



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

Denominación del Programa de Formación: OPERACION DE ALOJAMIENTOS RURALES

Código del Programa de Formación: 633410 Versión 1

Nombre del proyecto : Aplicación de protocolos en las áreas operativas, mejorando la calidad y productividad de los servicios en los alojamientos rurales del departamento de Cordoba

Actividad del Proyecto : Elaborar informes de la implementación de los protocolos en las áreas de reservas, recepción, habitaciones y alimentos

Competencia : Control de manejo de materias primas

Duración de la guía : 96 horas

1. Presentación:

¡Bienvenidos al módulo de Control de Manejo de Materias Primas! En este módulo, desarrollaremos las competencias necesarias para gestionar de manera eficiente los recursos que sustentan la producción en el ámbito turístico, con especial atención a los alimentos y bebidas.

Aprenderemos a controlar el inventario de materias primas, optimizar su almacenamiento y manejo, y gestionar los costos asociados a la producción, con el objetivo de garantizar la calidad, la seguridad alimentaria y la rentabilidad del negocio.

2. Actividades de Reflexión Inicial:

Pregunta disparadora: ¿Qué imagen te viene a la mente cuando escuchas la frase "Control de Manejo de Materias Primas"?

Reflexión individual: En grupos, compartan sus respuestas a la pregunta disparadora y elaboren un mapa mental que incluya las palabras clave relacionadas con el tema.

Debate: Discutan en clase las siguientes preguntas:

¿Cuáles son los desafíos que se enfrentan al controlar el manejo de materias primas en la industria turística?

¿Por qué es importante un control efectivo de las materias primas para la rentabilidad de un negocio?

¿Qué consecuencias pueden tener errores en la gestión de materias primas?



3. Actividades de Contextualización e Identificación de Saberes Previos:

Lectura: Lean el capítulo del pdf "CONTROL DE MANEJO DE MATERIAS PRIMAS" que se enfoca en los "Conocimientos del saber".

Exposición: En grupos, escojan un concepto del capítulo leído y preparen una breve exposición para compartir con el resto de la clase.

Debate: Discutan en clase la importancia de los conceptos presentados, relacionándolos con la práctica laboral en el sector turístico.

4. Actividades de Apropiación del Conocimiento:

Investigación: Investiguen sobre las normas de seguridad alimentaria vigentes en su país y sobre los estándares de calidad para la manipulación de alimentos.

Estudio de caso: Analicen un caso práctico de un restaurante o hotel donde se presenten problemas de control de inventarios o de desperdicio de alimentos.

Identifiquen las causas de los problemas y propongan posibles soluciones.

Describan las consecuencias negativas que puede tener la falta de control de las materias primas en un negocio turístico.

Taller: Realicen un taller práctico para simular la recepción, almacenamiento y control de las materias primas en una cocina.

Identifiquen las etapas del proceso y los documentos necesarios para cada etapa.

Apliquen las técnicas de conservación de alimentos adecuadas para cada tipo de materia prima.

5. Actividades de Transferencia del Conocimiento:

Simulación: Realicen una simulación de una compra de materias primas para un restaurante o hotel.

Identifiquen las necesidades específicas del establecimiento.

Elaboren una lista de compras y un presupuesto.

Apliquen las técnicas de negociación y compra adecuadas.

Presentación: Preparar una presentación sobre un tema específico relacionado con el control de manejo de materias primas.

Ejemplo: "Técnicas de control de inventario para productos frescos", "Aspectos legales en la manipulación de alimentos".

Ejercicios prácticos:

Ejercicios de cálculo de costos de producción para diferentes platillos o servicios.

Ejercicios de interpretación de datos de inventarios y análisis de las causas de las variaciones.



6. Actividades de Evaluación:

Examen escrito: Evaluar el conocimiento adquirido mediante preguntas de respuesta abierta y selección múltiple.

Trabajo práctico: Desarrollar un proyecto práctico que implique la aplicación de los conocimientos adquiridos.

Ejemplo: Implementar un sistema de control de inventarios en un establecimiento turístico real.

Portafolio de evidencias: Recopilar las actividades realizadas durante el módulo, incluyendo las investigaciones, los trabajos prácticos y las evaluaciones.

Evaluación continua: Observar el desempeño del estudiante durante las actividades de clase, evaluando la participación, la actitud y la capacidad de trabajar en equipo.

Recursos:

Material del módulo

Artículos de revistas especializadas

Sitios web de organismos de control de alimentos

Libros y documentos sobre la gestión de costos y el control de inventarios.

Software de gestión de inventarios

Observación: Esta guía de aprendizaje es una propuesta general que puede adaptarse a las necesidades específicas de cada contexto educativo. Es importante que el instructor revise y ajuste el contenido y las actividades de acuerdo con los recursos disponibles, el tiempo de aprendizaje y los objetivos de aprendizaje específicos del curso.