



Versión vigente No. 00 Fecha: 01/09/12

Administrador de Proceso:	Coordinador Administrativo de los Talleres de Gastronomía (L.A. Isaac Celaya Lira)
Responsable de Proceso:	N/A

Proceso (0.2) (7.1)			
Entradas		Salidas	
<ul style="list-style-type: none">Programa de unidades de aprendizaje		<ul style="list-style-type: none">Servicio de prácticas en los talleres de alimentos y bebidas de la Facultad de Turismo y Gastronomía	
USUARIO	INTERNO	EXTERNO	Proveedor
	<ul style="list-style-type: none">AlumnosProfesoresAlmacenista	<ul style="list-style-type: none">N/A	<ul style="list-style-type: none">Subdirección administrativaSubdirección académicaCoordinación de la licenciatura en GastronomíaProveedores de los servicios básicos para los TLG.Consultorio Médico de la UAEM.
Partes Interesadas (ISO 9004:2009; (4.4))		<ul style="list-style-type: none">Dependencias de Administración CentralOrganismos AcadémicosPadres de familia de la comunidad estudiantilPersonal de Seguridad de los TLGGobierno del Estado de MéxicoConvenios vigentes	
Recursos utilizados (6)			
Personal (6.2)	Infraestructura (6.3)	Ambiente de trabajo (6.4)	
<ul style="list-style-type: none">1 Director de la Facultad de Turismo y Gastronomía1 Subdirector Administrativo1 Subdirector Académico1 Coordinador Operativo de los Talleres de Gastronomía1 Coordinador Administrativo de los Talleres de Gastronomía1 Coordinador de la Licenciatura en Gastronomía1 Profesor de asignatura1 Almacenista1 Médico	<ul style="list-style-type: none">Islas de cocinaÁrea de lavadoTaller RestauranteTaller de PanaderíaEquipo de computoAlmacén 1, 2 3 y 4Área de locker´sLaboratorio de gastro tecnología	<ul style="list-style-type: none">Iluminación necesariaCorriente eléctrica estableExtractores de aireVentiladoresTanque de Gas estacionarioSistema hidroneumático	

Objetivo de la calidad (5.4.1) (7.1.a)		
Lograr superar el 80% de satisfacción del usuario en el servicio brindado en los TLG		
Responsable:	Fórmula para medirlo:	Frecuencia de medición:
Administrador del Proceso	Lógica Borrosa	5.1.2. Proyecto: Fortalecimiento académico



Organismos Académicos
Facultad de Turismo y Gastronomía
Licenciatura en Gastronomía

Fecha: 09/03/12

Versión vigente No. 00 Fecha: 01/09/12

		<p>Objetivo:</p> <p>Mejorar y ampliar las herramientas, equipamiento y recursos didácticos que favorezcan la enseñanza-aprendizaje, la investigación, la reflexión y el desarrollo de competencias en estudiantes y académicos.</p> <p>Estrategias:</p> <p>5- Equipar y dar mantenimiento a laboratorios y talleres, así como contar con lineamientos para el uso y operación del equipo.</p> <p>6- Profesionalizar la administración de laboratorios, talleres y áreas de apoyo a la docencia</p>
Política de la Calidad:	Objetivos generales:	Meta-PRDI/Plan de Desarrollo:
IV; Eje transversal: 4.2 Proyecto: Liberar el potencia de la ciencia.	<p>17- Lograr 85% de laboratorios con equipo, materiales y mobiliario actualizado.</p> <p>18- Lograr 85% de talleres con equipo, material y mobiliario actualizado.</p>	<p>Plan de desarrollo: FACTUR y GAS</p> <p>5.1 Proyecto fortalecimiento académico (pág 63)</p> <p>Objetivo: gestionar ante las instancias correspondientes la adquisición de herramientas, equipo y recursos didácticos que favorezcan los procesos de enseñanza – aprendizaje, la investigación, la reflexión, y el desarrollo de competencias en estudiantes y académicos.</p>

Requisitos
Requisitos de entrada (0.2) (7.1):
<p>Estipular :</p> <ul style="list-style-type: none">• Días de clase• Horas clase• Unidades de aprendizaje



Versión vigente No. 00 Fecha: 01/09/12

Requisitos de salida (servicio) (5.2) (7.2.1) (7.2.2)	Requisitos	Criterios de aceptación
Del usuario	Atender los lineamientos del reglamento de los talleres. Instructores con competencia en la unidad de aprendizaje Talleres en óptimas condiciones Servicios de gas, agua, luz, etc. Suficientes para llevar a cabo la práctica. Duración de la clase establecida en el programa de la unidad	Desarrollo de la unidad de aprendizaje en base al programa.
No establecidos por el usuario pero necesarios para el producto o servicio	Llenar los formatos correspondientes del proceso Portar uniforme completo Atender los lineamientos del reglamento de los talleres. Alumnos inscritos al programa educativo Duración de la clase establecida en el programa de la unidad	Desarrollo de la unidad de aprendizaje en base al programa.
Legales y reglamentarios	Norma oficial mexicana 03 Segob /2002	Acceso a los alumnos a los TLG
UAEM	Reglamento interno de la facultad Reglamento de los talleres de gastronomía, estipulado en los programas de estudio. Profesores con contrato vigente	Acceso a los alumnos a los TLG

Interacción de procesos	
Proceso (4.1.b)	Interacción (4.1.b)
Proceso de Recolección de Residuos Sólidos	Se entrega: residuo de aceite
	Se recibe: servicio de recolección de residuos sólidos
Proceso: Nóminas Procedimiento: Plantillas	Se entrega: Se entrega la Dirección de Recursos Humanos la documentación correspondiente para llevar a cabo contratación del profesor de asignatura
	Se recibe: La Dirección de Recursos Humanos da la alta de nomina, del profesor de asignatura, para posteriormente su pago de salario.

Preservación del producto (7.5.5)		Propiedad del cliente (7.5.4)	
Identificación	N/A	Identificación	Identificación oficial vigente.
Manipulación y Embalaje:	N/A	Verificación	N/A
Almacenamientos y Protección:	N/A	Protección	N/A

Medición del proceso (7.5.1.e) (8.2.3)			
¿Qué?	¿Quién?	¿Cómo?	¿Cuándo?
Servicio de prácticas en alimentos y bebidas en los talleres	AP	Lógica borrosa	Cada semestre

Medición del servicio (5.2) (7.5.1.e) (8.2.1) (8.2.4)			
¿Qué?	¿Quién?	¿Cómo?	¿Cuándo?



Versión vigente No. 00 Fecha: 01/09/12

Servicio de prácticas en alimentos y bebidas en los talleres	AP	Lógica borrosa	Cada semestre
--	----	----------------	---------------

ETAPA	Descripción de la etapa del proceso (7.5.1.e) (8.2.4)	Seguimiento y/o Medición
I	Se reúne el Área de Producción, se entrega a la Sub-Dirección Académica la programación de los talleres de gastronomía estipulando los días, horas y clases de cada unidad de aprendizaje. Este se informa a la coordinación de los talleres de gastronomía.	Programación de los talleres de gastronomía estipulando los días, horas y clases de cada unidad de aprendizaje; Calendario y horas clase que impartirá cada unidad de aprendizaje
II	La subdirección académica revisa la programación de los cursos y talleres de gastronomía e identifica los requerimientos extras del equipo básico. Se le notifica al profesor del programa del uso de los talleres.	La subdirección académica revisa la programación de los cursos y talleres de gastronomía e identifica los requerimientos extras del equipo básico. Se le notifica al profesor del programa del uso de los talleres. Programación de los talleres de gastronomía estipulando los días, horas y clases de cada unidad de aprendizaje Calendario y horas clase que impartirá cada unidad de aprendizaje
III	El profesor estipula en las clases los reglamentos y condiciones para el uso de los talleres de gastronomía. Así como los formatos, documentos y evaluaciones, que interactúan en el proceso. El alumno debe llenar y entrega el formato de requisición de equipo de cocina a la coordinación de los talleres de gastronomía, con una clase de anticipación. Cuando la coordinación recibe la solicitud de requisición preparara el material a utilizar dentro de la unidad de aprendizaje.	Solicitud de requisición
IV	El alumno ingresa a los talleres, entrega credencial e identificación al responsable de Almacén para recibir el material básico de cada isla. El responsable de almacén entrega el material para trabajar dentro del taller. A su vez el alumno llena el chick List para verificar las condiciones de la isla donde va a trabajar. El instructor da el visto bueno del check list	Formato de almacén
V	El profesor imparte clase y se lleva a cabo <u>el servicio de la realización de prácticas en el taller de cocina de la licenciatura en gastronomía.</u>	Encuesta de Satisfacción del Usuario <u>Lista de asistencia del profesor</u>
VI	Al término de la clase, el alumno deberá revisar las condiciones de seguridad de la isla asignada verificando el correcto cierre de las perillas de los equipos, así como el apagado de las maquinas que ya no se utilizarán, las llaves de paso de gas cerrada y medidas de seguridad correspondiente. Dejar las instalaciones como las encontró para realizar el próximo servicio de los talleres	Formato de almacén Encuesta de Satisfacción del Usuario

*Producto / Servicio (7.1.c)	Verificación	Seguimiento	Medición	Inspección
Servicio de prácticas en alimentos y bebidas en los talleres de la Facultad de turismo y gastronomía	Check List de ingreso a los talleres.	Anexos	Encuesta de satisfacción del usuario	Reporte



Versión vigente No. 00 Fecha: 01/09/12

Riesgos en el Proceso (9004)	
Riesgos	Plan de acción
Descomposición de la bomba de agua que suministra a los TLG	Hacer una requisición de pipas de agua potable a obra universitaria del servicio externo de agua potable
Fugas de agua	Llamar a Protección civil, para tomar las acciones pertinentes
Fugas de gas	Llamar a Protección civil, para tomar las acciones pertinentes
Accidentes dentro de los TLG	*en caso de ser alumno se valorara con el medico *Llamar a Protección civil, para tomar las acciones pertinentes
Se terminan los suministros básicos para la realización de la practica (agua, gas, etc.)	Se reporta a la coordinación operativa para tomar las acciones pertinentes.

Revisión Histórica				
Número de versión	Fecha de revisión	Revisó (Puesto)	Aprobó (Puesto)	Descripción del cambio
00	01/09/12	Coordinador Administrativo	RD/Director	Nuevo