

Maestría en Administración

Actividades académicas obligatorias comunes

| | | | | | |
|---|--|---|---|---|----------------|
|  | | UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO PROGRAMA DE POSGRADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN | |  | |
| Programa de Actividad Académica: Métodos Cuantitativos Aplicados a la Administración | | | | | |
| Clave: | Semestre: 1° | No. Créditos: 6 | Campo de conocimiento: Administración de Organizaciones, Administración de Sistemas de Salud, Administración de Negocios Internacionales, Administración Industrial, Administración de la Tecnología, Administración de las Contribuciones, Administración de Autotransporte de Pasajeros, Administración del Deporte, Administración de Restaurantes, Administración del Turismo. | | |
| Modalidad: | Curso (x) Taller () Lab () Sem () | Tipo | T (X) | P () | T/P () |
| Carácter: | Obligatorio (x) Optativo () Obligatorio E () Optativo E () | | Horas | | |
| Duración del programa: 16 semanas | | Semana | | Semestre | |
| | | Teóricas: 3 | | Teóricas: 48 | |
| | | Prácticas: 0 | | Prácticas: 0 | |
| | | Total: 3 | | Total: 48 | |

| | |
|---|---------|
| Seriación | |
| Ninguna (X) | |
| Obligatoria () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Indicativa () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Objetivo general: | |
| Al finalizar el curso, el estudiante será capaz de: Aplicar los diversos tópicos matemáticos en el planteamiento y resolución de problemas del ámbito empresarial, a través del uso e interpretación de modelos que le permitirán sustentar y apoyar el proceso de la toma de decisiones. | |
| Objetivos específicos: | |
| El estudiante será capaz de: Poseer los conocimientos teóricos necesarios, así como la capacidad para la aplicación de los diversos tópicos cuantitativos relacionados al ámbito de negocios que le permitan sustentar y apoyar el proceso de toma de decisiones. | |

Plantear y resolver problemas mediante la formulación de modelos matemáticos, basándose en la metodología de la investigación de operaciones

| Índice Temático | | | |
|-----------------|--|-----------|-----------|
| Unidad | Tema | Horas | |
| | | Teóricas | Prácticas |
| 1 | Estadística Descriptiva | 12 | 0 |
| 2 | Estadística Inferencial | 9 | 0 |
| 3 | Estadística para la Calidad | 6 | 0 |
| 4 | Análisis de Series de Tiempo | 6 | 0 |
| 5 | Análisis de decisiones | 3 | 0 |
| 6 | Planeación y Programación de Proyectos | 6 | 0 |
| 7 | Matemáticas Financieras | 6 | 0 |
| Total: | | 48 | 0 |

| Contenido Temático | |
|--------------------|---|
| Unidad | Tema y subtemas |
| 1 | Estadística Descriptiva 1.1 Población 1.2 Muestra 1.3 Variables 1.4 Análisis frecuencial 1.5 Medidas centrales 1.6 Dispersión 1.7 Formas de distribución |
| 2 | Estadística Inferencial 2.1 Probabilidad 2.2 Estimación 2.3 Ch: cuadrada 2.4 Análisis de varianza 2.5 Regresión y correlación |
| 3 | Estadística para la Calidad 3.1 Conceptos generales 3.2 Herramientas estadísticas para la calidad 3.3 Diagramas de control |
| 4 | Análisis de Series de Tiempo 4.1 Conceptos generales de pronósticos 4.2 Análisis de diversas técnicas de series de tiempo |
| 5 | Análisis de decisiones 5.1 Conceptos generales 5.2 Toma de decisiones bajo las condiciones de riesgo e incertidumbre |
| 6 | Planeación y Programación de Proyectos 6.1 Conceptos generales 6.2 Diagrama de Gantt 6.3 Redes de CPM y PERT 6.4 Control y avance de proyecto |
| 7 | Matemáticas Financieras 7.1 Conceptos generales 7.2 Interés simple 7.3 Interés compuesto 7.4 Anualidades y amortización |

| Estrategias didácticas | | Evaluación del aprendizaje | |
|----------------------------------|-------|----------------------------|-------|
| Exposición | (x) | Exámenes parciales | (x) |
| Trabajo en equipo | (x) | Examen final | () |
| Lecturas | (x) | Trabajos y tareas | (x) |
| Trabajo de investigación | (x) | Presentación del tema | (x) |
| Prácticas (taller o laboratorio) | () | Participación en clase | (x) |
| Prácticas de campo | () | Asistencia | () |
| Aprendizaje por proyectos | () | Rúbricas | () |
| Aprendizaje basado en problemas | (x) | Portafolios | () |
| Casos de enseñanza | () | Listas de cotejo | () |
| Otras (especificar) | () | Otras (Trabajo Final) | () |

Línea de investigación: Organizaciones, Sistemas de Salud, Negocios Internacionales, Industrial, Administración de la Tecnología, Administración de las Contribuciones

Perfil profesiográfico

Grado académico: Maestría o Doctorado

Experiencia docente: Profesor con grado académico mínimo de maestría, con experiencia docente y/o de investigación.

Otra característica: Práctica profesional en el área correspondiente.

Bibliografía básica

Díaz, M. (2013). *Estadística Aplicada a la Administración y la Economía*. México: Mc Graw Hill.

Díaz, M. (2013). *Matemáticas Financieras*. México: Mc Graw Hill.

Hamdy, A. T. (2014). *Investigación de Operaciones*. México: Prentice Hall.

Jonhson, K. (2012). *Estadística Elemental*. México: Cengage Learning.

Klastorin, T. (2008). *Administración de Proyectos*. México: Alfaomega.

Bibliografía complementaria

Villalobos, J. L. (2012). *Matemáticas Financieras*. México: Pearson Educación.

Recursos electrónicos

Anderson, David Ray, 1941- autor Estadística para administración y economía / México, D.F.: Cengage Learning, c2008

http://librunam.dgbiblio.unam.mx:8991/F/QU9DCESEGG1FI9TSB3RR1VDHB7V267FAYYHMYP6K4B5MVMLB5Q-01223?func=full-set-set&set_number=910851&set_entry=000005&format=999

Samuels, Myra L., autor. Fundamentos de estadística para las ciencias de la vida / Madrid: Pearson, [2012]

http://librunam.dgbiblio.unam.mx:8991/F/QU9DCESEGG1FI9TSB3RR1VDHB7V267FAYYHMYP6K4B5MVMLB5Q-01919?func=full-set-set&set_number=910852&set_entry=000042&format=999

Levin, Richard I., autor. Estadística para administración y economía / Naucalpan de Juárez, Estado de México: Pearson, [2010]

http://librunam.dgbiblio.unam.mx:8991/F/QU9DCESEGG1FI9TSB3RR1VDHB7V267FAYYHMYP6K4B5MVMLB5Q-10406?func=full-set-set&set_number=910987&set_entry=000007&format=999



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
PROGRAMA DE POSGRADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN



Programa de Actividad Académica: Entorno de las Organizaciones

| | | | | | |
|--|--|---------------------------|---|--------------|----------------|
| Clave: | Semestre: 1° | No. Créditos: 6 | Campo de conocimiento: Administración de Organizaciones, Administración de Sistemas de Salud, Administración de Negocios Internacionales, Administración Industrial, Administración de la Tecnología, Administración de las Contribuciones, Administración de Autotransporte de Pasajeros, Administración del Deporte, Administración de Restaurantes, Administración del Turismo. | | |
| Modalidad: | Curso (x) Taller () Lab () Sem () | Tipo | T (x) | P () | T/P () |
| Carácter: | Obligatorio (x) Optativo () Obligatorio E () Optativo E () | Horas | | | |
| Duración del programa: 16 semanas | | Semana | Semestre | | |
| | | Teóricas: 3 | Teóricas: 48 | | |
| | | Prácticas: 0 | Prácticas: 0 | | |
| | | Total: 3 | Total: 48 | | |

| | |
|---|---------|
| Seriación | |
| Ninguna (x) | |
| Obligatoria () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Indicativa () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Objetivo general: | |
| Al finalizar el curso el alumno será capaz de: Identificar y relacionar el concepto nacional e internacional empresarial en el que se desarrollan actualmente las empresas mundiales, exitosas, así como detectar el proceso condicionante que la materia exige para poder crear negocios bajo una visión innovadora y altamente competitiva, y realizar algunos ejercicios con algunos casos que se elaboran y discuten con los alumnos. | |
| Objetivos específicos: | |
| El alumno será capaz de: Utilizar el enfoque interdisciplinario para entender las ligas y los impactos que se tienen en los procesos de toma de decisiones. | |

Generar un ambiente crítico con visión propositiva hacia los campos de negocios nacionales factibles de impulso internacional (Bimbo CEMEX, MODELO, GRUMA, FEMSA, etc.)
 Fomentar una cultura de proceso sistémico que permita integrar todos los elementos necesarios para la creación de negocios en el país y fuera de este.
 Hacer uso de herramientas de comunicación, difusión y fuentes alternas, para realizar las labores de investigación y trabajos de campo que le permitan sustentar la aplicación y el desarrollo de empresas, concluyendo con la construcción y discusión de algunos casos en el salón de clases.

| Índice Temático | | | |
|-----------------|---|-----------|-----------|
| Unidad | Tema | Horas | |
| | | Teóricas | Prácticas |
| 1 | Macroeconomía | 3 | 0 |
| 2 | Diferencias culturales en las organizaciones internacionales | 3 | 0 |
| 3 | Sistemas de información internacional | 6 | 0 |
| 4 | La estrategia y la estructura de las organizaciones internacionales | 6 | 0 |
| 5 | Comercialización | 6 | 0 |
| 6 | Investigación, desarrollo e innovación tecnológica (El atrás del país) | 3 | 0 |
| 7 | Sistemas de manufactura global, logística y distribución | 6 | 0 |
| 8 | Marketing, investigación de mercados y desarrollos globales | 3 | 0 |
| 9 | El factor humano en el entorno internacional (la migración internacional) La crisis económica de los países | 3 | 0 |
| 10 | Contabilidad y finanzas en las organizaciones internacionales. | 3 | 0 |
| 11 | Empresas socialmente responsables e impacto ambiental (los diversos trabajos de certificación empresarial) | 3 | 0 |
| 12 | Marco jurídico internacional | 3 | 0 |
| Total: | | 48 | 0 |

| Contenido Temático | |
|--------------------|---|
| Unidad | Tema y subtemas |
| 1 | Macroeconomía 1.1 Internacionalizaciones 1.1.1 Derecho internacional 1.1.2 Liberación del comercio (La OMC) 1.1.3 Globalización y desterritorialización (El FMI y el BM) 1.1.4 Economía, cultura y política en la era global 1.1.5 Desregulación 1.1.6 Convergencia entre ordenamientos 1.1.7 Negocios internacionales y ordenamientos Nacionales 1.1.8 Método comparado 1.2 Globalización 1.2.1 Significado 1.2.2 Algunos rasgos del derecho en la globalización 1.2.3 Derecho global 1.2.4 Uniformización jurídica 1.2.5 Retos del derecho 1.2.6 Nuevas modalidades el pluralismo normativo 1.2.7 Desregulación, inflación normativa y arbitrio judicial, lo que sugiere el Banco Mundial y el Fondo Monetario Internacional (FMI) 1.2.8 Criterios de selección y ley extranjera 1.2.9 Nuevos ámbitos de cooperación 1.3 Mundialización 1.3.1 Incidencia de la mundialización de la economía y del comercio 1.3.2 Marco general |

| | |
|-----------|---|
| | <p>1.3.3 Principios del sistema multilateral de comercio</p> <p>1.3.4 Organización Mundial de Comercio (OMC)</p> <p>1.3.5 Instrumentos de política comercial internacional (Los Diferendos y los Litigios)</p> <p>1.4 El calentamiento global y sus implicaciones</p> |
| 2 | <p>Diferencias culturales en las organizaciones internacionales.</p> <p>2.1 Cultura y poder</p> <p>2.2 Cultura e ideología de la organización. Casos BIMBO, CEMEX, FORD, TOYOTA, AMERICA MÓVIL</p> |
| 3 | <p>Sistemas de información internacional</p> <p>3.1 Estructura de sistemas la inversión en la innovación tecnológica</p> |
| 4 | <p>La estrategia y la estructura de las organizaciones internacionales</p> <p>4.1 La estrategia y la planeación de la organización</p> <p>4.1.1 Sector empresarial</p> <p>4.1.2 Ubicación en el mercado global</p> <p>4.1.3 Campos de acción</p> <p>4.1.4 Estructura de la organización y formas de colaboración</p> <p>4.1.5 El estilo de la IBM, FORD y General Motors, entre otras</p> <p>4.1.6 Conformación de estructura orgánico-funcional</p> <p>4.1.7 Elaboración de marcos normativos</p> <p>4.1.8 Niveles de facultación</p> <p>4.2 Estilos gerenciales</p> <p>4.2.1 Identificación del estilo gerencial más apropiado en función al sector orgánico-empresarial</p> <p>4.2.2 Características impersonales como elementos determinantes de negociación</p> <p>4.2.3 Obtención de resultados mediante indicadores de gestión</p> <p>4.2.4 Capacidad adaptación a los cambios estructurales</p> <p>4.2.5 Incorporación de procesos en los sistemas de gestión</p> |
| 5 | <p>Comercialización</p> <p>5.1 La Organización Mundial del Comercio (OMC) los bloques y los tratados comerciales</p> <p>5.2 Exportación</p> <p>5.3 Importación</p> <p>5.4 Intercambio Casos TLCAN, la ME, La Federación Rusa y TPP</p> |
| 6 | <p>Investigación, desarrollo e innovación tecnológica (El atrás del país)</p> <p>6.1 Innovación tecnológica</p> <p>6.2 Procesos de innovaciones tecnológicas (la experiencia de CONACyT)</p> <p>6.3 La Agenda Digital Nacional ADN</p> |
| 7 | <p>Sistemas de manufactura global, logística y distribución</p> <p>7.1 Fuentes globales de suministro, el avance tecnológico y su impacto en los negocios y los gobiernos</p> <p>7.2 Logística internacional</p> <p>7.3 Transporte y empaque</p> <p>7.4 Distribución</p> <p>7.5 Construcción y estudio de un caso, por ejemplo el papel de la OMC, la mediación y el arbitraje</p> |
| 8 | <p>Marketing, investigación de mercados y desarrollos globales</p> <p>8.1 Importancia</p> <p>8.2 Estrategia de precios de los mercados internacionales</p> <p>8.3 Promoción y distribución competitiva</p> <p>8.4 Construcción y estudio de un caso</p> |
| 9 | <p>El factor humano en el entorno internacional (la migración internacional) La crisis económica de los países</p> <p>9.1 Selección y repatriación</p> <p>9.2 Capacitación y desarrollo</p> <p>9.3 Paquete de compensación internacional</p> <p>9.4 Tendencias actuales de compensación</p> <p>9.5 Practicas relativas a las relaciones laborales</p> <p>9.6 Democracia industrial</p> <p>9.7 Adaptación cultural</p> <p>9.8 Limitantes políticos</p> |
| 10 | <p>Contabilidad y finanzas en las organizaciones internacionales</p> <p>10.1 Estados financieros en el contexto internacional</p> |

| | |
|----|---|
| | 10.2 Entornos inflacionarios y efectos por el cambio de moneda 10.3 Conversión de estados financieros 10.4 Costos internacionales 10.5 Los colegios de contadores, el fisco y los bancos centrales 10.6 Las organizaciones multilaterales 10.7 Los impuestos |
| 11 | Empresas socialmente responsables e impacto ambiental (los diversos trabajos de certificación empresarial) 11.1 Responsabilidad social 11.2 Decisiones éticas 11.3 Regulación ambiental local 11.4 Regulación ambiental internacional |
| 12 | Marco jurídico internacional |

| Estrategias didácticas | | Evaluación del aprendizaje | |
|----------------------------------|-------|----------------------------|-------|
| Exposición | (x) | Exámenes parciales | () |
| Trabajo en equipo | (x) | Examen final | () |
| Lecturas | (x) | Trabajos y tareas | (x) |
| Trabajo de investigación | () | Presentación del tema | () |
| Prácticas (taller o laboratorio) | () | Participación en clase | () |
| Prácticas de campo | () | Asistencia | () |
| Aprendizaje por proyectos | () | Rúbricas | () |
| Aprendizaje basado en problemas | () | Portafolios | () |
| Casos de enseñanza | () | Listas de cotejo | () |
| Otras (especificar) | () | Otras (especificar) | () |

Línea de investigación: Organizaciones, Sistemas de Salud, Negocios Internacionales, Industrial, Administración de la Tecnología, Administración de las Contribuciones.

Perfil profesiográfico

| | |
|-----------------------------|--|
| Grado académico: | Maestría o Doctorado |
| Experiencia docente: | Profesor con grado académico mínimo de maestría, con experiencia docente y/o de investigación. |
| Otra característica: | Práctica profesional en el área correspondiente. |

Bibliografía básica

Eugui, F. (2013). Promotor de Sociedades de Inversión. BMV .
Rojas, Fernando E. (2012). *Conectados a la banda ancha: Tecnología, políticas e impacto en América Latina y España*. Chile: CEPAL.
Jordán, V., Galperin, H., & Pérez, W. (2013). *Banda ancha en América Latina más allá de la conectividad*. Chile: CEPAL.
Krugman, P. (2012). *Economía Internacional: Teoría y Práctica*. España: Pearson Educación.
Krugman, P. R. (2008). *Fundamentos de la Economía*. E.U.A.: Reverté.
Krugman, P., & Wells, R. (2007). *Introducción a la Economía: Macroeconomía*. España: Pearson Educación.
Krugman, P., Wells, R., & Olney, M. (2008). *Fundamentos de Economía*. Barcelona : Reverté.

Lemarchad, G. A. (2010). *Sistemas nacionales de ciencia tecnología e innovación en América Latina*. Uruguay: UNESCO.

Nassim, T. (2013). *Antifragil Las cosas que se benefician del desorden*. Libano: Paidós.

Ralston, S. (2012). *El colapso de la Globalización y la Reinención del Mundo*. España: RBA.

Sagasti, F. (2011). *Ciencia, tecnología e innovación Políticas para América Latina*. México: Fondo de Cultura Económica.

Samuelson, P. A. (2004). *Microeconomía*. España: Mc Graw Hill.

Samuelson, P. A. (2007). *Introducción a la Macroeconomía*. España: Mc Graw Hill.

Samuelson, P. A. (2010). *Economía con aplicaciones a Latinoamérica*. México: Mc Graw Hill.

Samuelson, P. A. (2010). *Macroeconomía con aplicaciones a Latinoamérica*. España: Mc Graw Hill.

Samuelson, P. A. (2010). *Microeconomía con aplicaciones a Latinoamérica*. España: Mc Graw Hill.

Stiglitz, J. (2004). *Macroeconomía*. España: Ariel.

Stiglitz, J. (2007). *El malestar de la Globalización*. España: Santillana.

Stiglitz, J. (2010). *¿Cómo hacer que funcione la Globalización?* España: Taurus.

Stiglitz, J. (2010). *Caída libre E U., el libre Mercado y el hundimiento de la economía mundial*. España: Taurus.

Stiglitz, J., & Walsh, C. (2009). *Microeconomía*. España: Ariel.

Bibliografía complementaria

Cepal. (2013). *Entre mitos y realidades TIC Políticas públicas y desarrollo productivo en América Latina*. Chile: Naciones Unidas.

Cepal. (2013). *Estrategias de TIC ante el desafío del cambio estructural en América Latina y el Caribe. Balance y retos de renovación*. Chile: Naciones Unidas.

Krugman, P. R. (2008). *Fundamentos de la Economía*. E.U.A.: Reverté.

Recursos electrónicos

Pandya, Jayshree, autor *The global age: NGIOA @ risk* / Dordrecht: Springer, c2012
http://librunam.dgbiblio.unam.mx:8991/F/QU9DCESEGG1FI9TSB3RR1VDHB7V267FAYYHMYP6K4B5MVMLB5Q-08742?func=full-set-set&set_number=915284&set_entry=000017&format=999

Lemus Delgado, Daniel, autor *Innovación a la China* / México, D.F.: Lid, 2011
http://librunam.dgbiblio.unam.mx:8991/F/QU9DCESEGG1FI9TSB3RR1VDHB7V267FAYYHMYP6K4B5MVMLB5Q-01276?func=full-set-set&set_number=915284&set_entry=000033&format=999

Globalization and regional economic modeling / New York: Springer Verlag, 2007
http://librunam.dgbiblio.unam.mx:8991/F/QU9DCESEGG1FI9TSB3RR1VDHB7V267FAYYHMYP6K4B5MVMLB5Q-11695?func=full-set-set&set_number=915284&set_entry=000094&format=999

Banco de México en: <http://www.banxico.gob.mx>

Group of Twenty (G20) en: <http://www.G20.org>

Banco Mundial en: <http://www.bancomundial.org>

Financial Stability Board en: <http://www.financialstabilityboard.org/>

International Monetary Fund en: <http://www.imf.org>

The Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD) en: <http://www.ocde.org>



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
PROGRAMA DE POSGRADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN**



Programa de Actividad Académica: Seminario de Investigación en Ciencias de la Administración

| | | | | | |
|--|--|---------------------------|---|---------------------|----------------------|
| Clave: | Semestre: 1 | No. Créditos: 6 | Campo de conocimiento: Administración de Organizaciones, Administración de Sistemas de Salud, Administración de Negocios Internacionales, Administración Industrial, Administración de la Tecnología, Administración de las Contribuciones, Administración de Autotransporte de Pasajeros, Administración del Deporte, Administración de Restaurantes, Administración del Turismo. | | |
| Modalidad: | Curso () Taller () Lab () Sem (X) | | Tipo | T (X) | P () T/P () |
| Carácter: | Obligatorio (X) Optativo () Obligatorio E () Optativo E () | | Horas | | |
| Duración del programa: 16 semanas | | | Semana | Semestre | |
| | | | Teóricas: 3 | Teóricas: 48 | |
| | | | Prácticas: 0 | Prácticas: 0 | |
| | | | Total 3 | Total 48 | |

| | |
|--|---------|
| Seriación | |
| Ninguna (X) | |
| Obligatoria () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Indicativa () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Objetivo general: | |
| <p>Al finalizar el curso el alumno será capaz de: Elaborar el protocolo de la investigación que le servirá tanto para la elaboración de trabajos que tenga que presentar para acreditar las materias cursadas como para la obtención del grado de maestro. Distinguir las características de la investigación científica de la investigación práctica.</p> | |
| Objetivos específicos: | |
| <p>Al finalizar el curso el alumno será capaz de: Reconocer las diferentes modalidades de trabajo escrito que existen para obtener el grado de Maestro a fin de que identifique y elija aquella que esté en posibilidades de realizar.</p> | |

Distinguir la diferencia ente una investigación de carácter científico (conocimiento de la realidad) y una investigación de carácter práctico (solución a un problema práctico).

Comprender los principales pasos del método científico y su aplicación en el desarrollo de un proyecto de investigación.

Comprender la importancia de la elección y delimitación del tema de investigación y elegir y delimitar el tema que desea investigar.

Reconocer la importancia de la primera recopilación de información; localización y revisión de los libros, tesis, artículos y otros documentos que tratan el tema elegido para llevar a cabo su investigación; entrevista a personas o especialistas del tema de estudio, con el fin de que tenga una visión de conjunto del mismo.

Entender la importancia de sustentar un trabajo académico por medio de citas y notas al pie de página; la forma de presentación de las mismas y las de la bibliografía utilizada en la investigación.

Plantear su problema de investigación y formular preguntas de investigación.

Establecer los objetivos de su trabajo de investigación.

Ordenar, analizar y evaluar la información necesaria para el desarrollo de su protocolo de investigación.

Desarrollar un marco teórico tentativo de la investigación.

Elaborar el protocolo o proyecto con los elementos necesarios para la realización de la investigación que llevará a cabo para obtener su grado.

| Índice Temático | | | |
|------------------------|--|-----------------|------------------|
| Unidad | Tema | Horas | |
| | | Teóricas | Prácticas |
| 1 | Principales opciones para obtener el grado de maestro | 3 | 0 |
| 2 | La investigación, algunos tipos de investigación y el método científico de investigación | 3 | 0 |
| 3 | La elección del tema de investigación y su delimitación | 3 | 0 |
| 4 | La primera recopilación de información | 3 | 0 |
| 5 | Las fuentes de información | 3 | 0 |
| 6 | El problema de investigación | 3 | 0 |
| 7 | Los objetivos de la investigación | 3 | 0 |
| 8 | El marco teórico de la investigación | 6 | 0 |
| 9 | Las variables de la investigación | 3 | 0 |
| 10 | Las hipótesis de investigación | 6 | 0 |
| 11 | Elaboración de un protocolo de caso práctico | 6 | 0 |
| 12 | La metodología a utilizar en la realización de la investigación | 6 | 0 |
| Total: | | 48 | 0 |

| Contenido Temático | |
|---------------------------|---|
| Unidad | Tema y subtemas |
| 1 | Principales opciones para obtener el grado de maestro 1.1 La tesis 1.2 El estudio de caso 1.3 El examen general de conocimientos 1.4 El trabajo escrito profesional |
| 2 | La investigación, algunos tipos de investigación y el método científico de investigación 2.1 La investigación de carácter científico y la investigación de carácter práctico 2.2 La investigación científica y el método científico 2.3 Clasificación de la investigación |
| 3 | La elección del tema de investigación y su delimitación 3.1 Consideraciones en la elección del tema de investigación 3.2 La delimitación del tema y el marco referencial 3.3 En el espacio físico, unidades de estudio, espacio geográfico 3.4 En el tiempo 3.5 En los aspectos específicos a investigar |
| 4 | La primera recopilación de información |

| | |
|----|--|
| | <p>4.1 Importancia y objetivo de la primera recopilación de información</p> <p>4.2 La investigación documental</p> <p>4.3 Tipos de fuentes de información</p> <p>4.4 La búsqueda bibliográfica en bases de datos digitales</p> <p>4.5 Herramientas para la recuperación de información</p> <p>4.6 Las entrevistas exploratorias</p> |
| 5 | <p>Las fuentes de información</p> <p>5.1 Importancia y presentación de las referencias</p> <p>5.2 Fuentes pertinentes de información</p> <p>5.3 La bibliografía</p> <p>5.4 Estilos de citación</p> <p>5.5 Las notas de pie de página</p> |
| 6 | <p>El problema de investigación</p> <p>6.1 Características de un problema de carácter científico</p> <p>6.2 Características de un problema de carácter práctico</p> <p>6.3 El planteamiento, la identificación o diagnóstico del problema de investigación</p> <p>6.4 Las preguntas de investigación</p> |
| 7 | <p>Los objetivos de la investigación</p> <p>7.1 Características de los objetivos</p> <p>7.2 La congruencia de los objetivos con el planteamiento, las preguntas y/o hipótesis.</p> <p>7.3 Establecimiento de los objetivos</p> |
| 8 | <p>El marco teórico de la investigación</p> <p>8.1 Las teorías su función y su importancia</p> <p>8.2 Las funciones del marco teórico</p> <p>8.3 La adopción de una o varias teorías o el desarrollo de una perspectiva teórica</p> <p>8.4 Estrategias para la elaboración del marco teórico</p> |
| 9 | <p>Las variables de la investigación</p> <p>9.1 Concepto de variable</p> <p>9.2 Clasificación de las variables</p> <p>9.3 Las variables dependientes e independientes</p> <p>9.4 Escalas de medición de las variables</p> |
| 10 | <p>Las hipótesis de investigación</p> <p>10.1 Definición de hipótesis</p> <p>10.2 La relación entre las hipótesis, las preguntas y los objetivos de la investigación</p> <p>10.3 Los tipos de hipótesis</p> <p>10.4 La formulación de las hipótesis</p> <p>10.5 Las formas de comprobación de las hipótesis</p> |
| 11 | <p>Elaboración de un protocolo de caso práctico</p> <p>11.1 Unidad de estudio</p> <p>11.2 Unidad de análisis</p> <p>11.3 Problemática del caso</p> <p>11.4 Preguntas del caso</p> <p>11.5 Fundamentación teórica del caso</p> <p>11.6 Propuestas de solución al problema planteado</p> <p>11.7 Elección de la alternativa de solución más adecuada</p> |
| 12 | <p>La metodología a utilizar en la realización de la investigación</p> <p>12.1 El tipo de estudio</p> <p>12.2 El método</p> <p>12.3 Diseño de la investigación</p> |

| Estrategias didácticas | | Evaluación del aprendizaje | |
|------------------------|-------|----------------------------|-------|
| Exposición | (X) | Exámenes parciales | (X) |
| Trabajo en equipo | (X) | Examen final | (X) |

| | | | |
|----------------------------------|-------|------------------------|-------|
| Lecturas | (X) | Trabajos y tareas | (X) |
| Trabajo de investigación | (X) | Presentación del tema | (X) |
| Prácticas (taller o laboratorio) | () | Participación en clase | (X) |
| Prácticas de campo | () | Asistencia | () |
| Aprendizaje por proyectos | (X) | Rúbricas | () |
| Aprendizaje basado en problemas | () | Portafolios | () |
| Casos de enseñanza | () | Listas de cotejo | () |
| Otras (especificar) | () | Otras (especificar) | () |

| | |
|---|---|
| Línea de investigación: Organizaciones, Sistemas de Salud, Negocios Internacionales, Industrial, Administración de la Tecnología, Administración de las Contribuciones | |
| Perfil profesiográfico | |
| Grado académico: | Maestría o Doctorado |
| Experiencia docente: | Profesor con grado académico mínimo de maestría, con experiencia en la docencia y/o la Investigación. |
| Otra característica: | Práctica profesional en el área correspondiente. |

| |
|---|
| <p>Bibliografía básica</p> <p>Dieterich, H. (2012) <i>Nueva guía para la investigación científica</i>. México: Orfila Valentini.</p> <p>Eco, U. (2010). <i>Cómo se hace una tesis. Técnicas y procedimientos de investigación, estudio y escritura</i>. Barcelona: Gedisa.</p> <p>Hernández, S. R., Collado C. y Baptista, P. (2010). <i>Metodología de la investigación</i>. México: McGraw-Hill Interamericana.</p> <p>Méndez, Á.C.E. (2001). <i>Metodología. Diseño y desarrollo del proceso de investigación</i>. Santafé de Bogotá: McGraw-Hill Interamericana</p> |
| <p>Bibliografía complementaria</p> <p>Bernal, C. (2010). <i>Metodología de la investigación, administración, economía, humanidades y ciencias sociales</i>. Santafé de Bogotá: Pearson Educación.</p> <p>Corbetta, P. (2010). <i>Metodología y técnicas de investigación social</i>. Madrid: McGraw-Hill Interamericana</p> <p>Davis, D. (2001). <i>Investigación en administración para la toma de decisiones Business</i>. México: Internacional Thompson Editores</p> <p>Giroux, S. y Ginette T. (2004). <i>Metodología de las ciencias humanas, La investigación en acción</i>, México: Fondo de Cultura Económica.</p> <p>Marradi, A., Archenti, A. y Piovani, J. (2011) <i>Metodología de las ciencias sociales</i>. Buenos Aires: Cengage Learning.</p> <p>Pardinas, F. (2012). <i>Metodología y técnicas de investigación en Ciencias Sociales</i>. México: Siglo XXI.</p> <p>Zapata-Barrero, R. y Sánchez-Montijano E. (2011). <i>Manual de Investigación cualitativa en la ciencia política</i>, Madrid: Tecnos.</p> |
| <p>Recursos electrónicos</p> <p>Bernal Torres, César Augusto, autor <i>Metodología de la investigación: para administración y economía, humanidades y ciencias sociales / México: Pearson Educación, 2006</i> http://librunam.dgbiblio.unam.mx:8991/F/QU9DCESEGG1F19TSB3RR1VDHB7V267FAYYHMYP6K4B5MVMLB5Q-11467?func=full-set-set&set_number=916137&set_entry=000100&format=999</p> |

Investigación cualitativa en ciencias sociales: temas, problemas y aplicaciones / Buenos Aires, Argentina: Cengage Learning, c2009 http://librunam.dgbiblio.unam.mx:8991/F/QU9DCESEGG1FI9TSB3RR1VDHB7V267FAYYHMYP6K4B5MVMLB5Q-09427?func=full-set-set&set_number=916137&set_entry=000059&format=999

Lara Muñoz, Erica María, autor Fundamentos de investigación: un enfoque por competencias / México, D. F.: Alfaomega, 2011 http://librunam.dgbiblio.unam.mx:8991/F/QU9DCESEGG1FI9TSB3RR1VDHB7V267FAYYHMYP6K4B5MVMLB5Q-19237?func=full-set-set&set_number=915839&set_entry=000002&format=999

Bases de datos científicas de artículos indexados

Dirección General de Bibliotecas: www.dgb.unam.mx



Redalyc: <http://www.redalyc.org/home.oa>

Latindex: <http://www.latindex.unam.mx/>

Scielo: <http://www.scielo.org.mx/scielo.php>

The internet Encyclopedia of Philosophy (<http://www.iep.utm.edu/>)

Stanford Encyclopedia of Philosophy (<http://plato.stanford.edu/>)

| | | | | | |
|--|--|---|---|---|----------------|
|  | | UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO PROGRAMA DE POSGRADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN | |  | |
| Programa de Actividad Académica: Teoría de la Administración y de la Organización | | | | | |
| Clave: | Semestre: 1° | No. Créditos: 6 | Campo de conocimiento: Administración de Organizaciones, Administración de Sistemas de Salud, Administración de Negocios Internacionales, Administración Industrial, Administración de la Tecnología, Administración de las Contribuciones, Administración de Autotransporte de Pasajeros, Administración del Deporte, Administración de Restaurantes, Administración del Turismo. | | |
| Modalidad: | Curso (x) Taller () Lab () Sem () | Tipo | T (X) | P () | T/P () |
| Carácter: | Obligatorio (X) Optativo () Obligatorio E () Optativo E () | | Horas | | |
| Duración del programa: 16 semanas | | | Semana | Semestre | |
| | | | Teóricas: 3 | Teóricas: 48 | |
| | | | Prácticas: 0 | Prácticas: 0 | |
| | | | Total : 3 | Total : 48 | |

| | |
|--|---------|
| Seriación | |
| Ninguna (X) | |
| Obligatoria () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Indicativa () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Objetivo general: | |
| Al finalizar el curso el alumno será capaz de: Comprender el marco teórico en el que se inscriben tanto los estudios de la administración como los de la organización, así como la forma en la que el entorno afecta en el comportamiento y en la toma de decisiones organizacionales. | |
| Objetivos específicos: | |
| El alumno será capaz de: Conocer cada una de las corrientes del pensamiento administrativo y principios en el que se sustenta la disciplina de la Administración. | |

Identificar los principales hechos que dan lugar al surgimiento de la Teoría de la organización, así como la forma en que ésta se ha desarrollado.

Analizar los subsistemas que integran el sistema organizacional, así como los factores que le afectan en su desempeño.

Comparar la organización con sistemas tales como: gobierno, cárcel psíquica, medio de dominación y cultura.

Comprender el entorno y la forma en que éste afecta en la toma de decisiones de la organización.

Conocer cuál es la composición demográfica para que la organización pueda identificar los recursos con los que cuenta para su desempeño.

Pensar la administración de las organizaciones en función de los valores humanos paralelamente con los valores económicos a fin de favorecer la colaboración y la cooperación de sus integrantes.

| Índice Temático | | | |
|-----------------|---|-----------|-----------|
| Unidad | Tema | Horas | |
| | | Teóricas | Prácticas |
| 1 | Marco teórico de la administración | 9 | 0 |
| 2 | Evolución de la teoría de la Organización | 6 | 0 |
| 3 | Enfoque sistémico de las organizaciones | 6 | 0 |
| 4 | Analogías de la organización | 9 | 0 |
| 5 | La organización y sus componentes | 9 | 0 |
| 6 | La administración y otros valores | 9 | 0 |
| Total: | | 48 | 0 |

| Contenido Temático | |
|--------------------|---|
| Unidad | Tema y subtemas |
| 1 | Marco teórico de la administración 1.1 La Administración 1.2 Filosofía de la administración 1.3 Conceptualización 1.4 Los enfoques de la administración. Diálogo con los clásicos 1.5 Principios de la administración 1.6 Los roles del administrador 1.7 Administración y calidad de vida 1.8 Mitos y realidades de la investigación en Administración 1.9 Investigación de la administración en México |
| 2 | Evolución de la Teoría de la Organización 2.1 Conceptualización 2.2 Grupos de investigación en Organizaciones 2.2.1 De Elton Mayo a Henry Mintzberg 2.3 La administración y los modelos competitivos 2.3.1 Japón 2.3.2 Corea del Sur 2.3.3 Alemania 2.3.4 Suecia 2.3.5 India |
| 3 | Enfoque sistémico de las organizaciones 3.1 La organización como sistema 3.1.1 Características de los sistemas 3.2 Los subsistemas 3.2.1 Metas y valores 3.2.2 Técnico 3.2.3 Administrativo 3.2.4 Humano 3.3 Actualidad del estudio sistémico de las organizaciones 3.4 La auto organización 3.5 Los factores |

| | |
|---|--|
| | 3.5.1 Económico-financiero 3.5.2 Tecnológico 3.5.3 Social-cultural 3.5.4 Político 3.5.5 Ecológico |
| 4 | Analogías de la organización 4.1 La organización como gobierno 4.2 La organización como cárcel psíquica 4.3 La organización como medio de dominación 4.4 La organización como cultura 4.5 La organización como escuela que aprende |
| 5 | La organización y sus componentes 5.1 La demografía 5.2 La comunicación 5.3 El poder 5.4 La motivación 5.5 El clima 5.6 El teletrabajo 5.7 El conflicto 5.8 La ética 5.9 El conocimiento y la dinámica de la innovación |
| 6 | La administración y otros valores 6.1 El humanismo 6.2 La cultura, clima y calidad de las relaciones 6.3 La creatividad 6.4 La solidaridad 6.5 La pertinencia del conocimiento |

| Estrategias didácticas | | Evaluación del aprendizaje | |
|----------------------------------|-------|----------------------------|-------|
| Exposición | (X) | Exámenes parciales | (X) |
| Trabajo en equipo | (X) | Examen final | (X) |
| Lecturas | (X) | Trabajos y tareas | (X) |
| Trabajo de investigación | (X) | Presentación del tema | (X) |
| Prácticas (taller o laboratorio) | () | Participación en clase | (X) |
| Prácticas de campo | () | Asistencia | () |
| Aprendizaje por proyectos | () | Rúbricas | () |
| Aprendizaje basado en problemas | () | Portafolios | () |
| Casos de enseñanza | () | Listas de cotejo | () |
| Otras (especificar) | () | Otras (especificar) | () |

Línea de investigación: Organizaciones, Sistemas de Salud, Negocios Internacionales, Industrial, Administración de la Tecnología, Administración de las Contribuciones

Perfil Profesiográfico

Grado académico: Maestría o Doctorado

| | |
|-----------------------------|--|
| Experiencia docente: | Profesor con grado académico mínimo de maestría, con experiencia docente y/o de investigación. |
| Otra característica: | Práctica profesional en el área correspondiente |

Bibliografía básica:

- Aktouf, O. (2009). *La administración entre la tradición y la renovación*. Colombia: U. Libre de Cali.
- Etkin, J. (2013). *Brechas éticas en las organizaciones*. México: Cengage Learning.
- Harmon, M., & Mayer, R. (2005). *Teoría de la Organización para la Administración Pública (reimpresión)*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Jones, G. (2014). *Administración Contemporánea*. México: Mc Graw-Hill Interamericana.
- Kast, F., & Rosenzweig, J. (2004). *Administración en las organizaciones. Enfoque de sistemas y contingencias*. México: McGraw-Hill.
- Luhman, N. (2010). *Organización y decisión*. México: Herder.

Bibliografía complementaria

- Hodge B. J., A. (2013). *Teoría de la Organización. Un enfoque estratégico*. España: Pearson.
- Gutiérrez, P. C. (2011). *Avatares del estudio de las organizaciones. Tomo I. Perspectivas Teórico metodológicas*. México: Fontamara.
- Martínez, J. A. (2011). *Avatares del estudio de las organizaciones. Tomo II. Estudios de caso*. México: Fontamara .

Recursos electrónicos

- Menchén Bellón, Francisco, autor (2009), *La creatividad y las nuevas tecnologías en las organizaciones modernas* Madrid; México: Díaz de Santos,
http://librunam.dgbiblio.unam.mx:8991/F/QU9DCESEGG1FI9TSB3RR1VDHB7V267FAYYHMYP6K4B5MVMLB5Q-26557?func=full-set-set&set_number=916534&set_entry=000005&format=999
- Mintzberg, Henry (2009). *What Managers Really Do?* "Recuperado el 15 de Agosto de 2014
<http://www.mintzberg.org/sites/default/files/mgrsreallydo.pdf>
- Negrete, M. A.B. (2001). Reseña de "Nuevos rumbos en la teoría de la organización" de Jeffrey Pfeffer, "Recuperado el 15 de Agosto de 2014" <http://www.redalyc.org/pdf/395/39520307.pdf> En revista de Contaduría y Administración, México, núm. 203, octubre-diciembre
- Jones, Gareth R., autor. (2008). *Teoría organizacional, diseño y cambio en las organizaciones* /México: Pearson Educación
http://librunam.dgbiblio.unam.mx:8991/F/QU9DCESEGG1FI9TSB3RR1VDHB7V267FAYYHMYP6K4B5MVMLB5Q-35892?func=full-set-set&set_number=916635&set_entry=000032&format=999
- Levy, Alberto, autor. (2009) *Empuje estratégico: dinámica organizacional para la innovación, la competitividad y el crecimiento* / Buenos Aires ; México: Granica,
http://librunam.dgbiblio.unam.mx:8991/F/QU9DCESEGG1FI9TSB3RR1VDHB7V267FAYYHMYP6K4B5MVMLB5Q-05525?func=full-set-set&set_number=917071&set_entry=000022&format=999
- Zalazar, Ricardo Juan (s/f). *Introducción a la administración: paradigmas en las organizaciones* "Recuperado el 15 de Agosto de 2014 <http://www.eumed.net/libros-gratis/2011e/1090/aprende.html>

Maestría en Administración

Administración de Restaurantes

Actividades académicas obligatorias de elección

Administración de la Calidad en la Industria Restaurantera



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
PROGRAMA DE POSGRADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN



Programa de Actividad Académica: Administración de la Calidad en la Industria Restaurantera

| | | | | | |
|--|--|---------------------------|---|-----------------|----------------|
| Clave: | Semestre: 1°, 2° ó 3° | No. Créditos: 6 | Campo de conocimiento: Administración de Restaurantes | | |
| Modalidad: | Curso (x) Taller () Lab () Sem () | Tipo | T (x) | P () | T/P () |
| Carácter: | Obligatorio () Optativo () Obligatorio E (x) Optativo E () | Horas | | | |
| Duración del programa: 16 semanas | | Semana | | Semestre | |
| | | Teóricas: 3 | | Teóricas:48 | |
| | | Prácticas: 0 | | Prácticas: 0 | |
| | | Total 3 | | Total 48 | |
| Seriación | | | | | |
| Ninguna (x) | | | | | |
| Obligatoria () | | | | | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna | | | | |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna | | | | |
| Indicativa () | | | | | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna | | | | |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna | | | | |
| Objetivo general: | | | | | |
| Al finalizar el curso el alumno será capaz de: desarrollar, aplicar y evaluar programas de administración de la calidad, en las organizaciones del sector restaurantero. | | | | | |
| Objetivos específicos: | | | | | |
| Conocer las bases teórico-prácticas para su aplicación en la industria de la hospitalidad. | | | | | |
| Conocer el marco histórico y evolutivo de las diferentes corrientes del pensamiento sobre calidad. | | | | | |
| Comprender los elementos básicos para desarrollar e implementar planes y programas de administración de la calidad. | | | | | |
| Entender el marco normativo nacional e internacional vigente sobre calidad en la producción de alimentos y bebidas. | | | | | |

Índice Temático

| Unidad | Tema | Horas | |
|--------|------|----------|-----------|
| | | Teóricas | Prácticas |

| | | | |
|---------------|---|-----------|----------|
| 1 | Antecedentes y marco conceptual | 6 | 0 |
| 2 | Corrientes del pensamiento en calidad (filosofía) | 6 | 0 |
| 3 | Administración de la calidad | 6 | 0 |
| 4 | Desarrollo de equipos de trabajo para la calidad | 9 | 0 |
| 5 | Costos de la calidad | 6 | 0 |
| 6 | Normas de calidad y distintivos | 9 | 0 |
| 7 | Perspectivas y nuevos enfoques | 6 | 0 |
| Total: | | 48 | 0 |

| Contenido Temático | |
|---------------------------|--|
| Unidad | Tema y subtemas |
| 1 | Antecedentes y marco conceptual 1.1 Marco histórico 1.2 Estructura organizacional 1.3 Tipos de tecnología 1.4 Definición de calidad 1.5 Calidad en servicios |
| 2 | Corrientes del pensamiento en calidad (filosofía) 2.1 Cronología del siglo XX 2.2 Los grandes precursores de la calidad 2.2.1 Walter A. Shewhart, W. Edwards Deming y Joseph M. Juran 2.2.2 Kaoru Ishikawa, Armand V. Feigenbaum y Philip B. Crosby |
| 3 | Administración de la calidad 3.1 Elaboración de planes estratégicos 3.2 Implementación y financiamiento 3.3 Programas y planes de asimilación |
| 4 | Desarrollo de equipos de trabajo para la calidad 4.1 Estructura de equipos 4.2 Círculos de calidad 4.3 Definición y solución de problemas 4.4 Diseño y presentación de planes |
| 5 | Costos de la calidad 5.1 Introducción 5.2 Clasificación 5.3 Costos de la mala calidad |
| 6 | Normas de calidad y distintivos 6.1 Normas y manuales de calidad nacionales e internacionales 6.2 ISO 9000 6.3 ISO 14000 6.4 ISO 18000 6.5 Distintivo H y Q 6.6 Programa de calidad moderniza (distintivo M) 6.7 Modelo de excelencia turística |
| 7 | Perspectivas y nuevos enfoques 7.1 Seis sigma 7.2 La filosofía kaizen |

| Estrategias didácticas | | Evaluación del aprendizaje | |
|-------------------------------|-------|-----------------------------------|-------|
| Exposición | (x) | Exámenes parciales | (x) |
| Trabajo en equipo | (x) | Examen final | (x) |
| Lecturas | (x) | Trabajos y tareas | (x) |

| | | | |
|----------------------------------|-------|------------------------|-------|
| Trabajo de investigación | (x) | Presentación del tema | (x) |
| Prácticas (taller o laboratorio) | () | Participación en clase | (x) |
| Prácticas de campo | () | Asistencia | (x) |
| Aprendizaje por proyectos | () | Rúbricas | () |
| Aprendizaje basado en problemas | (x) | Portafolios | () |
| Casos de enseñanza | () | Listas de cotejo | () |
| Otras (especificar) | () | Otras (especificar) | () |

| | |
|---|--|
| Línea de investigación: Restaurantes | |
| Perfil Profesiográfico | |
| Grado académico: | Maestría o Doctorado |
| Experiencia docente: | Profesor con grado académico mínimo de maestría, con experiencia en la docencia y/o la investigación |
| Otra característica: | Práctica profesional en el área correspondiente |



| |
|---|
| <p>Bibliografía básica</p> <p>Breyfogle, F.W. (2005). <i>Implementing Six Sigma: Smarter solutions using statistical Methods</i>. United States of America, New Jersey: Hoboken</p> <p>Camp, R.C (2001). <i>Benchmarking. La búsqueda de las mejores prácticas de la industria que conducen a un desempeño excelente</i>, México: Panorama.</p> <p>Cantú, H. (2011). <i>Desarrollo de una cultura de calidad</i>. México: Mc Graw-Hill.</p> <p>Castellano, Ma. I. (2012). <i>Procesos de servicio en restaurantes</i>. Madrid: Síntesis.</p> <p>El – haik, B. (2005). <i>Axiomatic Quality: Axiomatic Design with six sigma, reliability, and quality Engineering</i>, New Jersey, United States of America: Hoboken.</p> <p>Evans, J. R. (2008). <i>Administración y control de la calidad</i>. (7a. ed) México: Cengage</p> <p>Franceschini, F. (2002) <i>Advanced Quality Function Deployment</i>, United States of America: Florida St. Lucie,</p> <p>Guajardo, E. (2008). <i>Administración de la calidad total</i>. México :Pax</p> <p>Heredia-López, J. A. y Martínez, I. (2010). <i>Gestión de la calidad y seguridad clínica</i>. México: IDEA</p> <p>Ishikawa, K, (2007) <i>¿Qué es el control de calidad? : La modalidad japonés</i>, Colombia: Norma</p> <p>López, A. (2010), <i>Hostelería. Curso completo de servicios en hoteles, restaurantes, cafetería y bares</i>. Madrid: Paraninfo.</p> <p>Madrid A. (2012), <i>Restaurantes, cafetería, bares y catering. Manual práctico</i>, Madrid: AMY ediciones.</p> <p>Oakland, J. (2006). <i>Total Quality in the construction SUPPLY Chain</i>, United Kingdom Butterworth- Heinemann: Oxford</p> <p>Palacios, J. L. (2006) <i>Administración de la calidad</i>. México: Trillas</p> <p>Verdoy, Pablo (2006). <i>Manual de control estadístico de calidad</i>. España : Universtat Jaume</p> |
| <p>Bibliografía complementaria</p> <p>INSTITUTO MEXICANO DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN A.C., <i>Sistemas de gestión de la calidad fundamentos y vocabulario</i>, México, 2001, 42 pp.</p> <p>Ishikawa, K. (1994). <i>Introducción al control de calidad</i>. Madrid: Díaz de Santos</p> <p>Juran, J. M. (1990). <i>El liderazgo para la calidad. Un manual para directivos</i>: Madrid: Díaz de Santos</p> <p>Juran, Joseph M. y Gryna Frank M. (1995) <i>Análisis y Planeación de la Calidad</i>. (3ª ed.) México: McGraw Hill</p> <p>Münch, L. (2005). <i>Calidad y mejora continua: la garantía de la productividad organizacional</i>. México: Trillas</p> |
| <p>Recursos electrónicos:</p> <p>Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC): http://www.caniracnacional.com.mx</p> <p>Secretaría de Turismo (SECTUR) http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_DistintivoM</p> |

Secretaria del Trabajo y Previsión Social (STPS), *Sistema Nacional de Capacitación para el Sector Turismo*
<http://sistemanacionaldecapacitacion-turismo.stps.gob.mx/sncst/distintivos.htm>

Vera, J. y Trujillo, A. (2009) *El Papel de la Calidad del Servicio del Restaurante como Antecedente de la Lealtad del Cliente*.
panorama socioeconómico AÑO 27, N° 38, p. 16 – 30. Recuperado el 2 de septiembre de 2014 de:

<http://panorama.atalca.cl/dentro/2009-jun/articulo2.pdf>

Vera, J. y Trujillo, A. (2011) *Servir con calidad en México*. Recuperado el 2 de septiembre de 2014 de:

| | | |
|---|--|---|
|  | <p>UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO PROGRAMA DE POSGRADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN</p> |  |
|---|--|---|

Programa de Actividad Académica: Administración de Recursos Humanos

| | | | | | |
|--|--|---------------------------|---|--------------|----------------|
| Clave: | Semestre: 1°, 2° ó 3° | No. Créditos: 6 | Campo de conocimiento: Administración de Restaurantes | | |
| Modalidad: | Curso (X) Taller () Lab () Sem () | Tipo | T (X) | P () | T/P () |
| Carácter: | Obligatorio () Optativo () Obligatorio E (X) Optativo E () | Horas | | | |
| Duración del programa: 16 semanas | | Semana | Semestre | | |
| | | Teóricas: 3 | Teóricas: 48 | | |
| | | Prácticas: 0 | Prácticas: 0 | | |
| | | Total: 3 | Total: 48 | | |

| | |
|--|---------|
| Seriación | |
| Ninguna (x) | |
| Obligatoria () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Indicativa () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Objetivo general: | |
| Al finalizar el curso el alumno será capaz de: Conocer un modelo de administración de recursos humanos en el ámbito de la industria restaurantera, a partir del análisis comparativo de los diferentes modelos y evaluación de la pertinencia de éstos a partir de las características, de un restaurante en particular. | |
| Objetivos específicos: | |
| El estudiante será capaz de comprender los fundamentos teóricos de la administración de recursos humanos. Identificar los procesos de reclutamiento, selección y capacitación de recursos humanos. Analizar la influencia e impacto de las relaciones obrero-patronales. Implementar un programa de cultura de la seguridad y protección a la salud de los trabajadores encargados de la preparación de los alimentos | |

| Índice Temático | | | |
|-----------------|---|-----------|-----------|
| Unidad | Tema | Horas | |
| | | Teóricas | Prácticas |
| 1 | La administración de recursos humanos | 6 | 0 |
| 2 | Planeación de recursos humanos | 6 | 0 |
| 3 | El Proceso de reclutamiento / Tecnologías de la información | 12 | 0 |
| 4 | Capacitación y desarrollo / Evaluación del desempeño | 6 | 0 |
| 5 | Seguridad e higiene | 3 | 0 |
| 6 | Relaciones obrero patronales y compensaciones | 6 | 0 |
| 7 | Formación de líderes | 9 | 0 |
| Total: | | 48 | 0 |

| Contenido Temático | |
|--------------------|--|
| Unidad | Tema y subtemas |
| 1 | <p>La administración de recursos humanos</p> <p>1.1 Conceptos, proceso y sistemas clave</p> <p>1.2 La percepción del valor humano y su administración</p> <p>1.3 Naturaleza del trabajo y fuerza laboral</p> <p>1.4 Entorno cultural y social</p> <p>1.5 La legislación y ambiente laboral</p> <p>1.6 Reforma laboral</p> <p>1.7 El empleo en los restaurantes</p> |
| 2 | <p>Planeación de recursos humanos</p> <p>2.1 Concepto y procesos de planeación</p> <p>2.2 Determinación del requerimiento de personal</p> <p>2.3 Aspectos psicológicos en la industria restaurantera</p> <p>2.4 El mercado laboral</p> |
| 3 | <p>El Proceso de reclutamiento / Tecnologías de la información</p> <p>3.1 Planeación y reclutamiento de personal</p> <p>3.2 Perfil de los candidatos</p> <p>3.3 Fuentes de reclutamiento</p> <p>3.4 Sistemas de reclutamiento</p> <p>3.5 Concepto y objetivo de la selección de personal</p> <p>3.6 Técnicas y herramientas de selección</p> <p>3.7 Entrevista</p> <p>3.8 Reclutamiento por internet</p> <p>3.9 Evaluación del candidato</p> <p>3.10 Integración del personal a la empresa</p> |
| 4 | <p>Capacitación y desarrollo / Evaluación del desempeño</p> <p>4.1 Determinación de objetivos y necesidades de evaluación</p> <p>4.2 Recursos humanos para la capacitación</p> <p>4.3 Programas de capacitación y desarrollo</p> <p>4.4 Evaluación de los programas de capacitación y desarrollo</p> <p>4.5 Desarrollo gerencial</p> <p>4.6 Coaching directivo</p> |
| 5 | <p>Seguridad e higiene</p> <p>5.1 Importancia de la seguridad e higiene</p> <p>5.2 Accidentes y enfermedades</p> <p>5.3 Programas de seguridad y prevención de riesgos y enfermedades</p> <p>5.4 Desarrollo de la cultura de seguridad y protección de la salud</p> |
| 6 | <p>Relaciones obrero patronales y compensaciones</p> <p>6.1 Los sindicatos</p> <p>6.2 Negociaciones obrero patronales</p> |

| | |
|---|--|
| | 6.3 Procedimiento de arbitraje laboral 6.4 Formas de compensación 6.5 Cómo se determina la compensación 6.6 Equidad en la compensación económica individual 6.7 Establecimiento del valor monetario de los puestos |
| 7 | Formación de líderes 7.1 Funciones administrativas del liderazgo 7.2 Gestión del cambio y del tiempo 7.3 Toma de decisiones y resolución de problemas 7.4 El conflicto 7.5 Negociación 7.6 Comunicación 7.7 Trabajo en equipo, su relación con la cultura y diversidad 7.8 Paradigmas de la teoría del liderazgo 7.9 Creatividad y motivación |

| Estrategias didácticas | | Evaluación del aprendizaje | |
|----------------------------------|-------|----------------------------|-------|
| Exposición | (X) | Exámenes parciales | (X) |
| Trabajo en equipo | (X) | Examen final | (X) |
| Lecturas | (X) | Trabajos y tareas | (X) |
| Trabajo de investigación | (X) | Presentación del tema | (X) |
| Prácticas (taller o laboratorio) | () | Participación en clase | (X) |
| Prácticas de campo | () | Asistencia | () |
| Aprendizaje por proyectos | () | Rúbricas | () |
| Aprendizaje basado en problemas | () | Portafolios | () |
| Casos de enseñanza | () | Listas de cotejo | () |
| Otras (especificar) | () | Otras (especificar) | () |

| | |
|---|--|
| Línea de investigación: Restaurantes | |
| Perfil profesiográfico | |
| Grado académico: | Maestría o Doctorado |
| Experiencia docente: | Profesor con grado académico mínimo de maestría, con experiencia en la docencia y/o de investigación |
| Otra característica: | Práctica profesional en el área correspondiente |

| |
|---|
| Bibliografía básica |
| Chiavenato, I. (2014). <i>Administración de recursos humanos. El capital humano en las organizaciones</i> . México: McGraw-Hill |
| Dessler, G. (2004). <i>Administración de personal</i> . México: Editorial Pearson |
| Gorbanev, L. (2014). <i>Administración general en ejercicios</i> . México: Cengage Learning |
| Lussier, R., y C. Achua (2005). <i>Liderazgo</i> . México: Thomson |
| Mondy R. (2005). <i>Administración de recursos humanos</i> . México: Editorial Pearson. |

Organización Internacional del Trabajo (2001). *El desarrollo de los recursos humanos, el empleo y la mundialización en el sector de la hotelería, la restauración y el turismo*.

Puchol, L. (2012). *Dirección y gestión de recursos humanos*. Madrid: Editorial Díaz de Santos.

Robbins y Coulter (2014). *Administración*. (12ª edición). México: Pearson

Secretaría de Educación Pública (2012). *Competencias de personas y perfiles ocupacionales sector turismo y restaurantero*. México

Soldevila P. (2013). *Recursos humanos y dirección de equipos en restauración*. Madrid: Editorial Síntesis

Vázquez, R. (2006). *Habilidades directivas y técnicas de liderazgo. Su aplicación en la gestión de equipos de trabajo*. Argentina: Editorial Ideas propias.

Bibliografía complementaria:

Alonso, L. (1995) *Seguridad e higiene laboral en hostelería y restauración. Riesgos profesionales*. Madrid: Mundi-Piensa libros.

Costa A. (2002) *Recursos humanos en empresas de turismo y hostelería*. México: Editorial Pearson

Recursos Electrónicos

Delgado, S. y Ventura. B. (2011) *Recursos humanos: administración y finanzas*. Recuperado el 2 de septiembre de 2014 de http://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=kAYdKlws6qQC&oi=fnd&pg=PR1&dq=finanzas+en+restaurantes&ots=RETwVH5Jp0&sig=6YlyNuw6wnPRUVH5E0_pLMHDgZM#v=onepage&q=finanzas%20en%20restaurantes&f=false

Gallego, J. (2008). *Alimentos y bebidas para Hoteles, bares y restaurantes*. Madrid: Paraninfo

Gil, F., Alcover C., Rico M., Sánchez R. y Manzanares M. (2011). *Nuevas formas de liderazgo*

<http://www.hacienda.go.cr/cifh/sidovih/uploads/Archivos/Articulo/Nuevas%20formas%20de%20liderazgo%20en%20equipos%20de%20trabajo-211.pdf>

López, F. J., Casique, A. y De la Garza, M. T. (2010). *La Gestión de las Relaciones Obrero - Patronales: Un estudio de caso*. Observatorio Laboral Revista Venezolana Vol. 3, Nº 6, julio-diciembre, 2010: 85-102 Universidad de Carabobo. Recuperado el 1 de septiembre de 2014 de <file:///C:/Users/Pos23/Downloads/DialnetLaGestionDeLasRelacionesObreroPatronales-3627107.pdf>

Morillo, M. M. (2008) *Los recursos humanos en el marketing de servicios*. Actualidad Contable FACES Año 11 Nº 16, Enero-Junio Mérida. Venezuela. (61-77). Recuperado el 2 de Septiembre de 2014 de <http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/17434/1/articulo6.pdf>

Render, B. (2008) *Administración de operaciones en Hard Rock Café*. Recuperado el 2 de Septiembre de 2014 de http://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=jVlwSsVHUfAC&oi=fnd&pg=PA1&dq=recursos+humanos+en+restaurantes&ots=FozdcW7i_A&sig=ATTe16Xn7Tj2XOBO1DylljUX1l4#v=onepage&q=recursos%20humanos%20en%20restaurantes&f=false

Render, B. (2008) *Principios de administración de operaciones*. Quinta impresión. México: Progreso

Ulrich, D. (2005). *La propuesta de valor de Recursos Humanos*. Capital Humano, nº 193. Suplemento Selección de Personal, pág. 60. Noviembre. Recuperado el 2 de Septiembre de 2014 de

http://www.gestionahr.cl/biblioteca/La_propuesta_de_valor_de_RRHH_Dave_Ulrich.pdf

Ética y Responsabilidad Social en la Industria Restaurantera



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
PROGRAMA DE POSGRADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN



Programa de Actividad Académica: Ética y Responsabilidad Social en la Industria Restaurantera

| | | | | | | | | |
|--|---------------------------------|---------------------------|---|----------------|---------------------|----------------|--------------|----------------|
| Clave: | Semestre: 1°, 2° ó 3° | No. Créditos: 6 | Campo de conocimiento: Administración de Restaurantes | | | | | |
| Modalidad: | Curso (x) | Taller () | Lab () | Sem () | Tipo | T (x) | P () | T/P () |
| Carácter: | Obligatorio () | | Optativo () | | Horas | | | |
| | Obligatorio E (x) | | Optativo E () | | | | | |
| Duración del programa: 16 semanas | | | Semana | | Semestre | | | |
| | | | Teóricas: 3 | | Teóricas:48 | | | |
| | | | Prácticas: 0 | | Prácticas: 0 | | | |
| | | | Total 3 | | Total 48 | | | |

| | |
|--|---------|
| Seriación | |
| Ninguna (x) | |
| Obligatoria () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Indicativa () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Objetivo general: | |
| Al finalizar el curso el alumno será capaz de: Identificar los problemas fundamentales de la moralidad en el mundo contemporáneo y su importancia en la práctica profesional en el sector restaurantera y de igual modo, analizar el tema de la sustentabilidad en la actualidad. | |
| Objetivos específicos: | |
| Conocer los fundamentos generales de la ética y la responsabilidad social. Comprender la importancia y necesidad de actuar dentro del marco de la ética, dentro y fuera de las organizaciones. Adquirir un compromiso de responsabilidad social, dentro y fuera de las organizaciones. | |

| | | | |
|------------------------|-------------|-----------------|------------------|
| Índice Temático | | | |
| Unidad | Tema | Horas | |
| | | Teóricas | Prácticas |

| | | | |
|---------------|---|-----------|----------|
| 1 | Fundamentos generales de la ética | 12 | 0 |
| 2 | Importancia y necesidad de la ética social en las organizaciones | 9 | 0 |
| 3 | Derechos humanos y responsabilidad social corporativa (RSC) | 9 | 0 |
| 4 | Estudio ético de casos nacionales e internacionales de responsabilidad social corporativa | 9 | 0 |
| 5 | Ética en la higiene y seguridad en los alimentos | 9 | 0 |
| Total: | | 48 | 0 |

| Contenido Temático | |
|---------------------------|--|
| Unidad | Tema y subtemas |
| 1 | Fundamentos generales de la ética 1.1 Importancia y necesidad de la ética 1.2 Conceptos y principios éticos fundamentales 1.3 La noción de valor en las distintas disciplinas 1.4 Los valores morales y su clasificación 1.5 La discusión sobre la existencia de valores universales |
| 2 | Importancia y necesidad de la ética social en las organizaciones 2.1 Ética y responsabilidad social corporativa 2.2 Códigos organizacionales de conducta y buenas prácticas 2.3 Pacto mundial de la ONU sobre responsabilidad social corporativa 2.4 Guía de la ONU (ISO 26000) para implementar la responsabilidad social corporativa en las organizaciones 2.5 La sustentabilidad empresarial (Caso Toks) |
| 3 | Derechos humanos y responsabilidad social corporativa (RSC) 3.1 RSC y protección al ambiente 3.2 RSC y respeto a los derechos humanos laborales 3.3 RSC y promoción de un clima laboral sano y seguro para los trabajadores 3.4 RSC y contribución de las organizaciones a un desarrollo sostenido y sustentable de las comunidades donde operan |
| 4 | Estudio ético de casos nacionales e internacionales de responsabilidad social corporativa 4.1 Ética y RSC en la administración y las finanzas 4.2 Ética y RSC en la mercadotecnia 4.3 Comercio internacional, responsabilidad corporativa y derechos humanos 4.4 Las organizaciones no gubernamentales y la responsabilidad social corporativa en México e Iberoamérica 4.5 Decisiones éticas |
| 5 | Ética en la higiene y seguridad de los alimentos 5.1 Ética y limpieza en el manejo de los alimentos 5.2 Ética y sistemas de mejora de puntos críticos en el servicio de alimentos 5.3 Regulación ambiental local 5.4 Regulación ambiental internacional |

| Estrategias didácticas | | Evaluación del aprendizaje | |
|----------------------------------|-------|-----------------------------------|-------|
| Exposición | (x) | Exámenes parciales | (x) |
| Trabajo en equipo | () | Examen final | (x) |
| Lecturas | (x) | Trabajos y tareas | () |
| Trabajo de investigación | () | Presentación del tema | () |
| Prácticas (taller o laboratorio) | () | Participación en clase | (x) |
| Prácticas de campo | () | Asistencia | (x) |
| Aprendizaje por proyectos | () | Rúbricas | () |
| Aprendizaje basado en problemas | (x) | Portafolios | () |

| | | | |
|---------------------|-----|---------------------|-----|
| Casos de enseñanza | () | Listas de cotejo | () |
| Otras (especificar) | () | Otras (especificar) | () |

| | |
|---|--|
| Línea de investigación: Restaurantes | |
| Perfil Profesiográfico | |
| Grado académico: | Maestría o Doctorado |
| Experiencia docente: | Profesor con grado académico mínimo de maestría, con experiencia en la docencia y/o la investigación |
| Otra característica: | Práctica profesional en el área correspondiente |

Bibliografía básica

Cortina, A. (Coord.) (1997) *Rentabilidad de la ética para la empresa*. Madrid: Fundación Argentaria Visor
Cortina, A. (1994). *Ética de la empresa: claves para una nueva cultura empresarial*. Madrid: Trotta
Cortina, A. (2002). *Por una ética de consumo: la ciudadanía del consumidor en un mundo global*. Madrid, Taurus
Ibarra, R. (2002). *Código de Ética*. México: Trillas.
Lara, M. L. (2000). *Filantropía Empresarial*. México: Pax.
Lozano, J. (2004). *Códigos Éticos para el Mundo Empresarial*. España: Trotta
Ríos, T (2014). *Ética y competencia*. Tr. Bertrán Romero. Barcelona: Octaedro
Sagols, L. (2014). *La ética ante la crisis ecológica*. Méico:Fontamara
Stanwick, P. (2014). *Understanding business ethics*. Los Angeles:Sage
Sumiacher, A. (2014). *Ética*. México: Pearson Educación

Bibliografía complementaria

Elegido, J. M. y Rubio, H. (1998) *Fundamentos de ética de empresa*. México: IPADE.
Harris, M. (1999) *Bueno para comer*. México: Alianza
Senge, P. (2005) *La Quinta disciplina en la práctica: cómo construir una organización inteligente*. México: Granica.

Recursos electrónicos:

Código de ética Papa John´s Pizza http://files.shareholder.com/downloads/PZZA/0x0x498493/73a2430a-b067-4b59-b752-f9aac504ca6f/Code_of_Ethics_ADOPTED_07_26_2011_LAS_FINAL.pdf

Cadena restaurantera genera ganancias de desperdicios orgánicos <http://www.veoverde.com/2013/07/cadena-restaurantera-genera-ganancias-de-desperdicios-organicos/>.

Actitudes de los profesionales frente a la Higiene de los Alimentos y expectativas y necesidades de los técnicos de Salud Pública que trabajan en este sector. desarrollando tareas de inspección Recuperado el 22 de agosto de 2014 de <http://www.madrid.org/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application%2Fpdf&blobheadername1=Content-disposition&blobheadername2=cadena&blobheadervalue1=filename%3D15+Actitudes+de+los+profesionales+ante+la+higiene+de+los+alimentos.pdf&blobheadervalue>

Alimentación y publicidad. Recuperado el 22 de agosto de 2014 de <http://www.fundacionmhm.org/tema068/articulo.pdf>



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
PROGRAMA DE POSGRADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN



Programa de Actividad Académica: Mercadotecnia y Relaciones Públicas

| | | | | | |
|--|--|---------------------------|---|--------------|----------------|
| Clave: | Semestre: 1°, 2° ó 3° | No. Créditos: 6 | Campo de conocimiento: Administración de Restaurantes | | |
| Modalidad: | Curso (X) Taller () Lab () Sem () | Tipo | T (X) | P () | T/P () |
| Carácter: | Obligatorio () Optativo () Obligatorio E (X) Optativo E () | Horas | | | |
| Duración del programa: 16 semanas | | Semana | Semestre | | |
| | | Teóricas: 3 | Teóricas: 48 | | |
| | | Prácticas: 0 | Prácticas: 0 | | |
| | | Total: 3 | Total: 48 | | |

| | |
|--|---------|
| Seriación | |
| Ninguna (X) | |
| Obligatoria () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Indicativa () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Objetivo general: | |
| Al finalizar el curso, el alumno será capaz de comprender lo qué es la mercadotecnia dentro del mundo de los intercambios a través de la denominada mezcla y de las funciones que desempeña en la prestación de los servicios considerando la importancia que guardan las relaciones públicas en la comunicación persuasiva. | |
| Objetivos específicos: | |
| El estudiante será capaz de comprender la denominada mezcla de mercadotecnia. | |
| Identificar variables tales como: tamaño del mercado, tasa de uso, así como las variables ambientales: economía, tecnología, legislación, cultura intervienen en la producción. | |
| Aprender el concepto de estrategia. | |
| Identificar el papel de los productos y servicios en la empresa, así como su importancia e impacto. | |
| Desarrollar su creatividad para diseñar nuevos productos. | |
| Aprender el concepto de cartera de productos y cartera en desarrollo. | |

Evaluar cada una de las variables que son controlables por la organización y que se pueden aplicar en la comprensión de la conducta del consumidor.

Comprender el objetivo que se persigue al fijar un precio a un producto y/o servicio.

Conocer los elementos que intervienen en la investigación de mercados.

Conocer el concepto de publicidad y su objetivo.

| Índice Temático | | | |
|------------------------|--|-----------------|------------------|
| Unidad | Tema | Horas | |
| | | Teóricas | Prácticas |
| 1 | Intercambios/ desarrollo | 3 | 0 |
| 2 | Variables de mercadotecnia | 3 | 0 |
| 3 | Producto/mercado | 6 | 0 |
| 4 | Conducta del consumidor | 6 | 0 |
| 5 | Gestión de precio o pricing | 6 | 0 |
| 6 | Investigación de mercados | 6 | 0 |
| 7 | Alimentación y Publicidad | 6 | 0 |
| 8 | Marco teórico de las relaciones públicas | 6 | 0 |
| 9 | Técnicas de persuasión para la mejora de la imagen | 6 | 0 |
| Total: | | 48 | 0 |

| Contenido Temático | |
|---------------------------|---|
| Unidad | Tema y subtemas |
| 1 | Intercambios/ desarrollo 1.1 Diferencias entre el concepto de ventas y el de mercadotecnia. 1.2 Concepto de ventas 1.3 Concepto de mercadotecnia |
| 2 | Variables de mercadotecnia 2.1 Oferta al mercado 2.2 Mezcla de mercadotecnia 2.3 Mezcla de la competencia |
| 3 | Producto/mercado 3.1 Concepto 3.2 Producto/ percepción /posicionamiento 3.3 Combinación de productos 3.4 Ciclo de vida / marcas 3.5 Matriz BCG |
| 4 | Conducta del consumidor 4.1 Modelo estímulo/respuesta 4.2 Modelo económico 4.3 Otros modelos y perspectivas |
| 5 | Gestión del precio o pricing 5.1 Concepto y antecedentes 5.2 Especificidades del precio en restaurantes 5.3 Marco conceptual de las decisiones sobre precios 5.4 Los precios en función de los costes 5.5 Los precios en función del mercado |
| 6 | Investigación de mercados 6.1 Estudios cuantitativos 6.1 Encuestas 6.3 Muestreo |
| 7 | Alimentación y Publicidad 7.1 La publicidad 7.2 El lenguaje y la publicidad de los alimentos |

| | |
|----------|--|
| | 7.3 La salud en los alimentos 7.4 Etiquetado y publicidad de los alimentos |
| 8 | Marco teórico de las relaciones públicas 8.1 Edward Bernays 8.2 Scott Cutlip 8.3 Funciones de la relación pública |
| 9 | Técnicas de persuasión para la mejora de la imagen 9.1 Imagen corporativa 9.2 Publicity 9.3 Publicidad 9.4 Promoción 9.5 Propaganda |

| Estrategias didácticas | | Evaluación del aprendizaje | |
|----------------------------------|-------|----------------------------|-------|
| Exposición | (X) | Exámenes parciales | (X) |
| Trabajo en equipo | (X) | Examen final | (X) |
| Lecturas | (X) | Trabajos y tareas | (X) |
| Trabajo de investigación | (X) | Presentación del tema | (X) |
| Prácticas (taller o laboratorio) | () | Participación en clase | (X) |
| Prácticas de campo | () | Asistencia | () |
| Aprendizaje por proyectos | () | Rúbricas | () |
| Aprendizaje basado en problemas | () | Portafolios | () |
| Casos de enseñanza | (X) | Listas de cotejo | () |
| Otras (especificar) | () | Otras (especificar) | () |

| | |
|---|--|
| Línea de investigación: Restaurantes | |
| Perfil profesiográfico | |
| Grado académico: | Maestría o Doctorado |
| Experiencia docente: | Profesor con grado académico mínimo de maestría, con experiencia en la docencia y/o de investigación |
| Otra característica: | Práctica profesional en el área correspondiente |
| Bibliografía básica: | |
| <p>Acerenza, M. A. (2004). Marketing de restaurantes, México: Edit. Trillas.</p> <p>Alonzo, Roy (2007). The upstart guide to owning and managing a restaurant, Reino Unido: Kaplan Publishing.</p> <p>Barrows, T. (2008). Introduction to the hospitality industry. Estados Unidos de América: Ed John Wiley & Sons Clayton.</p> <p>Cuevas, J. (2004). Control de costos y gastos en los restaurantes, México, Limusa.</p> <p>Gallego, J.F. (2008). Marketing para hoteles y restaurantes en los nuevos escenarios, España: Editorial Paraninfo.</p> <p>Gordon, R. (1999). The complete restaurant management guide, NuevaYork: M.E. Sharpe Inc.</p> <p>Hernández, C. y Maubert, C. (2014). <i>Fundamentos de Marketing</i>. (2ª.ed.), México: Pearson Educación.</p> <p>Mendoza, J. y Estolano, D. (2013). Mercadotecnia de restaurantes, Espala: Editorial Académica Española.</p> <p>Priego, H. (2008). <i>Mercadotecnia en Salud: Aspectos Básicos y operativos</i>. (3a. Ed.), México: Universidad Juárez Autónoma de Tabasco/ Red Iberoamericana de Mercadotecnia en Salud.</p> | |

Schultz, H. (2011). El desafío de Starbucks. México: Prisa Ediciones.
Smith, W. y O'Daniel, W. (1990). Restaurant marketing, Mc Graw Hill.
Vázquez, C. (2005). Alimentación y nutrición, México: Ed. Díaz de Santos.

Bibliografía complementaria:

Aced, C. (2013). Relaciones públicas, ¿cómo gestionar la comunicación corporativa en el entorno digital?. España: Editorial UOC (oberta UOC Publishing SL).
Aguadero, F. (2013). Relaciones públicas y comunicación: un enfoque estratégico, México: LID editorial mexicana.
Barquero, J.D. y Barquero, M. (1996). El libro de oro de las Rr.pp. Barcelona: Ediciones Gestión 2000.
Colombo, D. (2004) Sea su propio jefe de prensa, México: Grupo Editorial Norma.
Palencia-Lefler, M. (2008). 90 técnicas de relaciones públicas, manual de comunicación corporativa, Barcelona: Bresca Editorial, S.L.

Recursos Electrónicos

Lovelock, C. (1997). Mercadotecnia de Servicios. Recuperado el 21 de agosto de 2014 de :
http://www.victoria-andrea-munoz-serra.com/MARKETING/MERCADOTECNIA_DE_SERVICIOS.pdf

Rodríguez, A. (2003). *La decisión de compra del consumidor* .Recuperado el 16 de agosto de 2014 de
<http://www.mcgraw-hill.es/bcv/guide/capitulo/8448176081.pdf>

México. Secretaria de Salud (2010). Manual de Mercadotecnia Social Recuperado el 11 de febrero de 2014 de
http://www.promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/programas/Manual_Mercadotecnia.pdf



Suárez, N. (2002). Mercadotecnia y gestión sanitaria, Revista Cubana Salud Pública, vol. 28, no. 2, Julio-diciembre, La Habana: Escuela Nacional de Salud Pública. Recuperado el 21 de agosto de 2014 de :
<http://www.redalyc.org/pdf/214/21428208.pdf>

Vargas, P. (2013). Servicio y marketing un juego de habilidades para restaurantes con éxito. Recuperado el 21 de agosto de 2014 de : <http://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/10654/10079/1/VargasCamachoPaolaAndrea2013.pdf>

Maestría en Administración

Administración de Restaurantes

Actividades académicas optativas de elección

| | | |
|---|--|---|
|  | <p>UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO PROGRAMA DE POSGRADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN</p> |  |
|---|--|---|

| | | | | | |
|---|--|---------------------------|---|--------------|----------------|
| Programa de Actividad Académica: Administración Financiera en la Industria Restaurantera | | | | | |
| Clave: | Semestre: 1°, 2° ó 3° | No. Créditos: 6 | Campo de conocimiento: Administración de Restaurantes | | |
| Modalidad: | Curso (X) Taller () Lab () Sem () | Tipo | T (X) | P () | T/P () |
| Carácter: | Obligatorio () Optativo () Obligatorio E () Optativo E (X) | | Horas | | |
| Duración del programa: 16 semanas | | Semana | Semestre | | |
| | | Teóricas: 3 | Teóricas: 48 | | |
| | | Prácticas: 0 | Prácticas: 0 | | |
| | | Total: 3 | Total: 48 | | |

| | |
|--|---------|
| Seriación | |
| Ninguna (X) | |
| Obligatoria () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Indicativa () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Objetivo general: | |
| Al finalizar el curso, el estudiante será capaz de: comprender los diferentes estados financieros, su naturaleza, función y operación en la industria restaurantera a efecto de lograr un mejor manejo de sus recursos económicos. | |
| Objetivos específicos: | |
| Conocer las principales cuentas que integran la contabilidad en la industria restaurantera. | |
| Comprender la clasificación de las cuentas para la presentación de los diferentes estados financieros que se generan en esta industria. | |
| Determinar en forma esquemática el punto de equilibrio en un restaurante. | |
| Tomar decisiones con base en su información. | |
| Identificar la fuente de recursos financieros para la operación del restaurante. | |
| Elaborar un programa presupuestal relacionado con esta industria. | |



| Índice Temático | | | |
|-----------------|---|-----------|-----------|
| Unidad | Tema | Horas | |
| | | Teóricas | Prácticas |
| 1 | El sistema contable en la industria restaurantera | 8 | 0 |
| 2 | Áreas de las finanzas | 8 | 0 |
| 3 | Información financiera gerencial de restaurantes | 8 | 0 |
| 4 | Flujo de efectivo | 8 | 0 |
| 5 | Análisis del punto de equilibrio | 8 | 0 |
| 6 | Control y presupuestación de entradas y salidas | 8 | 0 |
| Total: | | 48 | 0 |

| Contenido Temático | |
|--------------------|--|
| Unidad | Tema y subtemas |
| 1 | El sistema contable en la industria restaurantera 1.1 Conceptos 1.2 Objetivos 1.3 Fuente de los recursos financieros 1.3.1 Generación de recursos financieros 1.3.2 Financiamiento con costos |
| 2 | Áreas de las finanzas 2.1 Mercado de dinero y de capitales 2.2 Inversiones 2.3 Administración financiera |
| 3 | Información financiera gerencial de restaurantes 3.1 Estado de situación financiera 3.2 Estado de resultados 3.3 Estado de flujo de efectivo 3.4 Análisis financiero |
| 4 | Flujo de efectivo 4.1 Concepto 4.2 Objetivos 4.3 Flujo de efectivo operacional 4.4 Flujo de efectivo de inversión |
| 5 | Análisis del punto de equilibrio 5.1 Concepto 5.2 Objetivo 5.3 Usos 5.4 Determinación del punto de equilibrio |
| 6 | Control y presupuestación de entradas y salidas 6.1 Modelo de pronóstico de efectivo a corto plazo 6.2 Modelo de pronóstico de efectivo a mediano plazo 6.3 Objetivos 6.4 Métodos para la elaboración del pronóstico de efectivo |

| Estrategias didácticas | | Evaluación del aprendizaje | |
|----------------------------------|-------|----------------------------|-------|
| Exposición | (X) | Exámenes parciales | (X) |
| Trabajo en equipo | (X) | Examen final | (X) |
| Lecturas | (X) | Trabajos y tareas | (X) |
| Trabajo de investigación | (X) | Presentación del tema | (X) |
| Prácticas (taller o laboratorio) | () | Participación en clase | (X) |

| | | | |
|---------------------------------|-------|---------------------|-----|
| Prácticas de campo | () | Asistencia | () |
| Aprendizaje por proyectos | () | Rúbricas | () |
| Aprendizaje basado en problemas | () | Portafolios | () |
| Casos de enseñanza | (X) | Listas de cotejo | () |
| Otras (especificar) | () | Otras (especificar) | () |

| | |
|--|--|
| Línea de investigación: Restaurantes | |
| Perfil profesiográfico | |
| Grado académico: | Maestría o Doctorado |
| Experiencia docente: | Profesor con grado académico mínimo de maestría, con experiencia en la docencia y/o de investigación |
| Otra característica: | Práctica profesional en el área correspondiente |
| Bibliografía básica: | |
| <p>Ayala, G. y Becerril, S.B. (2007). <i>Administración financiera aplicada a restaurantes, teoría y práctica</i> (2da edición), México, Instituto Mexicano de Contadores Públicos.</p> <p>Fred, D. (2008). <i>Conceptos de Administración estratégica</i>. (11ª. ed) México: Pearson Educación.</p> <p>Gitman, L. J. (2007). <i>Principios de administración financiera contemporánea</i>. México: Thompson.</p> <p>Van Horne, J. (2010). <i>Fundamentos de administración financiera</i>. (13ª. ed) México: Pearson EducatCon.</p> <p>Warren, C. y Reeve, J. (2005). <i>Contabilidad financiera</i>. México: Thompson.</p> | |
| Bibliografía complementaria: | |
| <p>Cuevas, F. (2008). <i>Contabilidad y Finanzas Para No Contadores</i>. México: Limusa.</p> <p>Licón, K. A. y molina, F. (2010). <i>Proyecto de inversión para construir un restaurante de desayunos</i>. México: Universidad Autónoma de Aguascalientes</p> <p>México. Secretaria de Turismo (2005). <i>Manual de finanzas hoteleras</i>. México: Limusa.</p> <p>Ojugo, C. (2004) Control de costes en restauración</p> <p>Normas de Información Financiera, CINIF, Instituto Mexicano de Contadores Públicos, A.C. México 2007</p> <p>Vegas, A. (2006). <i>Manual de finanzas para empresas turísticas</i>. Madrid: Síntesis</p> | |
| Recursos Electrónicos: | |
| <p>García, M.M. y López, V. (2014) <i>Evaluación de la competitividad de los restaurantes de cocina internacional</i>. Revista internacional administración & finanzas ♦ volumen 7 ♦ número 1. Recuperado el 2 de septiembre de 2014 de</p> <p>Cuevas, F. (2008) <i>Control de Costos y Gastos en Los Restaurantes</i>. Recuperado el 2 de septiembre de 2014 de http://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=QII5DonAH5oC&oi=fnd&pg=PT12&dq=El+sistema+contable+en+la+industria+restaurantera&ots=HOaoGV1pE5&sig=DI3laIO8aE8az-qahZ0z4LHwF7w#v=onepage&q&f=false</p> <p>Hernández, A. (2013) <i>Estudio y Análisis de las Decisiones Estratégicas de Operaciones en Organizaciones de Restauración</i>. Recuperado el 2 de septiembre de 2014 de http://intraneteuee.us.es/biblioteca/libros/TFG/TFG-TUR/TFG-TUR-0133.pdf</p> <p>Delgado, S. y Ventura. B. (2011) <i>Recursos humanos: administración y finanzas</i>. Recuperado el 2 de septiembre de 2014 de http://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=kAYdKlws6qQC&oi=fnd&pg=PR1&dq=finanzas+en+restaurantes&ots=RETwVH5Jp0&sig=6YlyNuw6wnPRUVH5E0_pLMHDgZM#v=onepage&q=finanzas%20en%20restaurantes&f=false</p> <p>http://www.theibfr.com/ARCHIVE/RIAF-V7N1-2014.pdf#page=81</p> | |

| | | |
|---|--|---|
|  | <p>UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO PROGRAMA DE POSGRADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN</p> |  |
|---|--|---|

Programa de Actividad Académica: Administración y Dirección de la Industria Restaurantera

| | | | | | |
|--|--|---------------------------|---|--------------|----------------|
| Clave: | Semestre: 1°, 2° ó 3° | No. Créditos: 6 | Campo de conocimiento: Administración de Restaurantes | | |
| Modalidad: | Curso (X) Taller () Lab () Sem () | Tipo | T (X) | P () | T/P () |
| Carácter: | Obligatorio () Optativo () Obligatorio E () Optativo E (X) | Horas | | | |
| Duración del programa: 16 semanas | | Semana | Semestre | | |
| | | Teóricas: 3 | Teóricas: 48 | | |
| | | Prácticas: 0 | Prácticas: 0 | | |
| | | Total: 3 | Total: 48 | | |

| | |
|---|---------|
| Seriación | |
| Ninguna (X) | |
| Obligatoria () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Indicativa () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Objetivo general: | |
| Al finalizar el curso, el alumno será capaz de comprender los elementos básicos de administración y dirección en la industria restaurantera para su mejor desempeño. | |
| Objetivos específicos: | |
| Comprender los conceptos de administración. Identificar las principales contribuciones de las teorías de la organización. Diferenciar entre poder, autoridad y liderazgo. Identificar las principales conductas que se pueden dar dentro del liderazgo. Conocer los principios de una comunicación efectiva en las organizaciones | |

| Índice Temático | | | |
|-----------------|--|-----------|-----------|
| Unidad | Tema | Horas | |
| | | Teóricas | Prácticas |
| 1 | Conceptos de administración | 12 | 0 |
| 2 | El poder, la autoridad y el liderazgo | 9 | 0 |
| 3 | Comportamiento individual y motivación | 9 | 0 |
| 4 | Comunicación | 9 | 0 |
| 5 | Trabajo en equipo | 9 | 0 |
| Total: | | 48 | 0 |

| Contenido Temático | |
|--------------------|---|
| Unidad | Tema y subtemas |
| 1 | Conceptos de administración 1.1 Administración 1.1.1 Planificar, organizar, dirigir, decidir y controlar 1.1.2 Niveles básicos de la administración 1.2 Teorías de la administración 1.2.1 Científica 1.2.2 Clásica 1.2.3 Burocracia 1.2.4 Relaciones humanas 1.2.5 La contribución de Mintzberg a la administración 1.2.5.1 Roles del administrador 1.2.5.1.1 Interpersonales 1.2.5.1.2 Informativos 1.2.5.1.3 Decisionales 1.2.5.2 Flujos organizacionales 1.2.5.2.1 Flujos de autoridad formal 1.2.5.2.2 Flujos de autoridades regulados 1.2.5.3 Flujos de comunicación informal 1.2.5.4 Flujos de decisiones 1.2.6 Contingencias |
| 2 | El poder, la autoridad y el liderazgo 2.1 Naturaleza y orígenes del acto de dirigir 2.1.1 Roles estructurales del dirigente 2.1.1.1 Formal e informal 2.1.1.2 Funcional y jerárquico 2.1.1.3 Asesoría y de mando 2.2 Tipos ideales de dominación 2.2.1 Autoridad racional o legal 2.2.2 Autoridad Carismática 2.2.3 Autoridad tradicional |
| 3 | Comportamiento individual y motivación 3.1 La personalidad 3.2 La Percepción 3.3 La cognición 3.4 La motivación 3.4.1 Douglas Mc. Gregor 3.4.2 Abraham Maslow 3.4.3 Kurt Lewin 3.4.4 Frederick Herzberg 3.4.5 Chris Argyris 3.4.6 David McClelland 3.4.7 Víctor Vroom |

| | |
|---|---|
| | 3.5 Características del liderazgo |
| 4 | Comunicación 4.1 Percepción 4.2 Barreras en la comunicación 4.3 El proceso de comunicación 4.3.1 Arriba-abajo 4.3.2 Abajo –arriba 4.3.3 Interacción dinámica 4.3.4 Patrones y procesos de comunicación |
| 5 | Trabajo en equipo 5.1 Etapas de estrategia para el desarrollo del equipo 5.2 Familiarización 5.3 Identificar metas de equipo 5.4 Expresión de preferencias personales 5.5 Negociación 5.6 Consenso |

| Estrategias didácticas | | Evaluación del aprendizaje | |
|----------------------------------|-------|----------------------------|-------|
| Exposición | (X) | Exámenes parciales | (X) |
| Trabajo en equipo | (X) | Examen final | (X) |
| Lecturas | (X) | Trabajos y tareas | (X) |
| Trabajo de investigación | (X) | Presentación del tema | (X) |
| Prácticas (taller o laboratorio) | () | Participación en clase | (X) |
| Prácticas de campo | () | Asistencia | (X) |
| Aprendizaje por proyectos | () | Rúbricas | () |
| Aprendizaje basado en problemas | () | Portafolios | () |
| Casos de enseñanza | (X) | Listas de cotejo | () |
| Otras (especificar) | () | Otras (especificar) | () |

| | |
|---|--|
| Línea de investigación: Restaurantes | |
| Perfil profesiográfico | |
| Grado académico: | Maestría o Doctorado |
| Experiencia docente: | Profesor con grado académico mínimo de maestría, con experiencia en la docencia y/o de investigación |
| Otra característica: | Práctica profesional en el área correspondiente |
| Bibliografía básica: | |
| <p>Aktouf, O. (2009) <i>La administración entre tradición y renovación</i>. Colombia: Artes Gráficas del Valle. Bou, G. (2004). <i>Liderazgo estratégico para directivos, directores y dirigentes</i>. Madrid: Pirámide Caballero, M.A. (2006). <i>Liderazgo y mediación: curso</i>. Granada: Gestión, Orientación y Formación Chiavenato, I. (2014). <i>Introducción a la Teoría General de la Administración</i>. México: Mc- Graw Hill Gorbanev, L. (2014). <i>Administración general en ejercicios</i>. México: Cengage Learning Hellriegel, J. (2009) <i>Administración. Un enfoque basado en competencias</i>, (11ª edición), México: Cengage Learning</p> | |

Kast, F. y Rosenzweig, J. (2005) *Administración en las Organizaciones. Enfoque de sistemas y de contingencias*. México : Mc-Graw Hill
Koontz, H. (2008). *Administración. Una perspectiva global y empresarial*. México: Mc- Graw Hill
Lussier, R. y C. Achua. (2005). *Liderazgo*. México: Thomson
Mondy R. (2005). *Administración de recursos humanos*. México: Editorial Pearson.



Bibliografía complementaria:

Chiavenato, I. (2009). *Gestión del talento humano*. México: Mc- Graw Hill
_____ (2010). *Innovaciones de la Administración*. México: Mc- Graw Hill
Díaz, A. y Cuellar, E. (2007). *Administración inteligente*. Madrid: Ministerio de administraciones públicas

Recursos Electrónicos:

Bonifaz, C. (2012). Desarrollo de habilidades directivas. México: Tercer Milenio. Recuperado el 2 de octubre de 2014
http://www.aliatuniversidades.com.mx/bibliotecasdigitales/pdf/axiologicas/Desarrollo_de_habilidades_directivas.pdf

El liderazgo integrado el punto de vista de Wilson learning acerca del liderazgo efectivo un balance entre esencia y forma(2006) Wilson Learning Worldwide. Recuperado el 2 de octubre de 2014 http://wilsonlearning-latam.com/images/uploads/Liderazgo_Integrado_-_Un_Balance_entre_Esencia_y_Forma.pdf

| | | |
|---|---|---|
|  | UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO PROGRAMA DE POSGRADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN |  |
|---|---|---|

| | | | |
|--|--|---------------------------|---|
| Programa de Actividad Académica: Antropología y Cultura Alimentaria | | | |
| Clave: | Semestre: 1°, 2° ó 3° | No. Créditos: 6 | Campo de conocimiento: Administración de Restaurantes |
| Modalidad: | Curso (X) Taller () Lab () Sem () | Tipo | T (X) P () T/P () |
| Carácter: | Obligatorio () Optativo () Obligatorio E () Optativo E (X) | Horas | |
| Duración del programa: 16 semanas | | Semana | Semestre |
| | | Teóricas: 3 | Teóricas: 48 |
| | | Prácticas: 0 | Prácticas: 0 |
| | | Total 3 | Total 48 |

| | |
|--|---------|
| Seriación | |
| Ninguna (X) | |
| Obligatoria () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Indicativa () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Objetivo general: | |
| Al finalizar el curso el alumno será capaz de: Conocer los antecedentes de la cultura alimentaria de México así como las dimensiones de la alimentación. Las perspectivas en la relación identidad y alimentación. | |
| Objetivo Específico: | |
| Conocer los métodos y perspectivas de la antropología y la sociología en relación con la cultura alimentaria, con el fin de analizar su significación objetiva y subjetiva, dentro de la industria restaurantera, así como las posibilidades culturales de entorno para su aplicación en restaurantes. | |

| | | |
|------------------------|-------------|--------------|
| Índice Temático | | |
| Unidad | Tema | Horas |

| | | Teóricas | Prácticas |
|---------------|---|-----------|-----------|
| 1 | Características de la dieta humana | 9 | 0 |
| 2 | El proceso biocultural alimentación-nutrición | 9 | 0 |
| 3 | La dieta personal en el contexto de las emociones | 9 | 0 |
| 4 | La dieta personal y colectiva en el contexto de la cultura | 9 | 0 |
| 5 | El Sistema alimentario | 6 | 0 |
| 6 | El sistema alimentario mexicano y la industria de la restauración | 6 | 0 |
| Total: | | 48 | 0 |

| Contenido Temático | |
|---------------------------|---|
| Unidad | Tema y subtemas |
| 1 | Características de la dieta humana 1.1 Concepto de dieta y las escalas de sus componentes: platillo, bebida, alimento y nutrimento 1.2 La biología de la alimentación y las necesidades humanas de energía y nutrimentos 1.3 Leyes de la alimentación 1.4 Las características de la dieta sana: los grupos básicos de alimentos 1.5 El plato del bien comer |
| 2 | El proceso biocultural alimentación-nutrición 2.1 Los procesos bioculturales 2.2 EL proceso biocultural alimentación nutrición humano: planteamiento de la necesidad, la obtención de los alimentos. 2.3 La preparación de los platillos y bebidas, 2.4 El consumo de la comida y el replanteamiento de la necesidad. Efecto sobre la condición nutricia 2.5 Las motivaciones frecuentes para comer y beber y el valor simbólico de la alimentación 2.6 Las dimensiones de la alimentación 2.6.1 Fisiológica 2.6.2 Psicológica 2.6.3 Social |
| 3 | La dieta personal en el contexto de las emociones 3.1 El fundamento neurológico de las emociones y el placer de comer y beber 3.2 Propiedades emotivas de la comida 3.3 Las condiciones culinarias para fomentar el placer durante el consumo de alimentos y bebidas 3.4 La alimentación en del siglo XXI 3.5 Cultura alimentaria, cambio y publicidad 3.6 Cultura Alimentaria simbolismos y representaciones culturales que intervienen en los hábitos alimentarios humano |
| 4 | La dieta personal y colectiva en el contexto de la cultura 4.1 La cultura alimentaria, producto de la interacción entre los recursos naturales, la tecnología para la obtención , acondicionamiento y preparación de los alimentos 4.1.1 Productores 4.1.2 Especialistas 4.1.3 Educadores 4.1.4 Instituciones públicas y privadas de educación 4.1.5 Promoción y gestión del patrimonio alimentario 4.1.6 El patrimonio cultural alimentario por regiones 4.2 Sistema frío-caliente, un ejemplo de cultura alimentaria mexicana 4.3 Otras clasificaciones culturales de los alimentos y la generación de comportamientos alimentos |
| 5 | El Sistema alimentario 5.1 Los sistemas alimentarios y sus componentes 5.1.1 Ecológico 5.1.2 Recursos naturales 5.1.3 Productos materiales de la cultura 5.1.4 Productos ideológicos de la cultura 5.1.5 Biología humana y nutrición |

| | |
|---|---|
| | 5.2 Circunstancias y tipos fundamentales para el consumo de alimentos: subsistencia, básico, pródigo, de lujo y fiestas Dimensiones de la seguridad alimentaria |
| 6 | El sistema alimentario mexicano y la industria de la restauración 6.1 Panorama de la historia de la alimentación en México y sus principales regiones culinarias 6.2 El patrimonio culinario de México y su potencial para la industria de la restauración 6.3 Recursos, posibilidades y limitaciones para fomentar la inclusión del patrimonio en la industria de la restauración |

| Estrategias didácticas | | Evaluación del aprendizaje | |
|----------------------------------|-------|----------------------------|-------|
| Exposición | (x) | Exámenes parciales | (x) |
| Trabajo en equipo | (x) | Examen final | (x) |
| Lecturas | (x) | Trabajos y tareas | (x) |
| Trabajo de investigación | (x) | Presentación del tema | (x) |
| Prácticas (taller o laboratorio) | () | Participación en clase | (x) |
| Prácticas de campo | () | Asistencia | () |
| Aprendizaje por proyectos | () | Rúbricas | () |
| Aprendizaje basado en problemas | () | Portafolios | () |
| Casos de enseñanza | () | Listas de cotejo | () |
| Otras (especificar) | () | Otras (especificar) | () |

| | |
|---|--|
| Línea de investigación: Restaurantes | |
| Perfil Profesiográfico | |
| Grado académico: | Maestría o Doctorado |
| Experiencia docente: | Profesor con grado académico mínimo de maestría, con experiencia en la docencia y/o de investigación |
| Otra característica: | Práctica profesional en el área correspondiente |
| Bibliografía básica | |
| <p>Barros, C. (2008). <i>Libros de la cocina mexicana</i>. México: CONACULTA.</p> <p>Barros, C. (2006). <i>Parangas hogar de manjares michoacanos</i>. México: Unwerg editores</p> <p>Barros, C. y Buenrostro, M. (2008). <i>La cocina prehispánica y colonial</i>. México: CONACULTA.</p> <p>Carrazón, J. et al (2012) <i>Seguridad Alimentaria para todos. Conceptos y reflexiones</i>. Madrid: Visión libros.</p> <p>Dooode, S. y Pérez, E. P. (1994) <i>Sociedad, Economía y Cultura Alimentaria</i>. México, Publicitaria y radiofónica del noroeste.</p> <p>Food and Agriculture Organization (2013). <i>Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en México 2012</i>. México: FAO, SAGARPA. SEDESOL, INSP.</p> <p>García, H. (1991). <i>Cocina prehispánica mexicana: la comida de los antiguos mexicanos</i>. México: Panorama Editorial</p> <p>Marvin, H. (1999). <i>Bueno para comer, enigmas de alimentación y cultura</i>. Sexta edición. Madrid: Alianza</p> <p>Marvin, H. (1974). <i>Cows, pigs, wars and witches: the riddles of culture</i>. USA: Random House.</p> <p>Vargas, Luis Alberto, Jiapsy Arias y Cristina Palacio. (2010). <i>200 años de cocina mexicana. Un recorrido por 200 platillos de nuestra gastronomía</i>: México D.F., : Iconos editores</p> <p>Long-Solis, Janet y Luis Alberto Vargas (2005). <i>Food culture in México</i>, Serie Food culture around the World, Westport Connecticut y Londres: Greenwood Press</p> | |



Bibliografía complementaria

- Cahuich, M. (1998) *Entre el exceso y la deficiencia (hacia el derecho a una alimentación sana para todos)*. Ensayo sobre a cultura alimentaria en la Ciudad de México. Revista de la Escuela Nacional de Antropología e Historia, Nueva Época, Vol. 5, Num. 14, Septiembre-Diciembre.
- Casillas, Leticia E. y Luis Alberto Vargas: *¿Qué está ocurriendo con el estado de nutrición de los niños mexicanos? Resultados de una evaluación antropométrica en México D.F.*, Estudios de Antropología Biológica X: 133-145, 2001.
- Contreras Gonzalez, Noé, Elsa Correa Muñoz, Víctor Manuel Mendoza Núñez y Luis Alberto Vargas: *Comparación entre la antropometría y la espectrofotometría infrarroja para cuantificar la grasa corporal en ancianos*, Antropología física latinoamericana 3: 105-115, 2002.
- Garrido, A. (2001) *Comer cultura. Estudios de cultura alimentaria*. España: Universidad de Córdoba
- Gracia, M. (1997) *La transformación de la cultura alimentaria*. Madrid, Investigaciones antropológicas de Barcelona.
- Kinton, R. (2001) *Teoría del Catering*. España: Acribia editorial
- Mendoza-Núñez, Víctor Manuel, Martha A. Sánchez-Rodríguez, Armando Cervantes, Elsa Correa-Muñoz and Luis Alberto Vargas-Guadarrama: *Equations for predicting height for elderly Mexican Americans are not applicable for elderly Mexicans*. American Journal of Human Biology 14: 351-355, 2002.
- Vargas, Luis Alberto y Jiapsy Arias González: *Nutrición y antropología: el valor multidisciplinario*, Rednutrición 1 (1): 31-33, 2010.
- Vargas, Luis Alberto y Leticia E. Casillas: *Aportaciones de la antropología física para la comprensión de algunos problemas de salud*. Estudios de Antropología Biológica XIII: 773-785, 2007. ISSN 1405 5066.
- Vargas, Luis Alberto y Leticia E. Casillas: *Sincretismo alimentario: cambio y continuidad en la comida diaria de los mexicanos*, Cuadernos de Nutrición 19 (5): 7-12 y 17, 1996. Por solicitud de los editores, fue reimpresso en Boletín de ENLACES y Difusión de la Coordinación de Humanidades, año III (26): 10-13, octubre de 1997
- Vargas, Luis Alberto y Paris Aguilar: *Una visión integral de la alimentación; cuerpo, mente y sociedad*, Cuadernos de Nutrición 25 (2): 88-92, 2002.
- Vargas, Luis Alberto: *El alimento básico en las cocinas de la humanidad. El caso de Mesoamérica*. Itinerarios. Revista de estudios lingüísticos, literarios, históricos y antropológicos (Varsovia, Polonia) 6: 39-53, 2007.
- Vargas, Luis Alberto: *Factores culturales en la alimentación*. Cuadernos de Nutrición, 7 (4): 17-32, 1984.
- Vargas, Luis Alberto: *La comida como obsequio, una tradición mexicana*, Cuadernos de Nutrición 33 (6): 234-237, noviembre-diciembre 2010. ISSSN 0186 3274.
- Vargas, Luis Alberto: *Para cambiar los hábitos alimentarios*, Ciencia y Desarrollo, vol 36, N° 244: 47-50, julio de 2010.

Recursos Electrónicos:

- Arenas-Monreal, L. et al (1999) *Educación popular y nutrición infantil: experiencia de trabajo con mujeres en una zona rural de México*. Revista de salud pública de Sao Paulo. Recuperado el 2 de septiembre de 2014 de http://www.scielo.org/pdf/rsp/v33n2/0051.pdf?origin=publication_detail
- Arnaiz, M.A. (2010) *Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social*. Recuperado el 2 de septiembre de 2014 de <http://www.scielo.br/pdf/physis/v20n2/a03v20n2.pdf>
- Bertrán, M. y Arroyo, P. (2006) *Antropología y Nutrición*. Revista Dimensiones antropológica, año 15 Vol. 43. Recuperado el 2 de septiembre de 2014 de <http://www.dimensionantropologica.inah.gob.mx/wp-content/uploads/07Rese%C3%B1as43.pdf>
- Fausto, J. (2006). *Antecedentes históricos sociales de la obesidad en México*. Vol. VIII • Número 2 • Agosto. Recuperado el 2 de septiembre de 2014 de <http://www.medigraphic.com/pdfs/invsal/isg-2006/isg062f.pdf>
- Lisbona, Miguel (2014) *Nutrir la identidad: la herencia china en la costa de Chiapas*. México. Recuperado el 2 de septiembre de 2014 de <http://revistas.ucr.ac.cr/index.php/antropologia/article/view/15018/14279>

Cadena de Suministro e Información en la Industria Restauratera

| | | |
|---|---|---|
|  | UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO PROGRAMA DE POSGRADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN |  |
|---|---|---|

Programa de Actividad Académica: Cadena de Suministro e Información en la Industria Restauratera

| | | | | | |
|--|--|---------------------------|---|--------------|----------------|
| Clave: | Semestre: 1°, 2° ó 3° | No. Créditos: 6 | Campo de conocimiento: Administración de Restaurantes | | |
| Modalidad: | Curso (X) Taller () Lab () Sem () | Tipo | T (X) | P () | T/P () |
| Carácter: | Obligatorio () Optativo () Obligatorio E () Optativo E (X) | Horas | | | |
| Duración del programa: 16 semanas | | Semana | Semestre | | |
| | | Teóricas: 3 | Teóricas: 48 | | |
| | | Prácticas: 0 | Prácticas: 0 | | |
| | | Total 3 | Total 48 | | |

| | |
|---|---------|
| Seriación | |
| Ninguna (X) | |
| Obligatoria (X) | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Indicativa () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Objetivo general: | |
| El estudiante será capaz de conocer todas las actividades de planeación, implementación y control eficiente de las compras y almacenamiento de bienes perecederos hasta su consumo. | |
| Objetivos específicos: | |
| Conocer el proceso estratégico para llevar las materias primas desde su concepción hasta la elaboración de los alimentos en los restaurantes | |
| Diseñar un conjunto de medidas para el mejoramiento de los resultados de aprovisionamiento | |

| Índice Temático | | | |
|------------------------|------------------------------------|----------|-----------|
| Unidad | Tema | Horas | |
| | | Teóricas | Prácticas |
| 1 | Introducción. Cadena de suministro | 6 | 0 |

| | | | |
|---------------|---|-----------|----------|
| 2 | Servicio al cliente | 9 | 0 |
| 3 | Inventario | 6 | 0 |
| 4 | Proceso Administrativo | 9 | 0 |
| 5 | Supervisión de los procesos de producción en cocina | 9 | 0 |
| 6 | Programación de actividades de producción y servicios de cocina | 9 | 0 |
| Total: | | 48 | 0 |

| Contenido Temático | |
|---------------------------|--|
| Unidad | Tema y subtemas |
| 1 | Introducción. Cadena de suministro 1.1 Definición de la cadena de suministro 1.2 Objetivos de la cadena de suministro 1.3 Estrategia de la cadena de suministro |
| 2 | Servicio al cliente 2.1 Definición 2.2 Elementos del servicio al cliente 2.3 Efectos del servicio al cliente sobre las ventas 2.4 Procesamiento de pedidos y sistemas de información 2.5 Preparación del pedido 2.6 Transmisión 2.7 Entrada del pedido 2.8 Factores que intervienen en el procesamiento del pedido |
| 3 | Inventario 3.1 Métodos de control de inventario 3.2 Importancia de los almacenes en restaurantes 3.3 Tipos 3.4 Sistemas de almacenamiento y seguridad |
| 4 | Proceso Administrativo 4.1 Estructura en la organización 4.2 Opciones organizacionales 4.3 El proceso de control 4.4 Tipos de sistemas de control 4.5 Control de consumo en cocina y bar 4.6 Análisis de coste de las materias primas 4.7 Tipos de rendimiento en el sector de la hospitalidad 4.8 Aplicación de las nueva tecnologías en el control de consumos |
| 5 | Supervisión de los procesos de producción en cocina 5.1 Protocolos de control y análisis de riesgos en almacenes y cocina 5.2 Sistemas de vigilancia 5.3 Formatos para el registro de riesgos 5.4 Venta y diseño de productos culinarios |
| 6 | Programación de actividades de producción y servicios de cocina 6.1 Información previa para actividades de producción y servicios de cocina 6.2 Análisis de determinación de ofertas gastronómicas 6.3 Estudio de las necesidades para determinar los recursos necesarios para la oferta gastronómica 6.4 Procedimientos de autocontrol durante las fases productivas 6.5 Diagrama de flujo del proceso culinario 6.6 Sistemas de trazabilidad 6.7 Guías prácticas del manejo higiénico de los insumos culinarios 6.8 Verificación y secuenciación de escalas de tiempo del sistema APPCC en la fase de producción culinaria |

| Estrategias didácticas | | Evaluación del aprendizaje | |
|-------------------------------|-------|-----------------------------------|-------|
| Exposición | (X) | Exámenes parciales | (X) |

| | | | |
|----------------------------------|-------|------------------------|-------|
| Trabajo en equipo | (X) | Examen final | (X) |
| Lecturas | (X) | Trabajos y tareas | (X) |
| Trabajo de investigación | (X) | Presentación del tema | (X) |
| Prácticas (taller o laboratorio) | () | Participación en clase | () |
| Prácticas de campo | () | Asistencia | () |
| Aprendizaje por proyectos | () | Rúbricas | () |
| Aprendizaje basado en problemas | (X) | Portafolios | () |
| Casos de enseñanza | () | Listas de cotejo | () |
| Otras (especificar) | () | Otras (especificar) | () |

| | |
|--|--|
| Línea de investigación: Restaurantes | |
| Perfil Profesiográfico | |
| Grado académico: | Maestría o Doctorado |
| Experiencia docente: | Profesor con grado académico mínimo de maestría, con experiencia en la docencia y/o de investigación |
| Otra característica: | Práctica profesional en el área correspondiente |

| |
|---|
| <p>Bibliografía básica</p> <p>Ballou, R. (2004). <i>Logística: administración de la cadena de suministro</i> (5ª edición), México: Pearson</p> <p>Cabeza, Domingo. (2014). <i>Logística inversa en la gestión de la cadena de suministro</i>. Mexico: Alfaomega, Marge Books.</p> <p>Coyle, Langley, Novack, Gibson. (2013). <i>Administración de la cadena de suministro. Una perspectiva logística</i>. México: Cengage Learning.</p> <p>Eshbach, C. (1993). <i>Administración de servicios de alimentos</i>. México: Diana</p> <p>Laseter, T. (1998). <i>Alianzas estratégicas con proveedores</i> España: Editorial Norma.</p> <p>Pau, J. y Navascués, R. (1998). <i>Manual de logística integral</i>. Madrid: Díaz de Santos</p> <p>Reay, J. (2013). <i>Administración del servicio de alimentos</i>. México: Trillas.</p> <p>Sabriá, Federico. (2012). <i>La cadena de Suministro</i> (2ª. Edición). México: Alfaomega, Marge Books.</p> <p>Bibliografía complementaria</p> <p>Davis, Bernade, Lockwood Andrew y Alcott Peter (2012) <i>Food and Beverage Management</i> (5ª edición). Nueva York: Routledge.</p> <p>Recursos Electrónicos:</p> <p>Callejas Díaz, Karla Susana (2013). <i>Sistemas de calidad e higiene aplicables en restaurantes</i>. Universidad del Claustro de Sor Juana. Recuperado el 2 de Septiembre de 2014 de http://201.147.150.252:8080/jspui/handle/123456789/3310</p> <p>Jiménez, J. E. y Hernández, S. (2002) <i>Marco conceptual de la cadena de suministro: Un nuevo enfoque logístico</i>. Sanfandila, Qro. Secretaría de Comunicaciones y Transportes. Instituto Mexicano del Transporte. Publicación Técnica No. 215 Recuperado el 29 de Septiembre de 2014 de http://www.imt.mx/archivos/publicaciones/publicaciontecnica/pt215.pdf</p> <p>Thompson, Olin. (s/f) <i>Planificación y prevención de retiro de producto</i>. Industria alimenticia Recuperado el 29 de Septiembre de 2014 de http://www.industriaalimenticia.com/articles/print/86952-planificacion-y-prevencion-de-retiro-de-producto</p> |
|---|

Jakovleivic, P. (2005). *La tecnología de ERP*. Recuperado el 29 de Septiembre de 2014 de <http://www.technologyevaluation.com/es/research/article/La-tecnologia-de-ERP.html>



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
PROGRAMA DE POSGRADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN**



Programa de Actividad Académica: Higiene y Sanidad de Alimentos

| | | | | | |
|--|--|---------------------------|---|---------------------|----------------|
| Clave: | Semestre: 1°, 2° ó 3° | No. Créditos: 6 | Campo de conocimiento: Administración de Restaurantes | | |
| Modalidad: | Curso (X) Taller () Lab () Sem () | Tipo | T (X) | P () | T/P () |
| Carácter: | Obligatorio () Optativo () Obligatorio E () Optativo E (X) | Horas | | | |
| Duración del programa: 16 semanas | | | Semana | Semestre | |
| | | | Teóricas: 3 | Teóricas: 48 | |
| | | | Prácticas: 0 | Prácticas: 0 | |
| | | | Total 3 | Total 48 | |

| | |
|---|---------|
| Seriación | |
| Ninguna (X) | |
| Obligatoria () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Indicativa () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Objetivo general: | |
| Al finalizar el curso el alumno será capaz de: Integrar una visión amplia y actualizada sobre los aspectos técnicos y normativos necesarios para el manejo y el control sanitario de los servicios de alimentos y conocer los principios aplicables a la conservación de los alimentos. | |
| Objetivos específicos: | |
| Conocer los aspectos teóricos de la alimentación y nutrición y sus efectos en la salud. | |
| Obtener los elementos conceptuales, técnicos y normativos necesarios para garantizar y fomentar el control y el manejo sanitario de los alimentos. | |
| Conocer los principios aplicables a la conservación de los alimentos, así como la importancia del procesamiento de los mismos. | |

| Unidad | Tema | Horas | |
|---------------|---|-----------|-----------|
| | | Teóricas | Prácticas |
| 1 | Los nutrimentos y grupo de alimentos | 5 | 0 |
| 2 | Alimentos perecederos y no perecederos | 5 | 0 |
| 3 | Higiene y toxicología de los alimentos | 8 | 0 |
| 4 | Cadena alimentaria | 4 | 0 |
| 5 | Métodos de preparación de alimentos | 6 | 0 |
| 6 | Conservación de alimentos | 7 | 0 |
| 7 | Higiene en el servicio de alimentos | 5 | 0 |
| 8 | Aspectos legales sanitarios en el servicio de alimentos | 8 | 0 |
| Total: | | 48 | 0 |

| Contenido Temático | |
|--------------------|--|
| Unidad | Tema y subtemas |
| 1 | Los nutrimentos y grupo de alimentos 1.1 Nutrientes 1.1.1 Definición 1.1.2 Clasificación 1.1.3 Funciones 1.2 Clasificación de los alimentos 1.2.1 Verduras y frutas 1.2.2 Cereales 1.2.3 Leguminosas y alimentos de origen animal |
| 2 | Alimentos perecederos y no perecederos 2.1 Concepto 2.2 Clasificación 2.3 Temperatura 2.4 Características organolépticas 2.5 Manejo higiénico 2.6 Disposiciones legales |
| 3 | Higiene y toxicología de los alimentos 3.1 Reservorios y vehículos de infección. 3.2 Epidemiología y brotes de intoxicación alimentaria. 3.3 Ecología e infecciones transmitidas por alimentos. 3.4 Clasificación de la contaminación 3.4.1 Contaminación física 3.4.2 Contaminación química 3.4.3 Contaminación biológica 3.5 Fuente de contaminación de los alimentos 3.5.1 Seres humanos 3.5.2 Ambientales: Temperatura, humedad, luz, aire, polvo, tiempo 3.5.3. Contaminación por pestes 3.5.4 Contaminación cruzada 3.5.5 Oxígeno en la actividad de los microorganismos 3.5.6 Enzimas en la descomposición de los alimentos |
| 4 | Cadena alimentaria 4.1 Cadena alimentaria 4.1.1 Producción 4.1.2 Transporte 4.1.3 Comercialización 4.1.4 Almacenamiento 4.1.5 Preparación 4.1.6 Distribución 4.1.7 Consumo |

| | |
|----------|--|
| 5 | Métodos de preparación de alimentos 5.1 Métodos de preparación de alimentos 5.1.1 Hervido: estofar, escaldar, cocción a presión, blanquear 5.1.2 Freír: Sofreír, saltear, rebozar, dorar 5.1.3 Asado: Parrilla 5.1.4 Horneado: Gratinado |
| 6 | Conservación de alimentos 6.1 Historia de la conservación de alimentos 6.2 Clasificación 6.3 Ventajas y desventajas 6.4 Procesos de conservación 6.4.1 Refrigeración 6.4.2 Congelación 6.4.3 Adición de sal o salado 6.4.4 Concentrado de azúcar 6.4.5 Secado o deshidratado 6.4.6 Ahumado 6.4.7 Encurtidos 6.4.8 Conservación por medios químicos 6.4.9 Enlatado, embotellado y envasado al vacío 6.4.10 Pasteurización, escaldado y esterilización |
| 7 | Higiene en el servicio de alimentos 7.1 Métodos de limpieza 7.2 Productos, instrumentos y utensilios para la limpieza 7.3 Políticas de operación para limpieza |
| 8 | Aspectos legales sanitarios en el servicio de alimentos 8.1 Normatividad vigente 8.1.1 Norma Oficial Mexicana 251 SSA1-2009, "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios". 8.1.2 Norma Mexicana NMX-F-605 NORMEX 2004 "Para restaurantes y comedores, manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo "H" 8.1.3 Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006 "Alimentos.- Manipulación de los alimentos preparados que se ofrecen en establecimientos fijos "Distintivo CANIRAC" 8.2 Sistemas de aseguramiento de la calidad. 8.2.1 Sistemas de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos |

| Estrategias didácticas | | Evaluación del aprendizaje | |
|----------------------------------|-------|-----------------------------------|-------|
| Exposición | (X) | Exámenes parciales | (X) |
| Trabajo en equipo | (X) | Examen final | (X) |
| Lecturas | (X) | Trabajos y tareas | (X) |
| Trabajo de investigación | (X) | Presentación del tema | (X) |
| Prácticas (taller o laboratorio) | () | Participación en clase | (X) |
| Prácticas de campo | () | Asistencia | (X) |
| Aprendizaje por proyectos | () | Rúbricas | () |
| Aprendizaje basado en problemas | () | Portafolios | () |
| Casos de enseñanza | () | Listas de cotejo | () |
| Otras (especificar) | () | Otras (especificar) | () |

| | |
|---|---|
| Línea de investigación: Restaurantes | |
| Perfil Profesiográfico | |
| Grado académico: | Maestría o Doctorado |
| Experiencia docente: | Profesor con grado académico mínimo de maestría, con experiencia en la docencia y/o de investigación. |
| Otra característica: | Práctica profesional en el área correspondiente. |

Bibliografía básica

Ávila, y Balboa, J. (2005). *Manejo higiénico de los alimentos para empresas comunitarias*. México: secretaria de turismo.

Carrazón, J. et al (2012). *Seguridad Alimentaria para todos. Conceptos y reflexiones*. Madrid: Visión libros.

Coenders, A. (2004). *Química culinaria*. España: Acribia.

Comisión del CÓDEX ALIMENTARIOS. *Manual de procedimientos* (10ª ed.). Italia: FAO/OMS

Ferrandis, Gloria (2013). *Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias*. Madrid: Síntesis.

Hobbs, E. y Gilbert, R. (1997). *Higiene y toxicología de los alimentos*. Zaragoza: Editorial Acribia

Norma Mexicana NMX-F-605 NORMEX 2004 "Para restaurantes y comedores, manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo "H"

Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006 "Alimentos.- Manipulación de los alimentos preparados que se ofrecen en establecimientos fijos "Distintivo CANIRAC"

Norma Oficial Mexicana 251 SSA1-2009, "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".

Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, *Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación*.

Secretaría de Turismo (1995). *Manejo higiénico de los alimentos. Sectur Programa "H"*. México: SECTUR.

Bibliografía complementaria

Eshbach, C. (1993). *Administración de servicios de alimentos*. México: Diana

Foster, D. (1996). *Alimentos y bebidas. Operaciones, métodos y control de costos*. PAÍS, Mc -Graw Hill

Leonie, L. (2007). *Administración de bar, cafetería y restaurant*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.

Manual de finanzas para restaurantes. Secretaría de turismo y asociación Mexicana de Hoteles y Moteles México: LIMUSA, Noriega editores

Ramos, F. y González, A. (1985). *Administración de alimentos y bebidas*. México: Cecsa

Recursos Electrónicos

Callejas, K. S. (2013) *Sistemas de calidad e higiene aplicables en restaurantes*. Universidad del Claustro de Sor Juana. Recuperado el 2 de Septiembre de 2014 de <http://201.147.150.252:8080/jspui/handle/123456789/3310>

Carvallo, M. G. (2013). *Manual de buenas prácticas de seguridad, salud e higiene ocupacional para restaurantes*. Recuperado el 2 de Septiembre de 2014 de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1606/1/tgas68.pdf>

Castro, J., Rojas, M., Noguera, Y., Santos, E. et al (2006) *Calidad sanitaria de ensaladas de verduras crudas, listas para su consumo*. Centro de Investigaciones Químicas, Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Recuperado el 2 de Septiembre de 2014 de <http://hidroponiaft.webatu.com/REVISION%20BIBLIOGRAFICA/LECHUGAS%20HIDROPONICAS%20Y%20NFT/Calidad.pdf>

Salgado, M. y Castro, K. (2007). *Importancia de las buenas prácticas de manufactura en cafeterías y restaurantes*. Vector, Volumen 2, Enero - Diciembre págs. 33 – 40. Recuperado el 2 de Septiembre de 2014 de http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf

Secretaría de Turismo (1995). *Manejo higiénico de los alimentos. Sectur Programa "H"*. México: SECTUR.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
PROGRAMA DE POSGRADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN



Programa de Actividad Académica: Innovación en la Industria Restaurantera

| | | | | | |
|--|--|---------------------------|---|--------------|----------------|
| Clave: | Semestre: 1°, 2° ó 3° | No. Créditos: 6 | Campo de conocimiento: Administración de Restaurantes | | |
| Modalidad: | Curso (x) Taller () Lab () Sem () | Tipo | T (x) | P () | T/P () |
| Carácter: | Obligatorio () Optativo () Obligatorio E () Optativo E (x) | Horas | | | |
| Duración del programa: 16 semanas | | Semana | Semestre | | |
| | | Teóricas: 3 | Teóricas:48 | | |
| | | Prácticas: 0 | Prácticas: 0 | | |
| | | Total 3 | Total 48 | | |

| | |
|--|---------|
| Seriación | |
| Ninguna (X) | |
| Obligatoria (X) | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Indicativa () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Objetivo general: | |
| Al finalizar el curso, el alumno será capaz de conocer los conceptos, tipos y formas de la innovación. Así como los factores que influyen en el desarrollo de la misma para cubrir con las necesidades del consumidor. | |
| Objetivos específicos: | |
| Identificar las principales oportunidades para mejorar los procesos de mejora en la industria de los alimentos y asegurar su permanencia en el mercado. | |
| Describir la situación de las empresas restauranteras frente a un mercado cada vez más competitivo | |
| Identificar las principales tendencias de mercado y servicio en la industria restaurantera en México. | |
| Conocer las principales leyes que regulan la propiedad intelectual de los procesos que se llevan a cabo en la innovación de la industria restaurantera. | |

| Índice Temático | | | |
|-----------------|---|-----------|-----------|
| Unidad | Tema | Horas | |
| | | Teóricas | Prácticas |
| 1 | Generalidades de la innovación | 9 | 0 |
| 2 | Innovación | 9 | 0 |
| 3 | Propiedad Intelectual | 8 | 0 |
| 4 | Factores que influyen en las innovaciones | 8 | 0 |
| 5 | Tendencias en el servicio | 7 | 0 |
| 6 | Tendencias en el producto | 7 | 0 |
| Total: | | 48 | 0 |

| Contenido Temático | |
|--------------------|--|
| Unidad | Tema y subtemas |
| 1 | Generalidades de la innovación 1.1 Antecedentes 1.2 El aprendizaje 1.3 El conocimiento 1.3.1 Tácito 1.3.2 Explícito 1.3.2.1 Características 1.3.2.2 Comunicabilidad 1.3.2.3 Posesión del conocimiento 1.4 Gestión del conocimiento |
| 2 | Innovación 2.1 Conceptos 2.2 Tipos de Innovación 2.2.1 Incremental 2.2.2 Radical 2.3 Formas 2.3.1 cerrada 2.3.2 abierta 2.3.3 producto 2.3.4 proceso 2.3.5 tecnología 2.4 Facilitadores de los procesos 2.4.1 Producción de alimentos 2.4.2 Marketing 2.4.3 Comercialización 2.4.4 Organizacional 2.4.5 Servicio 2.5 Funciones básicas de innovación y desarrollo |
| 3 | Propiedad Intelectual 3.1 Conceptos 3.1.1 Derechos patrimoniales 3.1.2 Derechos morales 3.2 Legislación en materia de propiedad intelectual 3.2.1 Ley Federal del Trabajo 3.2.2 Ley de propiedad industrial 3.2.2.1 Logotipo 3.2.2.2 Marcas 3.2.2.3 Letreros 3.2.2.4 Folletos 3.2.2 Ley federal de derechos de autor 3.2.3 Ley federal de variedades vegetales |

| | |
|----------|--|
| 4 | Factores que influyen en las innovaciones 4.1 Actividades humanas 4.2 Avance tecnológico 4.3 Costos y calidad 4.4 Influencia extranjera 4.5 Clima 4.6 Cultura 4.7 Competencia 4.8 Cambios de la legislación |
| 5 | Tendencias en el servicio 5.1 Compras desde internet 5.2 Aplicaciones en dispositivos móviles 5.3 Calidad y tiempo de entrega 5.4 Comandas tecnológicas 5.5 Importancia de la capacitación 5.6 Desarrollando la actitud del servicio 5.7 Creando ventaja competitiva 5.8 Mejora continua |
| 6 | Tendencias en el producto 6.1 Creatividad y nuevo conocimiento 6.2 Alianzas estratégicas y franquicias 6.3 Expectativas del cliente 6.4 Productos orgánicos 6.5 Sustentabilidad |

| Estrategias didácticas | | Evaluación del aprendizaje | |
|---------------------------------|-------|----------------------------|-------|
| Exposición | (x) | Exámenes parciales | (x) |
| Trabajo en equipo | () | Examen final | (x) |
| Lecturas | (x) | Trabajos y tareas | () |
| Trabajo de investigación | () | Presentación del tema | () |
| Aprendizaje por proyectos | () | Participación en clase | (x) |
| Aprendizaje basado en problemas | (x) | Asistencia | (x) |
| Otras (especificar) | () | Rúbricas | () |
| | | Portafolios | () |
| | | Listas de cotejo | () |
| | | Otras (especificar) | () |

| | |
|---|--|
| Línea de investigación: Restaurantes | |
| Perfil profesiográfico | |
| Grado académico: | Maestría o Doctorado |
| Experiencia docente: | Profesor con grado académico mínimo de maestría, con experiencia en la docencia y/o de investigación |
| Otra característica: | Práctica profesional en el área correspondiente |

Bibliografía básica:

- Ahmed, K. y Charles D. Shepherd (2012) *Administración de la innovación*. Estado de México: Pearson Educación.
- Del valle rivera, María del Carmen (2013) *El pensamiento económico social sobre ciencia, tecnología, innovación para el desarrollo de México y América Latina*. México D.F.: UNAM-Instituto de Investigaciones Económicas.
- Hidalgo, Antonio (2008) *La innovación en procesos: un cambio de paradigma. En conocimiento e innovación restos de la gestión empresarial*. México: Plaza y Valdés.
- Porter, Michael (1991) *La ventaja competitiva de las naciones*, Revista Facetas, No. 91
- Trompenaars, Alfons y Hampden-Turner (2010) *Innovación en tiempos de crisis*. Madrid: Lid.
- Varela, Rodrigo (2008) *Innovación empresarial: arte y ciencia en la creación de empresas*. México : Pearson
- Wren Ronald G. Green Wood (1999) *Los Innovadores de las grandes organizaciones*. México D.F.: Oxford University Press



Bibliografía complementaria:

- Brisicani, Roberto, (2009) *El secreto de un restaurante magnético*. Navarra: Alfaomega
- Carballo, Roberto (2004) *En el espiral de la innovación, Modelo Benchmarking y experiencias de empresas innovadoras en España*. Madrid: Díaz de Santos
- Drucker, Peter (1996) *La organización basada en la información*. México: Norma
- Fernandez, Andrés (2005) *Creatividad e innovación en empresas y organizaciones, técnicas para la resolución de problemas*. España: Díaz de Santos
- Hernández, Mario (2013) *Entorno de las organizaciones*. México D.F.: UNAM-Fondo Editorial FCA
- Hidalgo, A.; León, G.; Pavón, J. (2002) *La Gestión de la Innovación y la Tecnología en las Organizaciones*. Madrid: Ed. Pirámide
- Mendoza, Roberto (2009) *Casos de éxito en innovación: cómo los mejores agentes del cambio en el mundo alcanzan la cima*. México: McGraw-Hill Interamericana.

Recursos electrónicos:

- Cole, J.(2002) Patentes y copyrights: costos y beneficios Recuperado el 2 de septiembre de 2014 de http://www.eseade.edu.ar/files/Libertas/9_4_Cole.pdf
- Correa Barrera, A. (2006) Soft food&drink, sistema para restaurantes bares y cafeterías. Recuperado el 2 de septiembre de 2014 de <http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/756/1/1382.pdf>
- Delgado Díaz, L.A. (2010) La importancia de las innovaciones distintivas en la industria restaurantera. Recuperado el 2 de septiembre de 2014 de <http://riico.org/memoria/quinto/RIICO-27304.pdf>
- Gómez, Ana C. y Caldentey, P. (s/a) Signos distintivos en productos agroalimentarios. Recuperado el 3 de octubre de 2014 de http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_DYC/DYC_1999_45_67_77.pdf
- Núñez, J. (2012) Innovación de recursos humanos para la empresa kebabs. Recuperado el 3 de octubre de 2014 de <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/1589/1/106363.pdf>
- Vargas, M. E. (2012) Reseña de "Tramas tecnológicas, relaciones laborales y responsabilidad social empresarial en México" de Del Valle Rivera, María del Carmen y Boris Marañón Pimentel (coords.)Revista Latinoamericana de Economía, vol. 43, núm. 171, octubre-diciembre, Distrito Federal, México: Universidad Nacional Autónoma de México. . Recuperado el 3 de Octubre de 2014 de <http://www.redalyc.org/pdf/118/11823951009.pdf>

Marco Legal en la Industria Restaurantera

| | | |
|---|--|---|
|  | <p>UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO PROGRAMA DE POSGRADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN</p> |  |
|---|--|---|

| | | | | | |
|---|--|---------------------------|---|--------------|----------------|
| Programa de Actividad Académica: Marco Legal en la Industria Restaurantera | | | | | |
| Clave: | Semestre: 1°, 2° ó 3° | No. Créditos: 6 | Campo de conocimiento: Administración de Restaurantes | | |
| Modalidad: | Curso (X) Taller () Lab () Sem () | Tipo | T (X) | P () | T/P () |
| Carácter: | Obligatorio () Optativo () Obligatorio E () Optativo E (x) | | Horas | | |
| Duración del programa: 16 semanas | | Semana | Semestre | | |
| | | Teóricas: 3 | Teóricas: 48 | | |
| | | Prácticas: 0 | Prácticas: 0 | | |
| | | Total: 3 | Total: 48 | | |

| | |
|---|---------|
| Seriación | |
| Ninguna (x) | |
| Obligatoria () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Indicativa () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Objetivo general: | |
| Al finalizar el curso, el alumno será capaz de: Conocer las leyes y reglamentos que regulan la industria restaurantera con el fin de poder ejercer la actividad dentro del marco de la ley. | |
| Objetivos específicos: | |
| Identificar los procedimientos para el registro y autorización de un restaurante. Comprender las obligaciones legales y normas establecidas que faciliten la convivencia pacífica, la correcta prestación de los servicios y garanticen el respeto del medio ambiente. | |

| Índice Temático | | | |
|-----------------|--|-----------|-----------|
| Unidad | Tema | Horas | |
| | | Teóricas | Prácticas |
| 1 | Generalidades y estructura restaurantera | 16 | 0 |
| 2 | La industria restaurantera en la economía | 8 | 0 |
| 3 | Marco jurídico de la industria restaurantera | 24 | 0 |
| Total: | | 48 | 0 |

| Contenido Temático | |
|--------------------|---|
| Unidad | Tema y subtemas |
| 1 | Generalidades y estructura restaurantera 1.1 Tipos de restaurantes 1.2 Importancia de la regulación de los restaurantes 1.3 La Asociación Mexicana de Restaurantes 1.4 La Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados, CANIRAC. |
| 2 | La industria restaurantera en la economía 2.1 Perspectiva económica 2.2 Perspectiva macroeconómica |
| 3 | Marco jurídico de la industria restaurantera 3.1 Ley de desarrollo urbano 3.1.1 Uso de suelo 3.1.1.1 Certificación de zonificación de usos de suelo permitido 3.1.1.2 Certificación de acreditación de uso del suelo por derechos adquiridos 3.2 Ley de establecimientos mercantiles 3.2.1 Solicitud de aviso para apertura de establecimiento con venta de alimentos preparados acompañados de cerveza y vino de mesa (sin licores) giro de "bajo impacto" 3.2.2 Solicitud de permiso para la colocación de enseres o instalaciones desmontables en la vía pública, contiguos a restaurantes y cafeterías 3.2.3 Solicitud de permiso para la apertura de restaurante con venta de bebida alcohólica considerado giro de impacto vecinal 3.2.4 Seguro de responsabilidad civil 3.2.5 Cajones de estacionamiento 3.3 Ley Ambiental del Distrito Federal 3.3.1 Licencia ambiental única 3.4 Ley de Protección Civil 3.4.1 Visto bueno de seguridad y operación 3.4.2 Programa interno de protección civil 3.4.3 Medidas de seguridad 3.5 Ley Federal de derechos de autor y propiedad intelectual 3.5.1 Pago de cuota a la Sociedad de Autores y Compositores de Música 3.5.2 Régimen de marca del nombre comercial y logotipo ante IMPI 3.6 Ley de Cámaras empresariales y sus confederaciones 3.6.1 Inscripción al sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM) 3.7 Ley de salud 3.7.1 Aviso de funcionamiento a la Secretaría de Salud 3.8 Ley del IMSS 3.8.1 Inscripción del registro empresarial ante el Instituto Mexicano del Seguro Social 3.9 Código Fiscal de la Federación 3.9.1 Alta en Secretaría de Hacienda y Crédito Público 3.10 Ley Federal del Trabajo 3.10.1 Otras disposiciones generales sobre los restaurantes 3.10.2 Ley de establecimientos mercantiles 3.10.3 Reglamento en materia de aforo y seguridad 3.10.4 Ley de residuos sólidos |

| |
|---|
| 3.10.5 Ley de protección a la salud de los no fumadores |
| 3.10.6 Ley de protección al consumidor |
| 3.10.7 Normas Mexicanas |

| Estrategias didácticas | | Evaluación del aprendizaje | |
|----------------------------------|-------|----------------------------|-------|
| Exposición | (X) | Exámenes parciales | (X) |
| Trabajo en equipo | (X) | Examen final | (X) |
| Lecturas | (X) | Trabajos y tareas | (X) |
| Trabajo de investigación | (X) | Presentación del tema | (X) |
| Prácticas (taller o laboratorio) | () | Participación en clase | (X) |
| Prácticas de campo | () | Asistencia | () |
| Aprendizaje por proyectos | () | Rúbricas | () |
| Aprendizaje basado en problemas | () | Portafolios | () |
| Casos de enseñanza | () | Listas de cotejo | () |
| Otras (especificar) | () | Otras (especificar) | () |

| | |
|---|---|
| Línea de investigación: Restaurantes | |
| Perfil profesiográfico | |
| Grado académico: | Maestría o Doctorado |
| Experiencia docente: | Profesor con grado académico mínimo de maestría, con experiencia en la docencia y/o de investigación. |
| Otra característica: | Práctica profesional en el área correspondiente. |
| Bibliografía Básica: | |
| LIZARDI Albarrán, Manuel (2010) <i>Estudio de la Ley General de Sociedades Mercantiles</i> . México: Porrúa y Escuela Libre de Derecho. Ley Federal del Trabajo Ley General de Salud Ley de Cámaras empresariales y sus confederaciones Ley General de Sociedades Mercantiles | |
| Bibliografía complementaria: | |
| Alonso, L.C. (1995). <i>Seguridad e higiene laboral en hostelería y restauración. Riesgos profesionales</i> . Madrid: Prensa libros Castellanos, M. I. (2012). <i>Procesos de servicios en restaurantes</i> Madrid: Síntesis | |
| Recursos Electrónicos | |
| Carvalho, M. G. (2013). Manual de buenas prácticas de seguridad, salud e higiene ocupacional para restaurantes. Recuperado de http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1606/1/tgas68.pdf el 2 de Septiembre de 2014. | |
| Ley de Residuos sólidos de Distrito Federal. Recuperado el 18 de agosto de 2014 de www.sma.df.gob.mx/rsolidos/03/local/01clave.pdf | |



Ley de Salud del Distrito Federal. Recuperado el 18 de agosto de 2014 de
<http://www.salud.df.gob.mx/ssdf/dmdocuments/Ley%20de%20Salud%20del%20D.F.pdf>

Nueva Ley Federal dl Trabajo (2013).Secretaría del Trabajo y Previsión Social. Recuperado el 18 de agosto de 2014 de
http://www.stps.gob.mx/bp/micrositios/reforma_laboral/archivos/Noviembre.%20Ley%20Federal%20del%20Trabajo%20Actualizada.pdf

Maestría en Administración

**Actividades académicas optativas comunes a
todos los campos**

Seminario de Didáctica

| | | |
|---|--|---|
|  | <p>UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO PROGRAMA DE POSGRADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN</p> |  |
|---|--|---|

Programa de Actividad Académica: Seminario de Didáctica

| | | | | | |
|--|--|---------------------------|---|--------------|----------------|
| Clave: | Semestre: 1°, 2° ó 3° | No. Créditos: 6 | Campo de conocimiento: Administración de Organizaciones, Administración de Sistemas de Salud, Administración de Negocios Internacionales, Administración Industrial, Administración de la Tecnología, Administración de las Contribuciones, Administración de Autotransporte de Pasajeros, Administración del Deporte, Administración de Restaurantes, Administración del Turismo. | | |
| Modalidad: | Curso () Taller () Lab () Sem (X) | Tipo | T (x) | P () | T/P () |
| Carácter: | Obligatorio () Optativo () Obligatorio E () Optativo E (x) | Horas | | | |
| Duración del programa: 16 semanas | | Semana | Semestre | | |
| | | Teóricas: 3 | Teóricas: 48 | | |
| | | Prácticas: 0 | Prácticas: 0 | | |
| | | Total: 3 | Total: 48 | | |

| | |
|---|---------|
| Seriación | |
| Ninguna (X) | |
| Obligatoria () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Indicativa () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Objetivo general: | |
| <p>Al término del curso el alumno será capaz de: Comprender el sistema complejo del entramado teórico – metodológico en el que se inscribe la didáctica como disciplina que se encarga de intervenir en los procesos de enseñanza y aprendizaje a través del currículo, las estrategias, la evaluación así como la reflexión mismos que servirán para potenciar conocimientos actitudes y valores entre los actores educativos.</p> | |
| Objetivos específicos: | |
| <p>El alumno será capaz de: Identificar a la didáctica como un sistema complejo en el que se entretienen sus componentes para lograr que se lleven a cabo los procesos de enseñanza y aprendizaje.</p> | |

Conocer las diferentes categorías conceptuales básicas que le permitan hacer análisis fundamentado y crítico de la docencia. Identificar los principios generales del proceso de aprendizaje y de enseñanza que faciliten la apropiación de los conocimientos así como de las actitudes y valores.

Conocer cada una de las tendencias contemporáneas de la didáctica y sus aportaciones al proceso de aprendizaje y enseñanza. Reflexionar sobre la importancia de la intervención docente así como de la evaluación de su puesta en práctica.

Analizar las interrelaciones entre el sistema educativo, la enseñanza, la institución escolar y la realidad socioeconómica, cultural y política del entorno.

Desarrollar la capacidad de investigación, selección y utilización de fuentes documentales y material bibliográfico de los temas a tratar.

| Índice Temático | | | |
|-----------------|---|-----------|-----------|
| Unidad | Tema | Horas | |
| | | Teóricas | Prácticas |
| 1 | La función de la educación superior: evolución y concepto | 12 | 0 |
| 2 | La didáctica y los procesos de enseñanza – aprendizaje | 12 | 0 |
| 3 | El currículum | 12 | 0 |
| 4 | Tendencias contemporáneas de la didáctica | 6 | 0 |
| 5 | La dimensión metodológica en la enseñanza de aprendizajes significativos y situados: diversas modalidades | 6 | 0 |
| Total: | | 48 | 0 |

| Contenido Temático | |
|--------------------|---|
| Unidad | Tema y subtemas |
| 1 | La función de la educación superior: evolución y concepto 1.1 Antecedentes remotos de la universidad 1.1.1 La academia de Platón 1.1.2 El gimnasio de Aristóteles 1.2 Las primeras universidades europeas 1.2.1 Bolonia 1.2.2 Padua 1.2.3 París 1.3 La didáctica magna Juan Amós Comenio 1.4 Principales precursores de la didáctica. |
| 2 | La didáctica y los procesos de enseñanza – aprendizaje 2.1 Antecedentes de la Didáctica 2.1.1 Dimensiones: Científica, explicativa, práctica y normativa. 2.2 Estructura semántica de la didáctica 2.2.1 Los procesos de enseñanza – aprendizaje 2.3 La Interdisciplinariedad 2.4 La investigación en didáctica |
| 3 | El currículum 3.1 Teorías Curriculares 3.1.1 Currículum como campo de estudio 3.1.2 Currículum oculto 3.1.3 Currículum como planificación 3.2 Desarrollo del currículum 3.3 Diseño y desarrollo de currículum 3.4 Evaluación de los aprendizajes 3.4.1 Conceptualización, técnicas e instrumentos de evaluación. 3.4.2 Métodos y procedimientos de evaluación. |
| 4 | Tendencias contemporáneas de la didáctica 4.1 Clásica 4.1.1 Caracterización y representantes 4.2 Tecnología Educativa |

| | |
|---|---|
| | 4.2.1 Caracterización y representantes 4.3 La escuela Nueva 4.3.1 Caracterización y enfoques. 4.3.2 No directiva 4.3.3 Liberadora 4.3.4 Crítica |
| 5 | La dimensión metodológica en la enseñanza de aprendizajes significativos y situados: diversas modalidades 5.1 Cognitivas 5.2 Aprendizaje 5.2.1 Significativos 5.2.2 Situados 5.3 Estrategias para la integración constructiva 5.4 Estrategias discursivas 5.5 La tutoría universitaria |

| Estrategias didácticas | | Evaluación del aprendizaje | |
|----------------------------------|-------|----------------------------|-------|
| Exposición | (X) | Exámenes parciales | () |
| Trabajo en equipo | (X) | Examen final | () |
| Lecturas | (X) | Trabajos y tareas | (X) |
| Trabajo de investigación | (X) | Presentación del tema | (X) |
| Prácticas (taller o laboratorio) | () | Participación en clase | (X) |
| Prácticas de campo | () | Asistencia | () |
| Aprendizaje por proyectos | () | Rúbricas | () |
| Aprendizaje basado en problemas | (x) | Portafolios | () |
| Casos de enseñanza | () | Listas de cotejo | () |
| Otras (especificar) | () | Otras (especificar) | () |

Línea de investigación: Organizaciones, Sistemas de Salud, Negocios Internacionales, Industrial, Tecnología, Contribuciones, Autotransporte de Pasajeros, Deporte, Restaurantes, Turismo.

Perfil profesiográfico

| | |
|-----------------------------|---|
| Grado académico: | Maestría o Doctorado. |
| Experiencia docente: | Profesor con grado académico mínimo de Maestría, con experiencia docente y/o investigación. |
| Otra característica: | Práctica profesional en el área correspondiente. |

Bibliografía básica

Álvarez, J. M. (2012). *Didáctica, currículo y evaluación*. Madrid: Miño y Dávila.
 Ardoino, J. (2005). *Complejidad y formación: pensar la educación desde una mirada epistemológica*. Buenos Aires: Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.
 Bórquez, R. (2006). *Pedagogía Crítica*. México: Trillas.
 Camilloni, A. (2010). *El saber didáctico*. Buenos Aires: Paidós.
 Comenio, J. (2005). *Didáctica Magna, entender el currículo*. México: Porrúa.
 Díaz, Á. (2005). *Didáctica y curriculum*. México: Paidós.

Díaz, A. F. (2006). *Enseñanza situada: vínculo entre la escuela y la vida*. México : Mc Graw Hill.

Dussel, I. (2012). *La información docente y la cultura digital: métodos y saberes de una nueva época*. Buenos : Aires Paidos.

Freire, P. (2005). *Pedagogía del oprimido*. México: Siglo XXI.

García, R. (2006). *Sistemas complejos Concepto, métodos y fundamentación epistemológica de la investigación interdisciplinaria*. España : Gedisa.

Gimeno, S. J. (2008). *Educación por competencias ¿qué hay de nuevo?* Madrid: Morata.

Jarauta, B., & Imbernon, F. (2012). *Pensando en el futuro de la educación. Una nueva escuela para el siglo XXII* . Madrid : Grao.

Litwin, E. (2008). *El oficio de docente y la evaluación en el oficio de enseñar*. Buenos Aires: Paidos.

Luna, J. (2008). *Complejidad de educación*. España: Nau Lilibres.

Malagón, A. (2005). *Universidad y sociedad Pertinencia y educación superior*. Colombia : Magisterio.

Medina, A., & Salvador, F. (2009). *Didáctica General*. Madrid : Morata.

Monclús, A. (2011). *La educación entre la complejidad y la organización*. Madrid : GEU.

Pansza, M. (2005). *Operatividad de la didáctica*. México : Gernika.

Perrenoud, P. (2008). *La evaluación de los alumnos de la producción de la excelencia a la regulación de los aprendizajes entre dos lógicas*. Buenos Aires: Colihue.

Bibliografía complementaria

Barkley, E. F., Cross, K. P., & Howell, M. (2007). *Técnicas de aprendizaje colaborativo*. Madrid : Morata.

Comenio, J. A. (2005). *Didáctica Magna*. México : Porrúa.

De la Herrán, A. (2010). *Como enseñar en el aula universitaria*. Madrid: Pirámide.

Díaz, A. F., & Hernández, G. (2010). *Estrategias Docentes Para un aprendizaje significativo. Una interpretación constructiva*. México: Mc Graw Hill.

Elliott, J. (2005). *La investigación, acción en educación*. Madrid: Morata.

Guzmán, J., & Guzmán, T. (2009). *Innovación ejecutiva y tecnológica*. México : Universidad de Tamaulipas y la Cámara de Diputados .

Kohan, W. (2008). *Filosofía la paradoja de aprender y enseñar*. Buenos Aires: Zorzal.

Recursos electrónicos

Álvarez Méndez, J.M. (2013). *La evaluación educativa al servicio de quien aprende: el compromiso necesario con la acción crítica*. "Recuperado el 15 de agosto de 2014" de <http://www.fceia.unr.edu.ar/geii/maestria/2013/CelmanParte02/CELMAN%204.pdf>

Alba Pastor, Carmen (2005). *El profesorado y las tecnologías de la información y la comunicación en el proceso de convergencia al espacio europeo de educación superior* "Recuperado el 15 de agosto de 2014" de http://www.ince.mec.es/revistaeducacion/re337/re337_02.pdf

Revista de Educación, núm. 337, pp. 13-36 Dussel, Inés (2010). *Pedagogía. El currículum* "Recuperado el 15 de agosto de 2014" de <http://explora.educ.ar/wp-content/uploads/2010/04/PEDAG07-El-curriculum.pdf>



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
PROGRAMA DE POSGRADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN



Programa de Actividad Académica: Seminario de Investigación Aplicada

| | | | | | |
|--|--|---------------------------|---|--------------|---------------------|
| Clave: | Semestre: 3° | No. Créditos: 6 | Campo de conocimiento: Administración de Organizaciones, Administración de Sistemas de Salud, Administración de Negocios Internacionales, Administración Industrial, Administración de la Tecnología, Administración de las Contribuciones, Administración de Autotransporte de Pasajeros, Administración del Deporte, Administración de Restaurantes, Administración del Turismo. | | |
| Modalidad: | Curso () Taller () Lab () Sem (X) | Tipo | T (x) | P () | T/P () |
| Carácter: | Obligatorio () Optativo () Obligatorio E () Optativo E (X) | Horas | | | |
| Duración del programa: 16 semanas | | | Semana | | Semestre |
| | | | Teóricas: 3 | | Teóricas: 48 |
| | | | Prácticas: 0 | | Prácticas: 0 |
| | | | Total: 3 | | Total : 48 |

| | |
|---|---------|
| Seriación | |
| Ninguna (X) | |
| Obligatoria () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Indicativa () | |
| Actividad académica antecedente | Ninguna |
| Actividad académica subsecuente: | Ninguna |
| Objetivo general: | |
| Al finalizar el curso el alumno será capaz de: Desarrollar su trabajo de investigación terminal para la obtención de su grado de maestría, con los elementos necesarios que marca la guía para la elaboración de trabajos de titulación. | |
| Objetivos específicos: | |
| Al finalizar el curso el alumno será capaz de: Realizar los ajustes necesarios referentes al problema, objetivos e hipótesis/premisas de su trabajo de investigación terminal Realizar la revisión y ajuste necesario de la justificación de su trabajo de investigación terminal Identificar la bibliografía faltante para fundamentar su trabajo a través de búsquedas de información en bases de datos de revistas indexadas u otros documentos | |

Identificar y desarrollar los temas faltantes que fundamenten tanto el problema como la propuesta de su trabajo
 Comprender los métodos de construcción de la teoría y aplique un método para el desarrollo del fundamento teórico de su trabajo
 Comprender la forma de incorporar las referencias bibliográficas e identificar las acciones que pueden llevarlo a cometer plagio y autoplagio.
 Definir las variables de su trabajo de investigación y los instrumentos de recolección de datos
 Establecer un procedimiento para la recolección de datos y de ser posible lo lleve a cabo
 Realizar el análisis, presentación e interpretación de datos
 Elaborar las conclusiones, discusión e introducción de su trabajo de investigación terminal
 Realizar una revisión completa de su trabajo de investigación terminal: estructura, redacción y fuentes de información

| Índice Temático | | | |
|------------------------|---|-----------------|------------------|
| Unidad | Tema | Horas | |
| | | Teóricas | Prácticas |
| 1 | Presentación y revisión del protocolo o avance del trabajo de obtención del grado | 9 | 0 |
| 2 | Revisión de la teoría o fundamentación del trabajo de obtención del grado | 12 | 0 |
| 3 | Desarrollo de la investigación | 12 | 0 |
| 4 | Integración del trabajo de obtención del grado | 15 | 0 |
| Total: | | 48 | 0 |

| Contenido Temático | |
|---------------------------|--|
| Unidad | Tema y subtemas |
| 1 | Presentación y revisión del protocolo o avance del trabajo de obtención del grado 1.1 Problemática planteada o situación abordada 1.2 Objetivos del trabajo 1.3 Hipótesis, premisas planteadas o alternativas de solución en la modalidad de caso 1.4 Justificación de la investigación o trabajo a desarrollar 1.5 Índice tentativo del trabajo 1.6 Bibliografía utilizada y a utilizar |
| 2 | Revisión de la teoría o fundamentación del trabajo de obtención del grado 2.1 Identificación de los temas que fundamentan tanto el problema como la propuesta del trabajo de obtención del grado 2.2 Construcción de la teoría 2.3 Métodos de construcción de la teoría 2.4 Las referencias bibliográficas 2.5 Búsqueda de información en bases de datos de revistas indexadas 2.6 Formas de citación y presentación de las referencias y la bibliografía 2.7 El plagio y el autoplagio |
| 3 | Desarrollo de la investigación 3.1 Definición de variables e instrumentos de recolección de datos 3.2 Determinación de la unidad de análisis (muestra, sujetos u objetos de estudio) 3.3 Recolección de datos cualitativos o cuantitativos 3.4 Análisis de datos cualitativos o cuantitativos 3.5 Presentación de resultados 3.6 Interpretación de resultados |
| 4 | Integración del trabajo de obtención del grado 4.1 Desarrollo de los capítulos del trabajo 4.2 Elaboración de las conclusiones y discusión 4.3 Elaboración de la introducción 4.4 Revisión de la estructura del trabajo y ajuste del índice 4.5 Revisión de la redacción y ortografía del trabajo 4.6 Revisión de las fuentes de información |

| Estrategias didácticas | | Evaluación del aprendizaje | |
|----------------------------------|-------|----------------------------|-------|
| Exposición | (X) | Exámenes parciales | (X) |
| Trabajo en equipo | (X) | Examen final | (X) |
| Lecturas | (X) | Trabajos y tareas | (X) |
| Trabajo de investigación | (X) | Presentación del tema | (X) |
| Prácticas (taller o laboratorio) | () | Participación en clase | (X) |
| Prácticas de campo | () | Asistencia | () |
| Aprendizaje por proyectos | () | Rúbricas | () |
| Aprendizaje basado en problemas | (X) | Portafolios | () |
| Casos de enseñanza | () | Listas de cotejo | () |
| Otras (especificar) | () | Otras (especificar) | () |

Línea de investigación: Organizaciones, Sistemas de Salud, Negocios Internacionales, Industrial, Tecnología, Contribuciones, Autotransporte de Pasajeros, Deporte, Restaurantes, Turismo.

Perfil profesiográfico

| | |
|-----------------------------|--|
| Grado académico: | Maestría o Doctorado |
| Experiencia docente: | Profesor con grado académico mínimo de Maestría, con experiencia docente y/o de investigación. |
| Otra característica: | Práctica profesional en el área correspondiente. |

Bibliografía básica

- Corbetta, P. (2010). *Metodología y técnicas de investigación social*. (2ª ed.). Madrid: McGraw-Hill Interamericana
- Davis, D. (2001). *Investigación en administración para la toma de decisiones Business*. México: Internacional Thompson Editores.
- Hernández, S. R., Collado C. y Baptista, P. (2010). *Metodología de la investigación*. (5º ed.). México: McGraw-Hill Interamericana.
- Lind, D. A., William G. M. y Samuel, A. W. (2012). *Estadística aplicada a los negocios y la economía* (4ª ed.). México: McGraw-Hill Interamericana.
- Marradi, A., Archenti, A. y Piovani, J. (2011) *Metodología de las ciencias sociales*. Buenos Aires: Cengage Learning.
- Méndez, Á.C.E. (2001). *Metodología. Diseño y desarrollo del proceso de investigación*. (3ª ed.). Santafé de Bogotá: McGraw-Hill Interamericana
- Pérez, S.G. (1994). *Investigación cualitativa. Retos e interrogantes I. Métodos*. Madrid: La Muralla.
- Pérez, S.G. (1994). *Investigación cualitativa. Retos e interrogantes II. Técnicas y análisis de datos*. Madrid: La Muralla.
- Zapata-Barrero, R. y Sánchez-Montijano E. (2011). *Manual de Investigación cualitativa en la ciencia política*, Madrid: Tecnos.

Bibliografía complementaria

- Babbie, E. (2000). *Fundamentos de investigación social*. México: International Thomson Editores.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación, administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. (3º ed.) Santafé de Bogotá: Pearson Educación.
- Byrne, B. (2010) *Structural Equations Modeling with AMOS*. (2ª ed.). Nueva York: Routledge.
- Dieterich, H. (2012) *Nueva guía para la investigación científica*. (2ª reimp.). México: Orfila Valentini.

Eco, U. (2010). *Cómo se hace una tesis. Técnicas y procedimientos de investigación, estudio y escritura*. (9ª reimp.). Barcelona: Gedisa.

Giroux, S. y Ginette T. (2004). *Metodología de las ciencias humanas, La investigación en acción*, México: Fondo de Cultura Económica.

Kazdin, A. (2011). *Single-case research design: Method for clinical and applied settings*. (2ª ed.). Nueva York: Oxford University Press.

Krueger, R. y Casey, M. A. (2009). *Focus groups: A practical guide for applied research*. (4ª ed.). California: Sage.

Pardinas, F. (2012). *Metodología y técnicas de investigación en Ciencias Sociales*. (1º reimp.). México: Siglo XXI.

Ritchey, F. (2008). *Estadística para las ciencias sociales*. (2ª ed.) México: Mc Graw-Hill.

Salking, N. (1997). *Métodos de Investigación Social*. (3ª Ed.). México: Prentice Hall Hispanoamericana.

Tabachnick, B., y Fidel, L. (2012). *Using multivariate statistics*. (6ª ed.). USA: Pearson.

Yin, R. K. (1994). *Case Study Research. Design and Methods*. (2a ed.). USA: Sage.

Recursos electrónicos

Bases de datos científicas de artículos indexados
Biblioteca electrónica UNAM: www.dgb.unam.mx
Redalyc: <http://www.redalyc.org/home.oa>
Latindex: <http://www.latindex.unam.mx/>
SciELO: <http://www.scielo.org.mx/scielo.php>