

ASIGNATURA DE INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS

1. Competencias	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.
2. Cuatrimestre	Séptimo
3. Horas Teóricas	35
4. Horas Prácticas	40
5. Horas Totales	75
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	5
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno planeará la función productiva de las áreas funcionales 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
I. Enfoque de procesos en los sistemas de producción.	15	15	30
II. Función productiva.	20	25	45
Totales	35	40	75


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Enfoque de procesos en los sistemas de producción
2. Horas Teóricas	15
3. Horas Prácticas	15
4. Horas Totales	30
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno diseñará procesos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas para optimizar recursos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Conceptos básicos de los sistemas de producción	<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"> -Procesos -Estándar -Sistema -Tiempos y movimientos - Cadena de suministros 		<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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Procesos en un establecimiento de Alimentos y Bebidas	<p>Identificar la clasificación de los procesos de establecimiento de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En línea - Intermitentes - Por proyecto <p>Identificar los procesos de las áreas funcionales en un establecimiento de alimentos y bebidas.</p> <p>Explicar la representación de los procesos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diagramas de flujo - Diagramas de procesos 	<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> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Eficiente</p> <p>Meticuloso</p>
Diseño y medición de procesos en establecimientos de alimentos y bebidas	<p>Identificar tiempos y movimientos de los procesos de un establecimiento de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Principios de economía de movimientos -Medición del trabajo -Tiempo estándar de las operaciones -Aplicabilidad de los tiempos estándar <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 la reingeniería de 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> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Eficiente</p> <p>Meticuloso</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS

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"> - Diseño de los procesos de las áreas funcionales - Diagrama de los procesos de las áreas funcionales - Variables que intervienen - Resultado de la evaluación de los procesos de las áreas funcionales - Reingeniería de los procesos de las áreas funcionales - Justificación 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender los conceptos básicos de los sistemas de producción. 2. Identificar la clasificación de los procesos del establecimiento de alimentos y bebidas. 3. Analizar tiempos y movimientos de las áreas funcionales de alimentos y bebidas. 4. Comprender el proceso de evaluación de los procesos de producción y servicios de alimentos y bebidas. 	<p>Estudio de caso Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS

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		


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	II. Función productiva
2. Horas Teóricas	20
3. Horas Prácticas	25
4. Horas Totales	45
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	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"> - Productividad - Eficacia - Eficiencia - Ruta crítica - Demanda - Ingresos, costos y utilidades. <p>Explicar la planeación de los procesos de producción, considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> -El método de la ruta crítica -Predicción de la demanda - Costos -Ajustes en la producción 	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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Herramientas informáticas para la planeación y programación de procesos	Identificar la herramienta informática utilizada en la planeación y programación de procesos. Explicar las funciones de la interfaz gráfica del sistema.	Ejecutar las funciones del sistema informático Elaborar la planeación 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	Explicar el concepto y elaboración de los 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

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS

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"> - Ruta crítica - Predicción de demanda - Costos - Ajustes en la producción y justificación - Reportes del sistema - Manuales de procedimientos. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender los conceptos de la planeación de procesos. 2. Analizar la planeación de los procesos de producción. 3. Comprender las herramientas informáticas de la planeación de procesos de producción. 4. Identificar la estructura de los manuales de procedimientos. 	<p>Estudio de caso Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS

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 de planeación

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS

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 diagnostico de los recursos e integra el reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Recursos Humanos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de puestos: Funciones, habilidades, capacidades, aptitud, actitud y perfil del puesto - Diagnóstico de necesidades de capacitación <p>B) Recursos materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inventarios de instalaciones, equipo y materia prima: uso, manejo, utilidad y vida probable. <p>C) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de costos de: producción y operación - Estados financieros básicos: controles internos de las áreas funcionales <p>D) Recursos Técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Software -El menú del establecimiento -Inventarios -Ingeniería de procesos <p>E) Normatividad aplicable:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Licencias y permisos de operación.

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<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 e indicadores, para el cumplimiento de los objetivos de la organización.</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> <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"> - recursos humanos: inducción y capacitación del personal - recursos materiales: compras, insumos, infraestructura y mantenimiento preventivo y correctivo - recursos financieros: presupuestos ingresos y egresos y proyecciones <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"> - Funciones, objetivos, alcance y unidad responsable - Estructura orgánica de las áreas - Marco normativo - Áreas funcionales - Tiempos y movimientos de las áreas - Diagramas de flujo de las áreas: cocina, almacén, compras, comedor, bar, contraloría y administración - Cronograma de actividades - Formatos aplicables - Establecer puntos críticos de control <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"> - Producción - Desempeño - Calidad

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<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 para el logro de las metas establecidas.</p>	<p>Coordina la operación de las áreas y entrega el informe de operación que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grado de cumplimiento de los indicadores de: <ul style="list-style-type: none"> - producción - desempeño - calidad - Grado de cumplimiento de los controles internos de las áreas funcionales. - Listas de verificación de los procedimientos. - Bitácoras de las áreas funcionales - Reporte de incidencias

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<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"> - evaluación del desempeño del personal - cumplimiento de indicadores de producción, desempeño y calidad de las áreas funcionales. - clima laboral <p>b) Recursos materiales y técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informe de auditoría de funcionalidad y estado físico de las instalaciones y equipo. <p>c) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estados financieros básicos <p>d) Normatividad</p> <ul style="list-style-type: none"> - cumplimiento de la normatividad aplicable <p>II. Propuesta de mejora: acciones preventivas y correctivas</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
David F. Muñoz Negrón	(2009)	<i>Administración de operaciones. Enfoque de administración de procesos de negocios</i>	Distrito Federal	México	Cengage Learning
Render Barry Jay Heizer	(2009)	<i>Principios de administración de operaciones</i>	Distrito Federal	México	Pearson Prentice Hall
James R. Evans, William M. Lindsay	(2008)	<i>Administración y control de la calidad</i>	Distrito Federal	México	Cengage Learning
Humberto Gutiérrez Pulido	(2010)	<i>Calidad total y productividad</i>	Distrito Federal	México	McGraw-Hill
Carlos Durón García	(2008)	<i>El restaurante como empresa</i>	Distrito Federal	México	Trillas
Richard B. Chase E. Robert Jacobs Nicholas J. Aquilano	(2009)	<i>Administración de operaciones. Productividad y cadena de suministros</i>	Pekín	China	McGraw-Hill
Eréndira Arellano Zavala	(2008)	<i>Administración de la calidad en la hotelería</i>	Distrito Federal	México	Trillas
Roberto García Criollo	(2008)	<i>Estudio del trabajo. Ingeniería de métodos y medición del trabajo</i>	Distrito Federal	México	McGraw-Hill

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Lee Krajewski Larry Ritzman Manoj Malhotra	(2008)	<i>Administración de operaciones. Procesos y cadenas de valor</i>	Distrito Federal	México	Pearson Prentice Hall

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Lic. en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	