



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
 PROGRAMA DE ESTUDIOS



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE O MÓDULO	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
Clave:	2886		
Ubicación	Octavo Semestre – Etapa De acentuación – Academia Económico Administrativa		
Horas y créditos:	Teóricas: 1 sem / 16 t.	Prácticas: - 3 sem / 48 t.	Estudio Independiente: 1 sem / 16 t.
	Total de horas: 80		Créditos: 5
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	G.2. Actúa de manera ética, atendiendo a leyes, reglamentos y normas del ámbito profesional y/o social para favorecer el desarrollo de una mejor sociedad.		
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	Aplica la legislación alimentaria nacional, para unificar los criterios a cumplir en el rubro de la higiene, calidad, seguridad y legalidad.		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Derecho y Legislación Administración de servicios		
Responsables de elaborar el programa:	QFB Carlota Malacón Ramos LG. Pedro Monárrez Ramírez		Fecha: 14/03/2019.
Responsables de actualizar el programa:	QFB Carlota Malacon Ramos (carlota.malacon@uas.edu.mx) LAE Jorge Antonio Rios Bernal (Jorge-RiosB@hotmail.com) LAE Leticia Flores Ibarra (Irma.Flores@uas.edu.mx)		Fecha: 03/02/2021
2. PROPÓSITO			
Preparar al alumno para la unidad de aprendizaje en el ámbito de emprendedurismo. Al finalizar el curso el alumno será capaz de aplicar los conocimientos adquiridos en la presentación de un proyecto que le permita visualizar su responsabilidad social y tenga conciencia aplicando los valores de honestidad, disciplina y liderazgo.			
3. SABERES			
Teóricos:	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende la importancia de un Sistema de Gestión de la Calidad para Restaurantes. • Identifica los beneficios de conocer las diferentes herramientas de la calidad y la aplicación de las normativas mexicanas e internacionales, observando la importancia de estandarizar la gestión de calidad y así estar a la par en cualquier lugar del mundo • Elige cual herramienta de gestión es la más adecuada para aplicar en su proyecto emprendedor. • Establece con seguridad la Normativa Mexicana en la Gestión de la Calidad como herramienta indispensable para el desarrollo de su empresa. • Relaciona los conocimientos adquiridos de la teórica con la creación de un concepto empresarial basándose en toda la estandarización de procedimientos. 		
Prácticos:	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica los 8 principios de gestión de la calidad para un mejor desarrollo en su centro de trabajo. 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Implementa herramientas de gestión de la calidad para el desarrollo de una empresa, respaldados por las normativas nacionales e internacionales, logrando el alumno emprender un negocio. • Diseña su empresa basándose en Herramientas, Principios, Normativas y Marco Jurídico y Legal. • Emprende su negocio de forma autónoma o colectiva, teniendo presente la responsabilidad social y económica que implica.
Actitudinales:	<ul style="list-style-type: none"> • Analiza posibles campos de acción para aplicar los conocimientos adquiridos. • Ayuda en su entorno creando una empresa Socialmente responsable. Cuida el medio ambiente aplicando técnicas aprendidas de Calidad e Inocuidad. • Busca ser mejor cada día, promoviendo en sus compañeros de trabajo los valores

4. CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN A LA CALIDAD

- 1.1 Conceptos
- 1.2 Precursores de calidad
- 1.3 Principios de calidad
- 1.4 Modelos de calidad

2. HERRAMIENTAS DE LA CALIDAD

- 2.1 Diagrama de Ishikawa
- 2.2 Círculos de calidad
- 2.3 Lluvia de ideas
- 2.4 Cuadro de Mando Integral (BALANCED SCORECARD)
- 2.5 AMFE (Análisis Modal de Fallos y Efectos)
- 2.6 Diagrama de flujo
- 2.7 Diagrama de Pareto
- 2.8 SEIS SIGMA
- 2.9 Histogramas

3. SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD PARA RESTAURANTES(EL MODULO 3 SE CAMBIO AL MODULO 4)

- 3.1 Diferentes sistemas de calidad en México
- 3.2 Normativa mexicana
- 3.3 Partes que integran un sistema de calidad

4. CREACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE CALIDAD(EL MODULO 4 SE CAMBIO AL MODULO 5)

- 4.1 Análisis del tipo de empresa
- 4.2 Manual de Calidad
- 4.3 Fijar objetivos
- 4.4 Elaboración de diagramas
- 4.5 Elaboración de procedimientos e Instructivos
- 4.6 Capacitación al personal
- 4.7 Medición de resultados
- 4.8 Corrección de desviaciones

5. AUDITORIAS (EL MODULO 5 SE CAMBIO AL MODULO 3,)

- 5.1 Tipo de auditorias
- 5.2 Proceso de auditoria
- 5.3 Auditores internos

53. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades sugeridas para el docente:

- Exposición del tema.
- Retroalimentación sobre el tema.
- Asesoramiento en la práctica.
- Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.
- Asesoramiento en la utilización de los instrumentos para el diagnóstico.
- Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.
- Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje
- Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.
- Solicitar a los alumnos exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo.
- Exposición gráfica- oral frente a grupo.
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.

Actividades sugeridas para el estudiante:

- Lectura previa del tema.
- Ejercicios sobre la ética profesional.
- Aplicación de los instrumentos.
- Aplicación de los instrumentos para el diagnóstico.
- Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.
- Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.
- Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la lectura.
- Llevar a cabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia.
- Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente.
- Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.
- Entregar las evidencias de forma puntual.

6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias	6.2 Indicadores de calidad generales
Evaluación teórica - Introducción a la calidad	<p>Comprende la importancia de un Sistema de Gestión de la Calidad para Restaurantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplica los 8 principios de gestión de la calidad para un mejor desarrollo en su centro de trabajo. • Analiza posibles campos de acción para aplicar los conocimientos adquiridos.
Exposición por equipo - Herramientas de la calidad	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los beneficios de conocer las diferentes herramientas de la calidad y la aplicación de las normativas mexicanas e internacionales, observando la importancia de estandarizar la gestión de calidad y así estar a la par en cualquier lugar del mundo • Elige cual herramienta de gestión es la más adecuada para aplicar en su proyecto emprendedor.
Proyecto de investigación de la normativa mexicana - Módulos: Sistemas de gestión de calidad para restaurantes y Creación e implementación de sistemas de calidad	<ul style="list-style-type: none"> • Establece con seguridad la Normativa Mexicana en la Gestión de la Calidad como herramienta indispensable para el desarrollo de su empresa. • Implementa herramientas de gestión de la calidad para el desarrollo de una empresa, respaldados por las normativas nacionales e internacionales, logrando el alumno emprender un negocio. • Diseña su empresa basándose en Herramientas, Principios, Normativas y Marco Jurídico y Legal. • Emprende su negocio de forma autónoma o colectiva, teniendo presente la responsabilidad social y económica que implica.

Examen oral – Módulos: Creación e implementación de sistemas de calidad y Auditorias	<ul style="list-style-type: none"> • Relaciona los conocimientos adquiridos de la teórica con la creación de un concepto empresarial basándose en toda la estandarización de procedimientos.
Proyecto final emprendedor - Desarrollar un proyecto con caso práctico por equipos en el que se aplique el desarrollo de un sistema de calidad de un restaurante en el que se abarquen los puntos aprendidos en clase: Manual de calidad, diagramas de relación e interfuncionales, procedimientos e instructivos, así como la auditoria interna del mismo sistema.	<ul style="list-style-type: none"> • Establece con seguridad la Normativa Mexicana en la Gestión de la Calidad como herramienta indispensable para el desarrollo de su empresa. • Implementa herramientas de gestión de la calidad para el desarrollo de una empresa, respaldados por las normativas nacionales e internacionales, logrando el alumno emprender un negocio. • Diseña su empresa basándose en Herramientas, Principios, Normativas y Marco Jurídico y Legal. • Emprende su negocio de forma autónoma o colectiva, teniendo presente la responsabilidad social y económica que implica.

6.3. Calificación y acreditación:

Examen parcial: 50%, **Tareas (avances del proyecto):** 40%, **Participación en clase:** 10%

Evaluación final

Exámenes parciales: 30%, Examen final: 30%, Trabajo final: 40%

Presentar un portafolio en el que lleva su bitácora.

Se proporcionan conocimientos teóricos que demuestren en la práctica su aprendizaje.

Se desarrollaran por cada unidad práctica que refuercen los conocimientos desarrollen sus habilidades y capacidad creativa.

Se guiara la investigación de los temas en páginas de Internet y bibliografía

Se realizaran investigaciones de campo.

Se realizaran ejercicios prácticos de los temas relacionados.

Asistencia y/o faltas

Las asistencias serán del 100 por ciento, de lo contrario, las faltas de asistencia deberán ser justificadas

Trabaja en equipo uní y multidisciplinario para desarrollar negocios que conviertan al alumno en emprendedor, aplicando una comunicación efectiva que le permita ser asertivo e incluyente lo que le permita producir cooperativamente de forma coordinada y eficaz.

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

BIBLIOGRAFIA BASICA

- 1.- Administración del servicio de ALIMENTOS, Reay Julia, Ed trillas
- 2.- Manual de administración y gastronomía, Sánchez Anaya Esteban, Ed trillas.
- 3.- EL MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS, acorde a la NOM-251-SSA1 2010. Bravo Martínez, Ed. Limusa
- 4.- Alimentación y Derecho, Aspectos legales y nutricionales de la alimentación. Aranceta J, Amarilla N.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

1. Introducción a la teoría general de la Administración, Chiavenato, Idalberto, Ed. Mc Graw Hill
2. Administración teoría y práctica, Robbins, Stephen, Prentice hall, Quinta edición
3. Administración contemporánea, Garza Treviño, Juan Gerardo, Ed. Alhambra mexicana

Bibliografía básica

Autor	Libro	Editorial	Año	URL

Bibliografía complementaria

Autor	Libro	Editorial	Año	URL

8. PERFIL DEL PROFESOR

Mínimo nivel licenciatura en Química, Bioquímica, Gastronomía, Leyes y/o con conocimiento en Sistemas de Gestión de la Calidad, Normativas Mexicanas. Dominio del idioma ingles para lectura y comprensión de textos. Experiencia docente de al menos dos años. Compromiso con la formación integral del alumno fomentando la vivencia de los valores dentro y fuera del aula.