

**PROGRAMA DE ASIGNATURA: GESTIÓN DE LA CALIDAD EN PROCESOS GASTRONÓMICOS\_ CLAVE: E-GCP-3**

<b>Propósito de aprendizaje de la Asignatura</b>		El estudiante estructurará una propuesta de gestión de calidad a través de herramientas de calidad, considerando los estándares y certificaciones para contribuir a la competitividad de establecimientos de alimentos y bebidas.			
<b>Competencia a la que contribuye la asignatura</b>		Desarrollar 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	9	2.81	Escolarizada	3	45

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I. Certificaciones para establecimientos de alimentos y bebidas	9	6
II. Herramientas administrativas para la gestión de calidad	10	20	30
<b>Totales</b>	19	26	45

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE 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.	Interpretar 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.	Genera un reporte en el cual, mediante el uso de los estados financieros: - establezca una postura respecto a la situación financiera de una entidad de índole gastronómica. - emita propuestas de adecuación para mantener el estatus financiero - emita propuestas de adecuación para mejorar el estatus financiero
	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.	Coordina, supervisa y evalúa la operación financiera mediante: - la aplicación de procedimientos y estándares en el área de producción - La observación de procesos y estándares en el área de servicio - La optimización de los recursos financieros
Integrar los saberes obtenidos en materia de administración, gestión y desarrollo de procesos, establecimientos y organizaciones gastronómicas con el fin de evaluar y garantizar la calidad y mejora continua de los mismos, haciendo uso de su dominio culinario y financiero, participando de forma proactiva y colaborativa.	Desarrollar platillos, menús, postres y bebidas de cocina de alta especialidad, utilizando los máximos controles de calidad en materia de insumos, higiene, seguridad y procedimientos.	Genera un proyecto de servicios gastronómicos de alta especialidad donde se incluya: - La selección, estandarización y procesamiento de insumos, - La utilización de técnicas y métodos culinarios para la obtención de productos gastronómicos de alta especialidad - La oferta de servicios gastronómicos de alta calidad a través de un menú dirigido a públicos específicos - La proyección de los mismos como impulso a la economía de la región
	Implementar los procesos de mejora continua de la empresa a fin de garantizar la calidad en los productos gastronómicos que tiene a su cargo.	Implementa un sistema de gestión de la calidad propuesto por el estudiante, de acuerdo a la normatividad vigente, sobre un caso práctico para implementar: - Parámetros - Perfiles - Criterios - Indicadores - Acciones de mejora continua

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

<p>Diseñar productos y procesos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos a través de habilidades culinarias, de investigación y de innovación que deriven en el crecimiento del sector gastronómico, así como también en la creación de nuevos saberes que transformen el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.</p>	<p>Diseñar ideas de negocios acorde a las necesidades del contexto, aplicando los conocimientos y habilidades generados, utilizando su experiencia para influir en la toma de decisiones del proceso.</p>	<p>Genera ideas de emprendimientos que contemplen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El fortalecimiento económico de su zona de impacto,</li> <li>- Las necesidades del contexto</li> <li>- La aplicación de los conocimientos y habilidades aprendidos en materia gastronómica.</li> </ul>
	<p>Innovar en alimentos y bebidas haciendo uso de técnicas de vanguardia, de productos de investigación aplicada a la gastronomía y de equipo especializado.</p>	<p>Elabora el diagnóstico del potencial gastronómico de la zona e integra un reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Características de la zona:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- características geográficas y climatológicas</li> <li>- características de flora y fauna</li> <li>- características demográficas</li> <li>- características socioeconómicas</li> <li>- influencias sociales</li> <li>- usos y costumbres</li> </ul> <p>B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- preferencias del comensal</li> <li>- corrientes gastronómicas</li> </ul> <p>C) inventario de la cultura gastronómica de la región:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- platillos y bebidas tradicionales</li> <li>- insumos disponibles</li> <li>- métodos y técnicas culinarias</li> </ul> <p>D) Nuevas tendencias Gastronómicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principales corrientes de cocina vanguardista</li> <li>- Técnicas de la cocina contemporánea.</li> </ul>

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

	<p>Diseñar propuesta gastronómica considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover la cultura gastronómica.</p>	<p>Presenta propuesta gastronómica que integre lo siguiente:</p> <p>A) Datos generales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario.</li> <li>- Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas</li> </ul> <p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres.</li> <li>- Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos.</li> <li>- Por técnicas: grasos y no grasos</li> <li>- Destilados, coctelería y vinos</li> </ul> <p>C) Instrumentos de evaluación de la calidad en establecimientos de a y b.</p>
	<p>Salvaguardar y difundir productos y procesos derivados del patrimonio gastronómico considerando factores de la zona o región, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover así la cultura gastronómica.</p>	<p>Realiza investigación específica aplicada a la gastronomía que genere los siguientes productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prácticas de simulación o demostración</li> <li>- Tecnificación y estandarización de productos gastronómicos de cocina tradicional</li> <li>- Productos escritos, digitales o multimedia para su conservación y difusión.</li> </ul>

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

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I.Certificaciones para establecimientos de alimentos y bebidas					
Propósito esperado	El estudiante diagnosticará la situación del manejo higiénico en un establecimiento de alimentos y bebidas para determinar puntos críticos.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	6	Horas del Saber Hacer	9	Horas Totales	15

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Distintivo H	Identificar los conceptos y características del Distintivo H: -Concepto -Objetivo -Normatividad NMXF605 -Puntos de verificación -Proceso de obtención -Vigencia Interpretar los resultados de la verificación	Verificar el cumplimiento de los estándares marcados por la certificación del Distintivo H  Proponer acciones de mejora en el establecimiento de alimentos y bebidas	Generar oportunidades de desarrollo interpersonal que coadyuve a mejora y satisfacción de necesidades.
Crystal	Identificar aspectos de Crystal y sus características: -Concepto -Objetivo -Puntos para alimentos y bebidas -Proceso de obtención -Vigencia Interpretar los resultados de la verificación	Verificar el cumplimiento de los estándares marcados por la certificación del distintivo Crystal  Proponer acciones de mejora en el establecimiento de alimentos y bebidas	
HACCP	Identificar los conceptos y características del HACCP:	Verificar el cumplimiento de los estándares marcados por el HACCP	

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Concepto</li> <li>-Objetivo</li> <li>-Pre-requisitos para su elaboración</li> <li>-Procedimiento para elaborar el HACCP</li> <li>-Vigencia</li> </ul>	Proponer acciones de mejora en el establecimiento de alimentos y bebidas	
Otras certificaciones y distintivos en los servicios de alimentos y bebidas	Identificar los conceptos y características de otras certificaciones y distintivos en servicio de alimentos y bebidas - <ul style="list-style-type: none"> <li>Concepto</li> <li>-Objetivo</li> <li>-Puntos para alimentos y bebidas</li> <li>-Proceso de obtención</li> <li>-Vigencia</li> </ul>	Verificar el cumplimiento de los estándares marcados para otras certificaciones y distintivos  Proponer acciones de mejora en el establecimiento de alimentos y bebidas	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Análisis de casos Equipos colaborativos	Equipo multimedia Equipo de computo Internet Pizarrón Impresos de casos y ejercicios Normatividad vigente	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

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

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Analizar los aspectos del Distintivo H. Comprender la metodología HACCP Comprender los aspectos de Crystal Comparar los resultados de los estándares de otras certificaciones y distintivos en alimentos y bebidas	A partir de un caso práctico de un establecimiento de alimentos y bebidas, elaborará un reporte que incluya:  -Descripción general del caso -Justificación de la metodología aplicada -Áreas a evaluar -Lista de verificación de las áreas de operación -Resultados obtenidos -Propuesta de mejora continua	- Casos prácticos - Rúbricas - Listas de cotejo - Ejercicios prácticos - Cuestionarios

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

Unidad de Aprendizaje	II. Herramientas administrativas para la gestión de calidad					
Propósito esperado	El estudiante determinará áreas de oportunidad de la operación de un establecimiento de alimentos y bebidas para optimización de recursos.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	20	Horas Totales	30

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Herramientas de la calidad	Reconocer los principios de la calidad Reconocer el concepto de mejora continua  Reconocer los instrumentos para la evaluación de la calidad  Reconocer el concepto y los antecedentes de la gestión de la calidad.	Elaborar una propuesta de mejora en relación a las herramientas de calidad en un establecimiento de alimentos y bebidas	Generar oportunidades de desarrollo interpersonal que coadyuve a mejora y satisfacción de necesidades.
Herramientas administrativas de la calidad	Identificar las herramientas administrativas para la gestión de la calidad: -Diagrama de afinidad -Diagrama de árbol -Diagrama de relaciones -Matrices y análisis matricial para la calidad	Diagramar las actividades relacionadas de un establecimiento de A y B con el diagrama de afinidad. Diagramar las actividades relacionadas de un establecimiento de A y B con el diagrama de afinidad. Presentar la relación causa - efecto con el diagrama de relaciones Presentar la relación de dos variables con la matriz L	
Mapeo de procesos	Conocer el mapeo de procesos en un establecimiento de alimentos y bebidas para la evaluación en la gestión de la calidad	Elaborar un mapeo de procesos para la gestión de la calidad en un establecimiento de alimentos y bebidas	

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

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Análisis de casos Equipos colaborativos	Equipo multimedia Equipo de computo Internet Pizarrón Impresos de casos y ejercicios Normatividad vigente	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Identificar los diagramas, matrices de gestión de calidad y sus aplicaciones.	A partir de un caso práctico elabora un diagnóstico que incluya:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Casos prácticos</li> <li>- Rúbricas</li> <li>- Listas de cotejo</li> <li>- Ejercicios prácticos</li> <li>- Cuestionarios</li> </ul>
Comprender el procedimiento de elaboración de diagramas de calidad.	Herramienta de gestión de calidad empleada	
Comprender el procedimiento para la elaboración de matrices de calidad.	Plan estratégico para la mejora continua	
Analizar la información obtenida de las herramientas administrativas.	Mapeo de procesos Conclusiones	

**Perfil idóneo del docente**

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

Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Lic. Administración de empresas Lic. En Mercadotecnia Lic. Turismo, Lic. En Gastronomía Maestría en gestión de calidad	Manejo de herramientas didácticas para enseñanza-aprendizaje, de evaluación, técnicas de manejo de grupos.	5 años en el ramo empresarial /docencia

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Saenz Armendáriz José Luis	2019	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene en alimentos	Madrid, España	2da. edición. Ediciones Paraninfo, S.	078-84-283-4093-9
Isaza Serrano Alejandro Tadeo	2018	Control interno y sistema de gestión de la calidad	Bogotá, Colombia	3ra. Edición. Ediciones de la U	978-958-762-746-6
Prieto Herrera, et. al.	2018	Administración, teorías, autores, fases y reflexiones	México, D.F.,	1ra. Edición. Ediciones de la U	978-958-762-763-3

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Mateos de Pablo Blanco Miguel Angel	2019	Atención al cliente y calidad en el servicio COMM002PO	<a href="https://www.iceditorial.com/comercio-y-marketing/8597-comm002po-atencion-al-cliente-y-calidad-en-el-servicio-9788491985655.html">https://www.iceditorial.com/comercio-y-marketing/8597-comm002po-atencion-al-cliente-y-calidad-en-el-servicio-9788491985655.html</a>
Secretaria de economía	2018	NMX-F-605-NORMEX-2018 Distintivo H	<a href="https://es.slideshare.net/LuisGalle810290/nmxf605normex2018-2pdf">https://es.slideshare.net/LuisGalle810290/nmxf605normex2018-2pdf</a>
Secretaría Central de ISO en Ginebra, Suiza	2018	ISO 22000:2018 Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos, requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria	<a href="https://cdn.standards.iteh.ai/samples/65464/2aa131dd6f41496ab41">https://cdn.standards.iteh.ai/samples/65464/2aa131dd6f41496ab41</a>

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

			0637138d79300/ISO-22000-2018.pdf
Fontalvo Herrera José Tomás	2010	La Gestión de la calidad en los servicios ISO 9001:2008	<a href="https://www.academia.edu/32432375/La_Gestion_de_la_Calidad_en_los_Servicios_ISO9001_2008">https://www.academia.edu/32432375/La_Gestion_de_la_Calidad_en_los_Servicios_ISO9001_2008</a>

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