


**ASIGNATURA DE ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS BIS**

<b>1. Competencias</b>	Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Séptimo
<b>3. Horas Teóricas</b>	24
<b>4. Horas Prácticas</b>	36
<b>5. Horas Totales</b>	60
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	4
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno administrará las operaciones de un establecimiento de alimentos y bebidas mediante la estandarización y medición de procesos, el uso de herramientas informáticas y la elaboración de manuales de procedimientos para contribuir a la calidad y competitividad de la industria gastronómica.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Enfoque de procesos en los sistemas de producción.</b>	12	18	30
<b>II. Función productiva.</b>	12	18	30
<b>Totales</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>60</b>


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS BIS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Enfoque de procesos en los sistemas de producción</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	12
<b>3. Horas Prácticas</b>	18
<b>4. Horas Totales</b>	30
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno diseñará procesos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas para optimizar recursos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
<i>Conceptos básicos de los sistemas de producción</i>	<p>Identificar el concepto y la relación de los sistemas de producción con la operación de un establecimiento de alimentos y bebidas.</p> <p>Definir los conceptos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Procesos</li> <li>-Estándar</li> <li>-Sistema</li> <li>-Tiempos y movimientos</li> <li>- Cadena de suministros</li> </ul>		<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Dinamismo</p>
Procesos en un establecimiento de Alimentos y Bebidas	<p>Identificar la clasificación de los procesos de los establecimientos de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En línea</li> <li>- Intermitentes</li> <li>- Por proyecto</li> </ul> <p>Identificar los procesos de las áreas funcionales en un establecimiento de alimentos y bebidas.</p>	<p>Elaborar los procesos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Diagramar los procesos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Creatividad</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Dinamismo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


	<p>Reconocer la representación de los procesos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diagramas de flujo</li> <li>- Diagramas de procesos</li> </ul>		<p>Trabajo en equipo Puntualidad Eficiente Meticuloso</p>
<p>Diseño y medición de procesos en establecimientos de alimentos y bebidas</p>	<p>Identificar tiempos y movimientos de los procesos de un establecimiento de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Principios de economía de movimientos</li> <li>-Medición del trabajo</li> <li>-Tiempo estándar de las operaciones</li> <li>-Aplicabilidad de los tiempos estándar</li> </ul> <p>Identificar las variables que intervienen en un sistema de producción y de servicios</p> <p>Describir aspectos a considerar en el diseño del servicio.</p>	<p>Determinar tiempos y movimientos de los procesos de las áreas funcionales.</p> <p>Evaluar los procesos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Proponer el rediseño de los procesos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Creatividad Honesto Ético Asertivo Dinamismo Trabajo en equipo Puntualidad Eficiente Meticuloso</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS BIS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso de estudio, elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Diseño de los procesos de las áreas funcionales</li><li>- Diagrama de los procesos de las áreas funcionales</li><li>- Variables que intervienen</li><li>- Resultado de la evaluación de los procesos de las áreas funcionales</li><li>- Rediseño de los procesos de las áreas funcionales</li><li>- Justificación</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprender los conceptos básicos de los sistemas de producción.</li><li>2. Identificar la clasificación de los procesos del establecimiento de alimentos y bebidas.</li><li>3. Analizar tiempos y movimientos de las áreas funcionales de alimentos y bebidas.</li><li>4. Comprender el proceso de evaluación de los procesos de producción y servicios de alimentos y bebidas.</li></ol>	<p>Estudio de caso Rúbrica</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


# ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS BIS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Análisis de casos Solución de problemas Investigación	Computadora Equipo multimedia Material impreso Internet Impresos Cámara de video Cámara fotográfica

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS BIS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>II. Función productiva</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	12
<b>3. Horas Prácticas</b>	18
<b>4. Horas Totales</b>	30
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno implementará las herramientas de planeación de la función productiva de establecimientos de alimentos y bebidas para estandarizar sus procedimientos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Planeación de los procesos de producción en establecimientos de alimentos y bebidas	<p>Identificar los conceptos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productividad</li> <li>- Eficacia</li> <li>- Eficiencia</li> <li>- Ruta crítica</li> <li>- Demanda</li> <li>- Ingresos, costos y utilidades.</li> </ul> <p>Explicar la planeación de los procesos de producción, considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-El método de la ruta crítica</li> <li>-Predicción de la demanda</li> <li>- Costos</li> <li>-Ajustes en la producción</li> </ul>	Desarrollar la planeación de los procesos de producción de establecimientos de alimentos y bebidas.	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Creatividad</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Dinamismo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Eficiente</p> <p>Meticuloso</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


Herramientas informáticas para la planeación y operación de procesos	Identificar la herramienta informática utilizada en la planeación y en la operación de procesos.	Elaborar la planeación de la operación de establecimientos de alimentos y bebidas con la herramienta informática.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Creatividad Honesto Ético Asertivo Dinamismo Trabajo en equipo Puntualidad Eficiente Meticuloso
Manual de procedimientos	Identificar los elementos de manuales de procedimientos:  - Estructura del manual - Denominación del procedimiento - Propósito y alcance - Políticas de operación, normas y lineamientos - Descripción - Diagrama de flujo - Documentos de referencia - Registros - Glosario - Anexos	Elaborar manuales de procedimientos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Creatividad Honesto Ético Asertivo Dinamismo Trabajo en equipo Puntualidad Eficiente Meticuloso

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS BIS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso de estudio, elaborará la planeación de los procesos de producción de las áreas funcionales de un establecimiento de alimentos y bebidas, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ruta crítica</li><li>- Predicción de demanda</li><li>- Costos</li><li>- Ajustes en la producción y justificación</li><li>- Reportes del sistema</li><li>- Manuales de procedimientos.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprender los conceptos de la planeación de procesos.</li><li>2. Analizar la planeación de los procesos de producción.</li><li>3. Comprender las herramientas informáticas de la planeación de procesos de producción.</li><li>4. Identificar la estructura de los manuales de procedimientos.</li></ol>	<p>Estudio de caso Rúbrica</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	




# ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS BIS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Equipos colaborativos Investigación Aprendizaje auxiliado por las tecnologías de la información	Computadora Equipo multimedia Material impreso Internet Impresos Software

### ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


## ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS BIS

### CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Diagnosticar los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros a través del análisis de puestos y funcionalidad de los equipos, estados financieros básicos y normatividad aplicable para determinar y optimizar los recursos.</p>	<p>Elabora el diagnóstico de los recursos e integra el reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Recursos Humanos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis de puestos: Funciones, habilidades, capacidades, aptitud, actitud y perfil del puesto</li> <li>- Diagnóstico de necesidades de capacitación</li> </ul> <p>B) Recursos materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inventarios de instalaciones, equipo y materia prima: uso, manejo, utilidad y vida probable.</li> </ul> <p>C) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis de costos de: producción y operación</li> <li>- Estados financieros básicos: controles internos de las áreas funcionales</li> </ul> <p>D) Recursos Técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Software</li> <li>-El menú del establecimiento</li> <li>-Inventarios</li> <li>-Ingeniería de procesos</li> </ul> <p>E) Normatividad aplicable:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Licencias y permisos de operación.</li> </ul>
<p>Planear los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros considerando el diagnóstico de necesidades de recursos, la normatividad aplicable, herramientas de planeación estratégica y desarrollo organizacional, así como la elaboración de presupuestos</p>	<p>Elabora la planeación e integra un reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Filosofía organizacional</p> <p>B) Objetivos: operacionales, tácticos y estratégicos.</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

<p>e indicadores, para el cumplimiento de los objetivos de la organización.</p>	<p>C) Planes y programas de las áreas funcionales: líneas de acción, contingencias y puntos críticos de control:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- recursos humanos: inducción y capacitación del personal</li> <li>- recursos materiales: compras, insumos, infraestructura y mantenimiento preventivo y correctivo</li> <li>- recursos financieros: presupuestos ingresos y egresos y proyecciones</li> </ul> <p>D) Ingeniería de procesos:</p> <p>I. Manuales operacionales de cocina, almacén, compras, área de servicio al cliente, bar, contraloría y administración:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Funciones, objetivos, alcance y unidad responsable</li> <li>- Estructura orgánica de las áreas</li> <li>- Marco normativo</li> <li>- Áreas funcionales</li> <li>- Tiempos y movimientos de las áreas</li> <li>- Diagramas de flujo de las áreas: cocina, almacén, compras, comedor, bar, contraloría y administración</li> <li>- Cronograma de actividades</li> <li>- Formatos aplicables</li> <li>- Establecer puntos críticos de control</li> </ul> <p>E) Listas de verificación de las áreas funcionales.</p> <p>F) Establecer indicadores de las áreas funcionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producción</li> <li>- Desempeño</li> <li>- Calidad</li> </ul>
<p>Coordinar los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros considerando la planeación y normatividad aplicable, utilizando herramientas contables, financieras, administrativas y de gestión de calidad</p>	<p>Coordina la operación de las áreas y entrega el informe de operación que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grado de cumplimiento de los indicadores de:</li> <li>- producción</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


<p>para el logro de las metas establecidas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- desempeño</li> <li>- calidad</li>   <li>- Grado de cumplimiento de los controles internos de las áreas funcionales.</li>   <li>- Listas de verificación de los procedimientos.</li>   <li>- Bitácoras de las áreas funcionales</li>   <li>- Reporte de incidencias</li> </ul>
<p>Evaluar la administración de los recursos a través del análisis de resultados, herramientas de evaluación y considerando la normatividad aplicable para determinar estrategias de mejora continua y toma de decisiones.</p>	<p>Evalúa la administración de los recursos y presenta un informe que contenga:</p> <p>I. Resultados:</p> <p>a) Recursos humanos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- evaluación del desempeño del personal</li> <li>- cumplimiento de indicadores de producción, desempeño y calidad de las áreas funcionales.</li> <li>- clima laboral</li> </ul> <p>b) Recursos materiales y técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Informe de auditoría de funcionalidad y estado físico de las instalaciones y equipo.</li> </ul> <p>c) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estados financieros básicos</li> </ul> <p>d) Normatividad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cumplimiento de la normatividad aplicable</li> </ul> <p>II. Propuesta de mejora: acciones preventivas y correctivas</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS BIS

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Gabriel Angos Vallejo	(2016)	<i>Diseño de procesos de servicio de restauración</i>	Cd. de México	México	Paraninfo
David F. Muñoz Negrón	(2017)	<i>Administración de operaciones.</i>	Cd. de México	México	Alfaomega
Oswaldo Ortega	(2017)	<i>Mejoramiento continuo de procesos. Aspectos conceptuales</i>	Bogotá	Colombia	Ediciones de la U
Los procesos de servicios en restauración	(2015)	<i>Los procesos de servicios en restauración</i>	Madrid	España	Síntesis
María Galván Alcántara	(2018)	<i>Diseño de procesos de servicio en restauración</i>	Málaga	España	IC Editorial

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	