
 | * Trabajo dirigido.
* Lectura Analítica.
* Dinámicas grupales.
* Discusión dirigida.
* Exposiciones temáticas
* Metacognición, autoevaluación.
 | * Actitud crítica.
* Juicios de valor
* Participación creativa
* Reflexión
* Autorregulación.
* Autoevaluación
 |

1. **RECURSOS, MEDIOS Y MATERIALES DIDÁCTICOS:**

**Recursos Humanos:** Alumnos y docente del curso.

**Medios Audiovisuales:** TV., fumadora, cámara fotográfica, videoteca etc.

**Medios Impresos:** Sílabo, Separatas, Lecturas seleccionadas, revistas textos sugeridos, papelógrafos.

**Medios Informáticos:** Internet.

**Materiales:** Pizarra. Plumones, Motas, Carpetas, Papelotes, Registros, Maquetas.

1. **METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN:**
2. **Para la evaluación de la parte teórico - práctico.**
* **Evaluación escrita :** Prueba escrita, individuales o grupales, práctica calificada de aula.
* **Evaluación oral :** Pruebas orales, exposiciones y discusiones.
1. **Para la evaluación mediante trabajos académicos y/o aplicativos**
* Prácticas calificadas con guías de observación e informe.
* Trabajos monográficos.
* Trabajos de campo con guía de observación e informe.
* Viajes de estudios con guía de estudios e informe.
* Otros trabajos académicos.

**SISTEMAS DE EVALUACIÓN:**

* Comprende dos exámenes parciales; el primero en la octava semana de iniciadas las clases y el segundo al finalizar el semestre; además se considera los trabajos académicos aplicativos a la mitad y al finalizar el periodo lectivo como tercera nota.
* El primero de notas es el siguiente:

1. (P1) (0.35) promedio 2. (P2) (0.35) promedio

3. (P3) (0.30) con un decimal.

**REQUISITOS DE APROBACIÓN:**

* Asistencia obligatoria al 100% de clases. Las inasistencias se justificarán hasta el 30% con documentos sustentatorios.
* Participar en las evaluaciones escritas parciales.
* Presentar trabajos grupales e individuales.
* Participar en los debates en clase.
* Participar en viajes de estudios.
1. **BIBLIOGRAFÍA GENERAL:**
* CHIAVENATO, I. (2006). Introducción a la teoría general de la Administración. México: McGraw Hill.
* DA SILVA (2002). Teorías de la administración. México: Thompson. ESQUIVEL, G
* ESQUIVEL, G. y GUERRERO-RAMO, C. (2001). Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud. México: McGraw Hill.
* www.inei.gob.pe/media/MenúRecursivo/publicaciones.../cap01.pdf

Huacho, abril de 2018

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 Mg. Filmo Retuerto Bustamante

 DOCENTE