

**UNIVERSIDAD AMERICANA**



**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA  
LA EVALUACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE  
LOS CURRÍCULOS**

ACTUALIZADO MAYO 2016

## INDICE

Misión, Visión y Principios	Pág. 2
Introducción	Pág.3-4
Conceptos Generales	Pág. 5
Fundamentación	Pág. 6
Formato utilizado por la Institución	Pág. 8-11
Explicación de los elementos del formato	Pág. 12-19
Anexos	Pág. 20

## **MISIÓN**

- Ser la mejor opción de educación superior de calidad, competitividad y con altos estándares en tecnología, construyendo para dar respuesta a las necesidades de la sociedad en cuanto a recurso humano se refiere; brindando, a través de personal docente calificado, una formación integral, que incluya conocimientos, experiencia y el desarrollo del espíritu emprendedor.
- Ser una Universidad que le permita a sus estudiantes enfrentarse con éxito a las exigencias de su entorno destacándose por su alto sentido ético y competitivo; preparándolos para los retos que se le presentarán en su vida profesional.
- Ser una opción de educación superior privada que satisfaga las necesidades de la población panameña.

## **VISIÓN**

Ser reconocidos como una institución educativa de excelencia académica en la formación integral de profesionales, caracterizados por su liderazgo ético, científico, social y empresarial al servicio de la sociedad, manteniéndose a la vanguardia en tecnología, programas académicos, investigaciones, especializaciones y actualizaciones educativas.

## **PRINCIPIOS**

La Universidad Americana, va en busca de la innovación y la creatividad en el ámbito educativo, promoviendo entre su estudiantado, profesores y administrativos los valores de responsabilidad, honestidad, respeto y solidaridad, basándose en la ética profesional y la integridad como seres humanos profesionales, manteniendo altos niveles de calidad y tecnología al servicio de la comunidad universitaria y el país.

## INTRODUCCIÓN

### I. INTRODUCCIÓN

Hoy en día se presenta una importante preocupación en los círculos universitarios por responder mejor desde el mundo académico hacia las demandas del sector productivo y a los requerimientos de las Empresas, lo cual redundará, por una parte, en una revisión de la función de la universidad en la sociedad actual, caracterizada como la sociedad del conocimiento y a un replanteamiento de los diseños curriculares tradicionales por otra. A ello se suma la masificación de la matrícula asociada a una gran heterogeneidad de la oferta de carreras y programas post secundarios en instituciones de muy diversa naturaleza, lo que ha generado la urgente necesidad de asegurar que los profesionales cumplan con requerimientos para el ejercicio profesional en condiciones y niveles adecuados.

De hecho, las universidades se han encontrado con diversas dificultades en el desarrollo de modelos curriculares actualizados. Una de ellas es la evaluación de los aprendizajes asociados a las competencias. Otra dificultad encontrada se da en la integración al currículo de la formación en competencias genéricas o transversales, tales como: liderazgo, comunicación efectiva, emprendimiento y en la formación en aspectos actitudinales o valóricos, tales como: responsabilidad profesional, tolerancia, respeto, etc. Estas dificultades no solo se dan en la integración de las competencias al currículo, sino también en la capacidad de las universidades para proveer la práctica profesional, es decir, en la aplicación real de los conocimientos de su especialidad durante los estudios.

Es por ello que el propósito de esta guía es contribuir a que las unidades ejecutoras educativas de la Universidad Americana, formulen o actualicen sus Diseños Curriculares, como una estrategia para mejorar la calidad de los programas educativos y de los procesos de gestión.

El punto de partida y el fundamento de esta Guía se encuentra en uno de los ejes transversales señalados dentro de los factores de la autoevaluación, en donde se menciona como línea de acción, diseñar un Sistema de Mejora Continua de los Diseños Curriculares de la Gestión de la Educación Superior, el cual incluya todos los aspectos pertinentes para su desarrollo.

Esta guía constituirá una de las principales herramientas de mejora continua y adaptación al cambio de los currículos de la Universidad.

El documento expresa las acciones que se llevarán a cabo para preservar logros y mantener el avance en el mejoramiento de la calidad de la educación superior que se brinda en la Universidad. Su elaboración ó actualización requiere la descripción de diversas etapas, fases, pautas y formatos necesarios para desarrollar actividades o tareas específicas. En este sentido, la presente Guía pretende servir de orientación y ayuda a los responsables de elaborar este ejercicio, ya que contiene la descripción de los apartados necesarios para su elaboración y comprensión del tema.

Con la adopción y manejo de los conceptos y elementos vertidos en la presente Guía, se pretende facilitar la elaboración o actualización del Diseño Curricular lo que permitirá contar con una herramienta que proporcione el conocimiento a quienes desarrollen esta labor.

Es importante utilizar un lenguaje simple, claro y directo en la redacción del contenido de dicho Plan.

Respecto a las “Instrucciones del formulario” en la Comisión Técnica de Fiscalización” que se presenta, cabe aclarar que está compuesto tanto por los conceptos más utilizados en la Guía como por otras definiciones que sirven como referencia para profundizar en algunos temas de la planeación.

Sólo el compromiso y la voluntad de todos los participantes en el quehacer educativo, al interior de la institución, podrán lograr que se implante y consolide una cultura de planeación y evaluación que permita la mejora continua de los servicios educativos que se ofrecen, y así alcanzar la excelencia en la calidad educativa que la sociedad exigen en la educación superior que requiere el país.

## **CONCEPTOS GENERALES**

El objetivo principal de la docencia es formar profesionales y graduados. En general, los primeros se caracterizan por tener títulos que se supone los habilitan para cumplir funciones laborales especializadas determinadas, tanto fuera como dentro del ámbito académico.

Los graduados lo son a través de los grados académicos de Bachiller, Licenciado, Magíster y Doctor los que esencialmente los habilitan para continuar estudios o para desempeñarse en contextos académicos u otros donde no necesariamente se demanda la especialización profesional. En el texto se utilizará mayormente el término “profesional”, que debe entenderse engloba a todos los titulados o graduados que han completado el currículo de una carrera o programa determinado, sean estos de orientación científica, humanista o de otras áreas disciplinarias. Se trata, por lo tanto de profesionales que se inician en su carrera laboral.

La formación profesional en las universidades en el presente se entiende como un proceso que busca educar a las personas desarrollando sus potencialidades cognitivas, afectivas y motrices, para permitirles insertarse exitosamente en el mundo del trabajo o, en otros casos, para cumplir determinados proyectos personales. En todos los casos la Universidad debe asegurar que al término del proceso educativo que le compete, sus egresados han desarrollado las capacidades que los habiliten para un trabajo socialmente relevante, así como otras potencialidades que les abran vías de progreso personal.

## **FUNDAMENTACIÓN**

El documento de presentación de un nuevo plan de estudios, modificación o reestructuración de uno existente, debe exponer los argumentos socioeconómicos, técnicos y de avance de la disciplina que expliquen la necesidad, la factibilidad y la pertinencia de preparar egresados en el nivel y en el área respectiva.

La fundamentación debe estar sustentada en un **estudio de pertinencia y factibilidad**, cuyas conclusiones de los estudios de mercado, de empleadores, de egresados y de factibilidad, entre otros, deben aparecer por escrito en la misma. En resumen, es indispensable que exista una base sólida en la argumentación de la justificación del programa, así como pertinencia y suficiencia en la argumentación sobre su importancia en los ámbitos institucional, local, regional, nacional e internacional, así como con programas afines.

A pesar que el formato que se solicita en la Universidad de Panamá para la aprobación de las carreras está basado en objetivos, la UAM, ha proyectado su filosofía académica a la intencionalidad del Modelo educativo basado en Competencias, integrando cursos basados en competencias a sus diseños curriculares nuevos para aprobación, estos cursos son:

1. Métodos de Estudio
2. Desarrollo del Espíritu Emprendedor
3. Diferencia Humana, Diversidad y Pensamiento Crítico
4. Estrategia Empresarial
5. Mercado 3
6. Ventas en el punto de distribución

## **FORMATO UTILIZADO POR LA INSTITUCIÓN**

Se presenta el formato utilizado en la actualidad del documento base para ser aprobado por la Comisión Técnica de Fiscalización (CTF)

**UNIVERSIDAD AMERICANA**



**SOLICITUD DE ACTUALIZACIÓN  
DE CARRERA**

**LICENCIATURA EN  
XXXXXXX**

(Carrera aprobada mediante **Resolución XX-XX-XXX** para Ciudad de Panamá)

(Carrera aprobada mediante **Resolución XXX-XX-XXX** para Chorrera)

**Para sede de Panamá Este Panamá Oeste y  
Panamá centro**

**Y**

**SOLICITUD DE ESTA CARRERA PARA  
NUEVA SEDE: XXXXXX**

**Fecha Actual**

FORMATO CURRICULAR UTILIZADO EN LA UAM  
VERSIÓN 2,011

El cual cumple con el CTF

**INDICE**

	<b>Pág.</b>
INDICE	
PRELIMINAR	
<b>1. DIAGNÓSTICOS</b>	
1.1. Diagnóstico de la necesidad de la carrera en sede: Ciudad de Panamá	
1.1.1. Necesidad de la carrera en la Ciudad de Panamá	
1.1.2. Características demográficas de Ciudad de Panamá	
1.1.3. Situación económica general en Ciudad de Panamá	
1.1.4. Situación de la carrera Licenciatura en XXXX en la Ciudad de Panamá.	
1.2. Diagnóstico de la necesidad de la carrera en sede: Chorrera	
1.2.1. Necesidad de la carrera en Chorrera	
1.2.2. Características demográficas de Ciudad de Chorrera	
1.2.3. Situación económica general en ciudad de Chorrera	
1.2.4. Situación de la carrera Licenciatura en XXX en la Ciudad de Chorrera.	
1.3. Diagnóstico de la necesidad de la carrera en sede: Los Pueblos (Área de Panamá Este y San Miguelito)	
1.3.1. Necesidad de la carrera en Área de Panamá Este y San Miguelito	
1.3.2. Características demográficas del Área de Panamá Este y San Miguelito	
1.3.3. Situación económica general en Área de Panamá Este y San Miguelito	
1.3.4. Situación de la carrera Licenciatura en XXX en el Área de Panamá Este y San Miguelito	
<b>2. ESTRUCTURA CURRICULAR</b>	
2.1. Denominación de la oferta	
2.2. Duración	
2.3. Modalidad	
2.4. Total de Créditos	
2.5. Nombre del Título a otorgar	
2.6. Facultad a la que pertenece la carrera	
2.7. Intensidad horaria	
2.8. Horario	

2.9. Sede donde se ofrecerá la carrera

3. JUSTIFICACIÓN DE LA CARRERA
4. FUNDAMENTACIÓN DE LA CARRERA
5. OBJETO DE ESTUDIO
6. OBJETIVOS DE LA CARRERA
  - 6.1. Objetivo general
  - 6.2. Objetivos específicos
7. REQUISITOS DE INGRESO
8. REQUISITOS DE PERMANENCIA
9. REQUISITOS DE GRADUACIÓN
10. PERFIL DEL EGRESADO
11. PERFIL OCUPACIONAL
12. PERFIL Y PLANTA DE LOS DOCENTES QUE SERVIRÁN EN LA CARRERA
13. ÁREAS DE FORMACIÓN
14. CUADRO DE CAMBIOS Y PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA
15. METODOLOGÍA Y RECURSOS
  - 15.1. Metodología
  - 15.2. Recursos
16. CRITERIOS DE EVALUACIÓN
17. INFRAESTRUCTURA Y PLANTA FÍSICA
18. TÍTULOS QUE SE OTORGARÁN
19. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA Y COMPLEMENTARIA
20. DESCRIPCIÓN DE LOS CURSOS

**1 CUATRIMESTRE**

XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX

**2 CUATRIMESTRE**

XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX

**3 CUATRIMESTRE**

XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX

**4 CUATRIMESTRE**

XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX

**5 CUATRIMESTRE**

XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX

**6 CUATRIMESTRE**

XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX

**7 CUATRIMESTRE**

XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX

**8 CUATRIMESTRE**

XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX

**9 CUATRIMESTRE**

XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX

**10 CUATRIMESTRE**

XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX  
XXXXXXX

XXXXXXX

**11 CUATRIMESTRE**  
PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN

**ANEXOS**

PLANTA DOCENTE SEDE CENTRAL  
PLANTA DOCENTE SEDE LOS PUEBLOS  
PLANTA DOCENTE SEDE CHORRERA  
BIBLIOGRAFÍA GENERAL  
BIBLIOGRAFÍA BÁSICA DE LA CARRERA  
CONVENIO CON LA ULATINA  
SEDES

# EXPLICACIÓN DE CADA UNO DE LOS ELEMENTOS DEL FORMATO

## INDICE

Presentación de todos los elementos que conforman el documento curricular, se presenta este ejemplo el cual es la base del modelo que se utiliza en la UAM. Cada uno de los puntos presentados debe ir numerado y siguiendo el orden que se presenta en este ejemplo.

Pág.

### INDICE

Listado con número de páginas que ubican los temas

### PRELIMINAR

Introducción de las motivaciones de orden educativo que llevaron a la Universidad a desarrollar un currículo de carrera cónsono con las exigencias históricas y educativas vigentes. Mantiene un mismo formato en cada una de las carreras que se presentan.

### 1. DIAGNÓSTICOS

Presentación estadística que justifica el desarrollo de esta carrera en los diferentes sitios geográficos de Panamá.

#### 1.1. Diagnóstico de la necesidad de la carrera en sede: Ciudad de Panamá

Circunscrito a la ciudad de Panamá, se utilizan cifras reales que apoyen el planteamiento presentado

##### 1.1.1. Necesidad de la carrera en la Ciudad de Panamá

Responde a la pregunta ¿Cuáles son las razones para estudiar esta carrera en la ciudad de Panamá?

##### 1.1.2. Características demográficas de Ciudad de Panamá

Detalle poblacional de las áreas que conforman la ciudad de Panamá

##### 1.1.3. Situación económica general en Ciudad de Panamá

Presentación de orden económico de la situación actual histórica de la Ciudad de Panamá

##### 1.1.4. Situación de la carrera Licenciatura en XXXX en la Ciudad de Panamá.

¿Cuáles son los objetivos de desarrollar esta carrera y como redundará en beneficios a la ciudad de Panamá?

## **1.2. Diagnóstico de la necesidad de la carrera en sede: Chorrera**

Lo mismo que el punto anterior pero con datos de la Ciudad de Chorrera

### **1.2.1. Necesidad de la carrera en Chorrera**

¿Por qué necesitaríamos de esta carrera en la Ciudad de Chorrera y su desarrollo comercial?

### **1.2.2. Características demográficas de Ciudad de Chorrera**

Se presentan datos estadísticos de carácter demográfico que demuestren la oportunidad de desarrollar la carrera para esta área

### **1.2.3. Situación económica general en ciudad de Chorrera**

Análisis económico de la Ciudad de Chorrera que expresen la necesidad de tener profesionales de la carrera que se presenta

### **1.2.4. Situación de la carrera Licenciatura en XXX en la Ciudad de Chorrera.**

De que manera la carrera que se presenta ya mantiene actividades colaterales o directas que ameriten la existencia de profesionales en esta área del saber

## **1.3. Diagnóstico de la necesidad de la carrera en sede: Los Pueblos (Área de Panamá Este y San Miguelito)**

### **1.3.1. Necesidad de la carrera en Área de Panamá Este y San Miguelito**

Un detalle que justifique el desarrollo de la carrera en las áreas señaladas que involucre los aspectos didácticos y educativos pertinentes al tema.

### **1.3.2. Características demográficas del Área de Panamá Este y San Miguelito**

Presentación demográfica general del distrito de San Miguelito y su importancia en el comercio general de la capital.

### **1.3.3. Situación económica general en Área de Panamá Este y San Miguelito**

Se analizarán mediante la presentación de tablas y gráficos el desarrollo económico del área y su vinculación con el desarrollo de carrera.

### **1.3.4. Situación de la carrera Licenciatura en XXX en el Área de Panamá Este y San Miguelito**

Desarrollo histórico de la presencia de la carrera o de su importancia de que la misma exista dentro de la sociedad que se señala.

## **2. ESTRUCTURA CURRICULAR**

### **2.1. Denominación de la oferta**

Nombre completo que se le ha dado a la carrera

## **2.2. Duración**

Duración establecida de acuerdo a la carrera y a la Comisión Técnica de Fiscalización

## **2.3. Modalidad**

Descripción de la modalidad educativa aprobada. Sumi Presencial, Presencial o Virtual

## **2.4. Total de Créditos**

Número total de créditos de la licenciatura

## **2.5. Nombre del Título a otorgar**

Lo que se obtiene luego de aprobar las asignaturas y el proyecto de trabajo de graduación

## **2.6. Facultad a la que pertenece la carrera**

A que Facultad pertenece según el organigrama de la Universidad

## **2.7. Intensidad horaria**

Detalle cuatrimestral de la intensidad horaria señalando la modalidad sabatina

## **2.8. Horario**

Detalle pormenorizado de los días de clase y turnos diurnos, vespertinos, nocturnos y sabatinos

## **2.9. Sede donde se ofrecerá la carrera**

Se señala en cuales sedes de la Universidad se dictarán los cursos

## **3. JUSTIFICACIÓN DE LA CARRERA**

Presentación suscita de la fundamentación de desarrollar la carrera que se presenta

## **4. FUNDAMENTACIÓN DE LA CARRERA**

LA propuesta educativa presentada se presenta detalladamente para apoyar la justificación de la carrera

## **5. OBJETO DE ESTUDIO**

Presentación del detalle del objeto de estudio, en base a los planteamientos anteriores

## **6. OBJETIVOS DE LA CARRERA**

Presentación de los objetivos generales y específicos de la carrera

### **6.1. Objetivo general**

Detalle de cuál es el objetivo general que genera la carrera. Se presenta solo un objetivo general.

## **6.2. Objetivos específicos**

Detalle de cuál es el objetivo específico que genera la carrera. Pueden ser entre 3 a 5 objetivos

## **7. REQUISITOS DE INGRESO**

Documentación requerida por el estudiante novato para ser considerado por las autoridades de la Universidad. Estos requisitos se basan también en las exigencias de la Comisión Técnica de Fiscalización (CTF).

## **8. REQUISITOS DE PERMANENCIA**

Detalle de los requisitos para continuar sus estudios en la Institución Superior.

## **9. REQUISITOS DE GRADUACIÓN**

Detalle para ser considerado como un estudiante graduando

## **10. PERFIL DEL EGRESADO**

Presentación del perfil del graduado en cuanto a su conocimiento de los cuatro saberes y sus valores que lo acompañan

## **11. PERFIL OCUPACIONAL**

Detalle de cuáles son los puestos de trabajo o labores que podrá desempeñar el graduado de la carrera

## **12. PERFIL Y PLANTA DE LOS DOCENTES QUE SERVIRÁN EN LA CARRERA**

Detalle del perfil del docente que dictará el curso de la carrera

## **13. ÁREAS DE FORMACIÓN**

Listado de los cursos por área general o área profesional

## **14. CUADRO DE CAMBIOS Y PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA**

Presentación de la tabla de los cambios o no, realizados a la carrera detallando la movilidad de la misma y las observaciones al respecto

## **15. METODOLOGÍA Y RECURSOS**

### **15.1. Metodología**

Detalle de la metodología que encierra todas las acciones del plan de la carrera

### **15.2. Recursos**

Directorio de la tecnología utilizada en la Institución para lograr los objetivos educativos presentados en la carrera

## **16. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Sistema de evaluación utilizado por la Institución en la cual se detalla el tipo de evaluación diagnóstica, formativa y sumativa

## **17. INFRAESTRUCTURA Y PLANTA FÍSICA**

Detalle de la distribución física de la Institución describiendo los salones, capacidad, equipos de computación que dispone y las observaciones al respecto. Se mencionan también los detalles de los laboratorios. Este detalle se presenta por Sede.

## **18. TÍTULOS QUE SE OTORGARÁN**

Denominación de la licenciatura

## **19. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA Y COMPLEMENTARIA**

Se clasifican mediante la bibliografía básica, los libros utilizados en el curso y que se encuentran físicamente en nuestra biblioteca y la bibliografía complementaria, los libros de referencia que apoyan el proceso educativo del curso.

## **20. DESCRIPCIÓN DE LOS CURSOS**

Se presenta el contenido de cada uno de los cursos aprobados por la institución y que forman parte de la malla curricular de la misma. Los contenidos deben tener los siguientes elementos:

Denominación de la asignatura

Abreviatura

Código

Créditos teóricos

Créditos prácticos

Total de créditos

Cuatrimestre

Prerrequisito

Área

Descripción del curso

Objetivos

Objetivos Generales

Objetivos Específicos

Contenido

Metodología

Recursos Tecnológicos

Actividades

Evaluación

Bibliografía básica

Bibliografía complementaria

## TEMÁTICA DEL CURSO

### I. DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA: OPERACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

<b>ABREVIATURA</b>	<b>:</b>	<b>TT</b>
<b>CÓDIGO</b>	<b>:</b>	<b>018</b>
<b>HORAS TEÓRICAS</b>	<b>:</b>	<b>32</b>
<b>HORAS PRÁCTICAS</b>	<b>:</b>	<b>64</b>
<b>TOTAL DE HORAS</b>	<b>:</b>	<b>96</b>
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>	<b>:</b>	<b>4</b>
<b>CUATRIMESTRE</b>	<b>:</b>	<b>V</b>
<b>PRE-REQUISITOS</b>	<b>:</b>	<b>TT-027</b>
<b>ÁREA</b>	<b>:</b>	<b>PROFESIONAL</b>

### II. JUSTIFICACIÓN:

Administrar la operación de Alimentos y Bebidas de las organizaciones turísticas a través de herramientas y técnicas especializadas, verificando el cumplimiento de los estándares establecidos para contribuir a la diversificación de la oferta turística y el desarrollo del sector en su entorno, en este mundo globalizados, se ha convertido en una competencia esencial para el estudiante egresado de La Licenciatura en Turismo con Énfasis y Servicios a Cruceros.

Operación de Alimentos y Bebidas corresponde al área profesional y ocupa una posición esencial en esta carrera, ya que La importancia del tema de Operación de Alimentos y Bebidas para la carrera de Licenciatura en Turismo con Énfasis en Hotelería y Servicios de Cruceros de la Universidad Americana de Panamá, es realmente un aspecto de gran importancia para quienes se desenvolverán en el campo laboral de las diferentes plazas turísticas del mercado.

### **III. DESCRIPCION**

La asignatura Operación de Alimentos y bebidas forma parte del área profesional de la Licenciatura en Turismo con Énfasis en Hotelería y servicios a Cruceros, Se desarrolla durante 96 horas de clases, 32 teóricas y 64 prácticas. Ofrece 4 créditos.

El propósito de esta asignatura es ofrecer a los alumnos la oportunidad para adquirir competencias que les permitan desenvolverse en las áreas de hoteles, cruceros, restaurantes, cafeterías, catering, clubes sociales, entre otras, desarrollando en el estudiante una visión precisa de los conceptos, y procedimientos del área que lo capacite para integrarse en el mercado laboral, esta asignatura compone los módulos a desarrollar tanto en la planeación, organización, y operación de los centros de servicios alimentarios.

El contenido incluye las funciones del departamento de alimentos y bebidas, haciendo énfasis en los servicios que ofrece, la tipología de los restaurantes y cafeterías; la planificación y organización del departamento para su producción y preparación de alimentos y bebidas, el servicio a las habitaciones y banquetes. Se practica procedimientos de diseño de menús, los costos inherentes a la producción de alimentos y la seguridad e higiene del departamento.

### **IV. COMPETENCIAS**

#### **1. COMPETENCIAS BÁSICAS:**

- 1.1 Habilidad para comunicarse en forma oral y escrita en lengua materna y en un segundo idioma
- 1.2 Habilidad para utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para procesar e interpretar información.
- 1.3 Habilidad para aprender a aprender
- 1.4 Autonomía e iniciativa personal
- 1.5 Compromiso social y ciudadano

#### **2. COMPETENCIAS GENÉRICAS:**

- 2.1 Capacidad de abstracción, análisis y síntesis;
- 2.2 Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica;
- 2.3 Capacidad para organizar y planificar el tiempo;
- 2.4 Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión;
- 2.5 capacidad crítica y autocrítica;
- 2.6 capacidad para actuar en nuevas situaciones.
- 2.7 Compromiso con la calidad
- 2.8 Habilidad para el trabajo en equipo

### 3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

3.1 Comprende, valora y aplica en situaciones reales y simuladas la conformación y operación de una empresa de alimentos y bebidas.

3.2. Domina y aplica en situaciones concretas el uso adecuado del equipo, las Técnicas de manipulación y las características de los tipos de servicio.

3.3. Diseña, prepara y evalúa en situaciones reales y simuladas los ambientes de servicio en alimentos y bebidas.

3.4. Elabora y cotiza diferentes opciones de menú para la oferta Gastronómica en diversas situaciones, reales y simuladas

3.5. Planifica, ejecuta y evalúa las compras según las políticas establecidas en Situaciones variadas

3.6. Aplica los procesos de costos de alimentos y bebidas y el control de Inventarios en situaciones reales y simuladas.

3.7. Diseña, ejecuta y evalúa el programa de seguridad e higiene para el área de alimentos y bebidas en diversas situaciones que se le presenten

### V. CONTENIDO

#### MÓDULO I: OPERACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE CENTROS DE SERVICIOS ALIMENTARIOS

**Duración: Total Horas- 12; teóricas-4, prácticas-8**

1. Organigrama Gerencia, Alimentos y bebidas
2. Cocinas
3. Stewards
4. Servicio de Comedor
5. Servicio a Cuartos
6. Banquetes
7. Relación con otros departamentos
  - 7.1. Costos
  - 7.2. Compras
  - 7.3. Almacenes
  - 7.4. Caja Departamental
8. Aplicaciones prácticas y valoraciones: investigaciones, casos

#### MÓDULO II: DIVERSOS TIPOS DE SERVICIO ALIMENTARIOS Y SU FUNCIONAMIENTO ESPECÍFICO

**Duración: Total: 18 horas, 6 teóricas, 12 prácticas**

1. Cafetería
2. Comedor de empleado
3. Restaurante

4. Restaurante de Especialidad
5. Buffet
6. Aplicaciones prácticas, trabajo de campo, simulaciones, laboratorio

### **MÓDULO III: PLANEACIÓN DE LOS CENTROS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**Duración: Total Horas- 18; 6 teóricas, 12 prácticas**

1. Establecimiento del concepto
2. Línea de Productos
  - 2.1. Alimentos y/o Bebidas
  - 2.2. Servicios
  - 2.3. Ambiente
3. Tipos de servicio
  - 3.1. De alimentos
  - 3.2. De bebidas
4. Planeación y diseño del establecimiento
  - 4.1. Área de preparación de alimentos
  - 4.2. Comedor
  - 4.3. Área de preparación de bebidas
5. Aplicaciones prácticas en casos reales y simulados

### **MÓDULO IV: EL MENÚ**

**Duración: Total Horas 18; 6 teóricas, 12 prácticas**

1. La influencia del menú
2. La planeación del menú
  - 2.1. La base para un buen control
  - 2.2. Mercadotecnia del menú
  - 2.3. Títulos y atmósfera
3. Planeación estratégica del menú
  - 3.1. Crear y estructurar un menú
  - 3.2. Diseño de menú
  - 3.3. Cambios de menú.
  - 3.4. Cotización del menú para su venta al público
4. Aplicaciones prácticas en la realidad, laboratorio y casos varios

## **MÓDULO V: EL DEPARTAMENTO DE COMPRAS**

**Duración: Total Horas 12; 4 teóricas, 8 prácticas**

1. Planeación de compras
2. Políticas de compras
3. Contrato entre empresa y proveedor
4. Estándares y resultados
5. Aplicaciones prácticas en situaciones reales, laboratorio, simulaciones

## **MÓDULO VI: LOS COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**Duración: Total Horas- 12; 4 teóricas, 8 prácticas**

1. Análisis de costos
2. Control de costos, inventarios
3. Auditoría Interna
4. Almacén, recepción de mercancías y almacenamiento
  - 4.1. Rotación de las mercancías, control de existencia
  - 4.2. Inventarios de Almacén
5. Aplicaciones prácticas en laboratorio, situaciones reales, simulaciones

## **MÓDULO VII: HIGIENE Y SEGURIDAD**

**Duración: Total Horas 6; 2 teóricas, 4 prácticas**

1. Actividades en el proceso de sanidad
2. Desarrollo de un programa de seguridad e higiene para el Área de Alimentos y Bebidas
  1. Aplicaciones prácticas en situaciones reales, de laboratorio y simuladas

## **VI. METODOLOGÍA**

La metodología utilizada será coherente con el enfoque de formación por competencias asumido por la UAM. En este sentido el proceso de enseñanza-aprendizaje será de carácter activo, participativo, crítico y creador, enfatizando en exposición dialogada, demostraciones, dinámicas de grupo, foros, talleres, proyectos, estudio de casos, aprendizaje basado en problemas y otros. En la fase a distancia se utilizará el estudio independiente orientado con el apoyo de guías y materiales de apoyo al aprendizaje diversos, bajo la orientación del profesor y el soporte de variados recursos para el aprendizaje.

Se analizarán casos y problemas y se desarrollarán proyectos vinculados con los aspectos estudiados. También se realizarán visitas a empresas y espacios que le permitan de forma simulada o real obtener, analizar y presentar resultados del estudio de aspectos vinculados con los temas estudiados.

## VII RECURSOS

El proceso formativo, se apoyará en diversos recursos tales como una bibliografía actualizada, el acceso a sitios web pertinentes, guías para el estudio independiente y trabajos grupales, videos de You Tube y otros sitios, También se podrá hacer uso del internet, redes sociales y otras aplicaciones para la interacción con los alumnos durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Para el desarrollo de esta metodología se contará básicamente con la Plataformas Ágora y Moodle .Es importante destacar que se estará promoviendo el contacto de los alumnos con la realidad circundante en torno a la temática estudiada en la asignatura a fin de lograr aplicaciones prácticas de lo aprendido en escenarios reales relacionados con los contenidos tratados, en este caso todo lo relacionado con los diversos aspectos estudiados en esta asignatura.

## VIII. EVALUACIÓN

La evaluación del aprendizaje será un proceso permanente y cumplirá propósitos diagnóstico, formativo y sumativo.

La evaluación diagnóstica, se realizará de diferentes formas; preguntas abiertas, lluvia de ideas, pruebas diagnósticas escritas, cuchicheos y otras al iniciar cada módulo para reconocer el nivel de conocimiento de los temas así como las expectativas y sentimientos de los alumnos en torno a la asignatura y sus módulos, a fin de adecuar y ajustar el proceso de enseñanza-aprendizaje a al nivel de conocimiento del estudiante.

En cuanto a la evaluación formativa, ésta se realizará mediante diferentes técnicas y medios; por ejemplo, mediante la participación de los alumnos en clases, en la discusión grupal de temas y prácticas individuales o grupales presenciales y a distancia con la finalidad de aclarar dudas y unificar ideas y hacer los correctivos necesarios. También se realizará revisiones al avance de otras asignaciones parciales o finales, en cada una de sus fases y componentes para establecer los avances y resolver preguntas o dudas que se presenten. La evaluación sumativa, para efectos de calificación y promoción, |se realizará mediante las siguientes actividades:

- |   |     |
|---|-----|
| ▪ 2 pruebas Parciales 15% cada uno            | 30% |
| ▪ Puntualidad, foro y participación en clases | 10% |
| ▪ Trabajos grupales, resolución de problemas  | 20% |
| ▪ Portafolio                                  | 10% |

▪ Examen Final	<u>30%</u>
▪ Total	100%

## IX. BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Medin, S., Medin, R., & Rossotti, D. (2015). Alimentos seguros: manipulación (2a. ed.). Buenos Aires: Fundación Proturismo

Menéndez, P. M. Á. (2013). Los alimentos funcionales: nuevos alimentos para un nuevo estilo de vida. Guijón: Ediciones Trea

Kohan, L. (2013). Alimentos saludables para el siglo xxi. Barcelona: Ned ediciones

Koppmann, M. (2015). Nuevo manual de gastronomía molecular: el encuentro entre la ciencia y la cocina. Buenos Aires: Siglo XXI Editores Argentina;

Goñi, C. I., & Pérez, C. J. (2016). Gastronomía versus nutrición: recetas, ciencia y salud. Madrid: Ediciones Díaz de Santos

**SANCHEZ ANAYA, ESTEBAN. Manual de Administración y Gastronomía: Administración de la Gastronomía, Administración de la Cocina, Cocina y Comedor, Capacitación y Desarrollo del personal, carnes, vinos, sistemas de control, 1ª Edición, editorial Trillas, México, 2007.**

YOUSHMATZ NAVA, ALFREDO. Control de Costos y Bebidas, Vol. 01, 1ª Edición, Editorial Trillas. México, 2006

DURON GARCIA, CARLOS. El Éxito Restaurantero: Habilidades Directivas,

1ª Edición, Editorial Trillas, México, 2009.

BACHS, JORDI, VIVES, ROSER, HERRERO, GONZALO. **Servicio de Cafetería y Bar.** Editorial Síntesis. España, 2001.

**DURON GARCIA, CARLOS. El Restaurante como Empresa, 4ª** Edición, Editorial

## **ANEXOS**

### **PLANTA DOCENTE SEDE CENTRAL**

Detalle en tabla de los docentes de la Sede Central, en la cual se presenta la materia, el nombre del docente, su área de especialización, el centro de estudio y el lugar donde estudió.

### **PLANTA DOCENTE SEDE LOS PUEBLOS**

Detalle en tabla de los docentes de la Sede de Los Pueblos, en la cual se presenta la materia, el nombre del docente, su área de especialización, el centro de estudio y el lugar donde estudió.

### **PLANTA DOCENTE SEDE CHORRERA**

Detalle en tabla de los docentes de la Sede de la Chorrera, en la cual se presenta la materia, el nombre del docente, su área de especialización, el centro de estudio y el lugar donde estudió.

### **Bibliografía General**

Listado de los libros que aparecen en cada uno de los contenidos como bibliografía general y que se físicamente se encuentran en la biblioteca de la institución.

### **Bibliografía básica de la Carrera**

Listados de los libros que aparecen en cada uno de los contenidos como bibliografía básica y que no necesariamente se encuentran en la biblioteca de la institución.

### **Convenio con La Latina**

Convenio realizado con La Universidad Latina

### **Sedes**

Fotografías que evidencia la existencia de la estructura de las distintas que se mencionan en el documento.

La actualización del Manual de Procedimiento para la Evaluación y Actualización de los currículos fue aprobado en Consejo Académico de la Universidad Americana el 19 de mayo del 2016.

**Magister Lizeth Delgado**  
**Registró Académico**



## ACTA DE CONSEJO ACADÉMICO

**Hora:** 2:00 P.M.

**Lugar:** Sede Central

**Fecha:** 19 de mayo del 2016

**Tema:** Actualización del Manual de Procedimiento para la Evaluación y Actualización de los Currículos

### AGENDA

- Actualización del Manual de Procedimiento para la Evaluación y Actualización de los Currículos

### ACUERDOS

- Después de revisados el Manual de Procedimiento para la Evaluación y Actualización de los Currículos, fue aprobado por el consejo académico los cambios que fueron realizado en el Manual.

Magistra Verónica arce de Barrios  
Rectora

Dr. Gustavo Quintero  
Vicerrector

Magistra Lisette Delgado  
Registros Académicos

Lic. Nereida Núñez  
Coordinadora de Inglés

Profesor Luis Carlos Arosemena  
Coordinador de Turismo

Dra. Gelcys Moscoso A.  
Evaluación y Acreditación

Alberto García  
Coordinador de la Escuela  
De Mercadeo y Relaciones Públicas