


## ASIGNATURA DE INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS

### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Competencias</b>	Crear conceptos gastronómicos innovadores, mediante el diseño de productos, servicios y espacios, para satisfacer las necesidades del mercado, contribuir a la rentabilidad de los establecimientos de alimentos y bebidas y al desarrollo gastronómico de la zona.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Séptimo
<b>3. Horas Teóricas</b>	30
<b>4. Horas Prácticas</b>	45
<b>5. Horas Totales</b>	75
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	5
<b>7. Objetivo de Aprendizaje</b>	El alumno planeará la producción y servicio de un establecimiento de Alimentos y Bebidas, mediante el diseño, análisis, control y actualización de procesos estandarizados, para fomentar la productividad y la calidad del sector gastronómico.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Diseño de procesos en un establecimiento de alimentos y bebidas</b>	15	15	30
<b>II. Organización de la producción de un establecimiento de alimentos y bebidas</b>	15	30	45
<b>Totales</b>	<b>30</b>	<b>45</b>	<b>75</b>


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Comisión de Rectores de Fortalecimiento del SUT	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Enero de 2010	

# INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>I. Diseño de procesos en un establecimiento de alimentos y bebidas</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	15
<b>3. Horas Prácticas</b>	15
<b>4. Horas Totales</b>	30
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno estructurará procesos empleados en establecimientos de Alimentos y Bebidas, mediante el enfoque de procesos, para estandarizar las operaciones de producción y servicio.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Conceptos básicos del estudio de los procesos.	Definir los conceptos de: - Proceso - Estándar - Operaciones unitarias - Sistema - Equilibrio en la variación de la producción. - Tiempos y movimientos		Creatividad, proactividad, disponibilidad, humildad, compañerismo, liderazgo, lealtad, compromiso, pulcritud, seriedad, formalidad, dinamismo, responsabilidad, meticulado, paciencia, tolerancia, autodominio, actitud positiva, control de emociones.

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Comisión de Rectores de Fortalecimiento del SUT	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Enero de 2010	

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Componentes de un proceso de producción.	Enlistar los componentes y características de un proceso de producción y su relación con un proceso gastronómico: número de operación unitaria, descripción de la operación, equipo utilizado y el tiempo estimado por operación.	Determinar los componentes de un proceso de Alimentos y Bebidas. Calcular el tiempo estimado de la realización de procesos de Alimentos y Bebidas. Estandarizar operaciones utilizadas en procesos de preparación de Alimentos y Bebidas.	Creatividad, proactividad, disponibilidad, humildad, compañerismo, liderazgo, lealtad, compromiso, pulcritud, seriedad, formalidad, dinamismo, responsabilidad, meticiloso, paciencia, tolerancia, autodominio, actitud positiva, control de emociones.
Procesos en establecimientos de Alimentos y Bebidas.	Identificar tipos de procesos con respecto a personal y alimentos (de flujo lineal, de flujo intermitente).  Identificar los principales procesos realizados en establecimientos de Alimentos y Bebidas.	Seleccionar los procesos utilizados en actividades de Alimentos y Bebidas.  Catalogar los procesos seleccionados según su tipo de flujo.	Creatividad, proactividad, disponibilidad, humildad, compañerismo, liderazgo, lealtad, compromiso, pulcritud, seriedad, formalidad, dinamismo, responsabilidad, meticiloso, paciencia, tolerancia, autodominio, actitud positiva, control de emociones.

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Comisión de Rectores de Fortalecimiento del SUT	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Enero de 2010	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Flujogramas de producción y servicios.	<p>Reconocer los flujogramas empleados para representar procesos y sus elementos.</p> <p>Identificar las variables que intervienen en un proceso.</p> <p>Explicar la secuencia de operaciones de un proceso en un servicio Alimentos y Bebidas.</p> <p>Reconocer el concepto de puntos críticos de procesos.</p> <p>Identificar los métodos para la evaluación de la eficiencia de procesos.</p>	<p>Trazar flujogramas de los procesos de producción y servicio; y la relación entre las diferentes áreas involucradas.</p> <p>Actualizar procesos de producción y servicios considerando los requerimientos de materiales y mano de obra.</p> <p>Determinar un flujo eficiente de trabajo (alimentos y personal).</p>	<p>Creatividad, proactividad, disponibilidad, humildad, compañerismo, liderazgo, lealtad, compromiso, pulcritud, seriedad, formalidad, dinamismo, responsabilidad, meticulado, paciencia, tolerancia, autodominio, actitud positiva, control de emociones.</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Comisión de Rectores de Fortalecimiento del SUT	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Enero de 2010	

# INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Elaborará, a partir de un caso, el reporte de un proceso de producción y servicio de establecimientos de Alimentos y Bebidas, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción</li> <li>- Equipo</li> <li>- Tiempo</li> <li>- Secuencia de operaciones</li> <li>- Flujogramas del proceso</li> <li>- Estandarización de operaciones.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Distinguir los conceptos del estudio de procesos en el área de alimentos y bebidas.</li> <li>2. Comprender los componentes y características de un proceso productivo.</li> <li>3. Identificar los procesos de Alimentos y Bebidas más utilizados.</li> <li>4. Analizar comparativamente procesos de alimentos y bebidas.</li> <li>5. Actualizar procesos de producción y servicios de Alimentos y Bebidas.</li> </ol>	<p>Estudio de casos. Lista de cotejo.</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Comisión de Rectores de Fortalecimiento del SUT	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Enero de 2010	


# INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Análisis de casos. Solución de problemas. Investigación.	Equipo de cómputo Proyector Internet Audiovisuales Impresos

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Comisión de Rectores de Fortalecimiento del SUT	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Enero de 2010	

# INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Organización de la producción de un establecimiento de alimentos y bebidas</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	15
<b>3. Horas Prácticas</b>	30
<b>4. Horas Totales</b>	45
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará un manual de procedimientos estandarizados, mediante la planeación de actividades y control de procesos de producción, para optimizar los procesos de producción de un establecimiento de Alimentos y Bebidas.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Planeación de las actividades de producción de establecimiento de Alimentos y Bebidas	<p>Reconocer el inventario de almacén.</p> <p>Identificar el procedimiento para estimar el equipo requerido, el tiempo promedio de cola, equipos alternos ante la sobrecarga en producción.</p> <p>Explicar la estructura del calendario de actividades indicando:                      - Volumen de la orden                      - Tipo de establecimiento                      - Complejidad del trabajo).</p> <p>Reconocer la representación de las gráficas de Gantt.</p>	Elaborar un calendario de actividades de un proceso de producción y servicio de Alimentos y Bebidas.	Creatividad, proactividad, disponibilidad, humildad, compañerismo, liderazgo, lealtad, compromiso, pulcritud, seriedad, formalidad, dinamismo, responsabilidad, meticoloso, paciencia, tolerancia, autodominio, actitud positiva, control de emociones.


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Comisión de Rectores de Fortalecimiento del SUT	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Enero de 2010	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Control de procesos de producción	<p>Identificar los requerimientos del servicio.</p> <p>Identificar los factores que afectan a la producción.</p> <p>Explicar las técnicas de mejora de tiempos de terminación de productos.</p> <p>Identificar los elementos de una bitácora de procedimientos de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiempos y movimientos</li> <li>- Seleccionar el equipo alterno ante contingencias.</li> <li>- Interpretación de las gráficas de gantt.</li> <li>- Detección y seguimiento de las acciones correctivas, preventivas y de verificación.</li> <li>- Optimización de los procesos de producción de Alimentos y Bebidas.</li> </ul>	<p>Diseñar bitácoras de registro de procesos de producción.</p> <p>Elaborar un reporte de la evaluación de la producción de una empresa Alimentos y Bebidas</p>	<p>Creatividad, proactividad, disponibilidad, humildad, compañerismo, liderazgo, lealtad, compromiso, pulcritud, seriedad, formalidad, dinamismo, responsabilidad, meticoloso, paciencia, tolerancia, autodominio, actitud positiva, control de emociones.</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Comisión de Rectores de Fortalecimiento del SUT	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Enero de 2010	




Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Manuales de procedimientos	<p>Identificar las características de los manuales de procedimientos: los conceptos básicos, importancia de los procedimientos, integración de procesos, elementos que debe contener un manual.</p> <p>Identificar los lineamientos para la elaboración de un manual de procedimientos.</p>	<p>Organizar procesos y procedimientos en un establecimiento de Alimentos y Bebidas.</p> <p>Elaborar manuales de procedimientos utilizados en las diferentes áreas en un establecimiento de Alimentos y Bebidas.</p>	<p>Creatividad, proactividad, disponibilidad, humildad, compañerismo, liderazgo, lealtad, compromiso, pulcritud, seriedad, formalidad, dinamismo, responsabilidad, meticoloso, paciencia, tolerancia, autodominio, actitud positiva, control de emociones.</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Comisión de Rectores de Fortalecimiento del SUT	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Enero de 2010	

# INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Elaborará, a partir de un caso, un manual de procedimientos de un establecimiento de alimentos y bebidas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimientos de bar, cocina servicio y propuestas de optimización.</li> <li>- Flujo gramas respectivos</li> <li>- Calendario de actividades y control de la producción.</li> <li>- Bitácoras de evaluación.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los componentes de la planeación de procesos de producción.</li> <li>2. Interpretar técnicas de planeación de procesos de producción.</li> <li>3. Analizar los procesos de producción de Alimentos y Bebidas para identificar variables y puntos críticos.</li> <li>4. Identificar los componentes y características de los manuales de procedimientos.</li> </ol>	<p>Proyecto Lista de verificación</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Comisión de Rectores de Fortalecimiento del SUT	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Enero de 2010	


# INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Solución de problemas. Equipos colaborativos Simulación	Equipo de cómputo Proyector Internet Audiovisuales

### ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
x		

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Comisión de Rectores de Fortalecimiento del SUT	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Enero de 2010	


# INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS

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


Capacidad	Criterios de Desempeño
Determinar el tipo de servicio al piso con base a un análisis de los recursos y políticas de la organización y de acuerdo al concepto gastronómico, para brindar una experiencia que cubra las expectativas del cliente.	<p>Elije el tipo de servicio con base al análisis de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características del espacio, infraestructura y equipos mayor y menor.</li> <li>- Servicios que ofrece la competencia</li> <li>- Tendencias culinarias actuales</li> <li>- Concepto general de la organización: horarios, temporadas, recursos (tecnológicos, financieros y humanos), políticas y manuales de operación</li> <li>- Expectativa del cliente e historial</li> <li>- Precio, producto y calidad justificando la congruencia.</li> <li>- Habilidades del personal.</li> <li>- Etiqueta y protocolo establecidos</li> </ul>
Planear el tipo del establecimiento mediante la distribución de espacios, la selección equipo mayor y menor, así como la ambientación, para definir el concepto.	<p>Elabora el diseño del concepto estético-funcional del establecimiento, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ambientación (iluminación, música, uniforme del personal, mobiliario, decoración)</li> <li>- Distribución de áreas (cocina, comedor, almacenes, bodegas, áreas de basura, áreas comunes, cava)</li> <li>- Distribución de mobiliario (en cocina, comedor, etc.)</li> <li>- Equipos y características</li> <li>- Enseres, loza, cristalería, plaqué, blancos, etc.</li> <li>- Hardware y software especializado</li> <li>- Plaza con base en una investigación de mercado.</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Comisión de Rectores de Fortalecimiento del SUT	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Enero de 2010	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Determinar flujos de trabajo mediante el estudio de tiempos y movimientos, bosquejos de distribución de equipos y espacios; para optimizar la operación de establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Estructura el flujo de operación de la producción y servicio de un establecimiento de alimentos y bebidas, incluyendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estudio de tiempos y movimientos</li> <li>- Análisis de preparación de los productos</li> <li>- Croquis de Distribución de espacios y equipos (cocina caliente y fría)</li> <li>- Circulación del producto</li> <li>- Circulación del personal</li> <li>- Característica ambiental del espacio de trabajo.</li> <li>- Diagramas de flujo y descripción del proceso de producción y de servicio, limpieza</li> <li>- Propuestas de optimización de los procesos.</li> </ul>
<p>Planear la producción y logística del servicio implementando estrategias de servicio, con base en la demanda y la rotación de inventarios, para disminuir costos y desperdicios.</p>	<p>Desarrolla un plan de producción que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Cronograma de actividades.</li> <li>- Existencia de insumos y recursos requeridos.</li> <li>- Menú que incluya productos de la estación y de la región.</li> <li>- Sub menú que permita reutilizar los posibles excedentes.</li> <li>- Pronóstico de demanda (ocupación, internos, temporada, plantilla)</li> <li>- Catálogo de proveedores que cumpla con la normatividad.</li> <li>- Tipo de establecimiento (hotel, hospital, comedor industrial, comida rápida, catering y banquetes, fast food, para llevar, restaurantes de especialidades)</li> <li>- Presupuesto con base en la producción estimada (ocupación, internos, temporada, plantilla).</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Comisión de Rectores de Fortalecimiento del SUT	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Enero de 2010	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Planear actividades y funciones de acuerdo a los procesos, necesidades y normas del área de alimentos y bebidas y las habilidades del personal a su cargo, para incrementar la productividad.</p>	<p>Elabora un plan de funciones para establecimientos de alimentos y bebidas, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Identificación de habilidades del personal a su cargo</li> <li>- Asignación de actividades que contemplen lo establecido por la normatividad y estándares del área de alimentos y bebidas (Distintivo H, Cristal, Hazard, 5´s.)</li> <li>-Cronograma de actividades para el personal a su cargo (considerando el perfil y las habilidades del personal)</li> <li>- Rol de horarios basado en el cronograma.</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Comisión de Rectores de Fortalecimiento del SUT	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Enero de 2010	

# INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Lara Jorge.	(2007)	<i>Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles</i>	Barcelona	España	Editorial Limusa
Juan R. Mestres Soler	(2003)	<i>Técnicas de gestión y dirección hotelera.</i>	Barcelona	España	Grupo Editorial Planeta, S.A.
Narasimham S., McLeavey D. W., Billinton Peter	(1996)	<i>Planeación de la Producción y Control de Inventarios. Tercera Edición</i>	México, D.F	México	Editorial Prentice Hall Hispanoamericana.
James L. Riggs	(2008)	<i>Sistemas de producción (planeación, análisis y control)</i>	Ciudad de México	México	Editorial Limusa.
Henry Hartjen C	(2006)	<i>El manejo de restaurantes. Guía para gerentes y propietarios.</i>	Ciudad de México	México	Editorial Limusa.

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Comisión de Rectores de Fortalecimiento del SUT	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Enero de 2010	