

PROGRAMA DE ASIGNATURA: ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS CLAVE: E-APG-3

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante 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.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Desarrolla procesos y productos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos, que permitan transformar el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	7	2.81	Escolarizada	3	45

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I. Enfoque de procesos en los sistemas de producción.	15	5
II. Función productiva.	20	5	25
Totales	35	10	45

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
Identificar la situación financiera de los diversos procesos gastronómicos a su cargo en el orden de dirigir los esfuerzos y recursos hacia el logro de los objetivos propuestos a través del uso de sus habilidades, conocimientos y destrezas, aplicando funciones gerenciales y de liderazgo.	Dirigir los esfuerzos y los recursos hacia el logro de los objetivos de la organización de acuerdo con la información obtenida de las herramientas de gestión de la calidad.	Mediante el uso de los estados financieros, el estudiante establece una postura respecto a la situación y emite propuestas de adecuación para mantener o mejorar el estatus financiero de una entidad de índole gastronómica.
	Interpreta la situación financiera de la entidad en la que colabora siguiendo procesos de análisis mediante la aplicación de parámetros e indicadores, y propone soluciones que permitan mejorar el rendimiento.	Coordina, supervisa y evalúa la operación financiera mediante la aplicación de procedimientos y estándares en el área de producción y servicio para el logro de los objetivos establecidos optimizando los recursos.

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Enfoque de procesos en los sistemas de producción.					
Propósito esperado	El estudiante diseña procesos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas para optimizar recursos.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	15	Horas del Saber Hacer	5	Horas Totales	20

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Conceptos básicos de los sistemas de producción.	Identificar el concepto y la relación de los sistemas de producción con la	Elaborar los procesos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas.	Asumir la responsabilidad y honestidad para realizar actividades en forma

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

<p>Procesos en un establecimiento de Alimentos y Bebidas.</p>	<p>operación de un establecimiento de alimentos y bebidas.</p>	<p>Diagramar los procesos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>individual y en equipo en forma proactiva, en un ambiente de confidencialidad y ética profesional.</p>
<p>Diseño y medición de procesos en establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Definir los conceptos de:</p> <p>Procesos Procedimientos Estándar Sistema Cadena de suministros</p> <p>Identificar la clasificación de los procesos de los establecimientos de alimentos y bebidas:</p> <p>En línea Intermitentes Por proyectos</p> <p>Identificar los procesos de las áreas funcionales en un establecimiento de alimentos y bebidas.</p> <p>Reconocer la representación de los procesos:</p> <p>Diagramas de flujo Diagramas de procesos.</p> <p>Identificar las variables que intervienen en un sistema de producción y de servicios.</p> <p>Identificar tiempos y movimientos de los procesos de un establecimiento de alimentos y bebidas:</p>	<p>Catalogar las variables que intervienen en los procesos de producción dentro de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Determinar tiempos y movimientos de los procesos de las áreas funcionales.</p> <p>Proponer el rediseño de los procesos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Fomentar un trabajo colaborativo encaminado a logros de objetivos y metas establecidas.</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	Principios de economía de movimientos Medición del trabajo Tiempo Estándar de las operaciones Aplicabilidad de los Tiempos Estándar Describir aspectos a considerar en el diseño del servicio.		
--	--	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Análisis de casos Solución de problemas Investigación	Computadora Equipo multimedia Material impreso Internet Impresos Cámara de video Cámara fotográfica Cronómetro	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes comprenden los conceptos básicos de los sistemas de producción. Los estudiantes identifican la clasificación de los procesos del establecimiento de alimentos y bebidas. Los estudiantes diseñan los procesos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas. Los estudiantes catalogan las variables que intervienen en los procesos de producción dentro de	A partir de un caso de estudio, elabora un reporte que incluya: Diseño de los Procesos de las áreas funcionales Diagrama de los Procesos de las áreas funcionales Variables que intervienen Rediseño de los Procesos de las áreas funcionales Justificación	Estudio de caso Rúbrica

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

<p>las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Los estudiantes analizan tiempos y movimientos de las áreas funcionales de alimentos y bebidas.</p> <p>Los estudiantes proponen el rediseño de los procesos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas.</p>		
--	--	--

Unidad de Aprendizaje	II. Función productiva.					
Propósito esperado	El estudiante implementa las herramientas de planeación de la función productiva de establecimientos de alimentos y bebidas para estandarizar sus procedimientos.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	20	Horas del Saber Hacer	5	Horas Totales	25

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
<p>Planeación de los procesos de producción en establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Manual de procedimientos.</p> <p>Herramientas digitales para la planeación y operación de procesos.</p>	<p>Identificar los conceptos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> Productividad Eficacia Eficiencia Ruta crítica <p>Explicar la planeación de los procesos de producción, considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> El método de la Ruta crítica <p>Identificar los elementos de manuales de procedimientos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Estructura del manual Denominación del procedimiento 	<p>Desarrollar la planeación de los procesos de producción de establecimientos de alimentos y bebidas por medio del método de ruta crítica.</p> <p>Elaborar manuales de procedimientos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Elaborar la planeación de la operación de establecimientos de</p>	<p>Asumir la responsabilidad y honestidad para realizar actividades en forma individual y en equipo en forma proactiva, en un ambiente de confidencialidad y ética profesional.</p> <p>Fomentar un trabajo colaborativo encaminado a logros de objetivos y metas establecidas.</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<p>Propósito y alcance</p> <p>Políticas de operación, normas y lineamientos</p> <p>Descripción</p> <p>Diagrama de flujo</p> <p>Documentos de referencia</p> <p>Registros</p> <p>Glosario</p> <p>Anexos</p> <p>Identificar la herramienta informática utilizada en la planeación y en la operación de procesos.</p>	alimentos y bebidas con la herramienta informática.	
--	--	---	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Equipos colaborativos Investigación Aprendizaje auxiliado por las tecnologías de la información	Computadora Equipo multimedia Material impreso Internet Impresos Software	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes comprenden los conceptos de la planeación de procesos.</p> <p>Los estudiantes analizan la planeación de los procesos de producción.</p> <p>Los estudiantes identifican la estructura de los manuales de procedimientos.</p>	<p>A partir de un caso de estudio, elabora un manual sobre la planeación de los procesos de producción de las áreas funcionales de un establecimiento de alimentos y bebidas, que incluya:</p> <p>Estructura del manual</p>	<p>Estudio de caso</p> <p>Rúbrica</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Los estudiantes comprenden las herramientas informáticas de la planeación de procesos de producción.	Denominación del procedimiento Propósito y alcance Políticas de operación, normas y lineamientos Descripción Diagrama de flujo Documentos de referencia Registros Ruta crítica Reportes del Sistema Glosario Anexos	
--	---	--

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Lic. Contaduría, Lic. Administración, Ing. Industrial, Lic. Gastronomía, Lic. Administración de Empresas Turísticas, Lic. en Turismo, Lic. Gestión de Negocios y Proyectos.	Manejo de herramientas didácticas para enseñanza-aprendizaje, de evaluación, técnicas de manejo de grupos.	Experiencia en administración de establecimientos de alimentos y bebidas. Manejo de procesos en empresas alimentarias.

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Arranza, A	2022	Cadenas eficientes, empresas invencibles. Mejora tu cadena de suministro y conquista tu mercado.	México	Conecta	
Borja Salinas, E.; Ortuño Delgado, M.; Fernández Argüelles, L. y Cando Pacheco, S.	2019	Administración de operaciones: enfoque estratégico para la toma de decisiones (1a ed.).	Ecuador	Cidepro	
Mercado Fuster, D.	2020	Procesos de servicios en restaurante (1a ed.).	España	Parainfo	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Mercado Fuster, D.; García Ortiz, F.; García Ortiz, P. Y Gil Muela, M.	2021	Procesos de servicios en bar- cafetería (1a ed.).	España	Paraninfo	
--	------	--	--------	-----------	--

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Álvarez Torres, M.	Junio 2024	Manual para elaborar manuales de políticas y procedimientos (3a ed.). PANORAMA.	https://www.perlego.com/book/3514214/manual-para-elaborar-manuales-de-politicas-y-procedimientos-pdf

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	