



**LA SECRETARÍA ACADÉMICA DE LA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO,
LA COORDINACIÓN EJECUTIVA ACADÉMICA,
TSU MANEJO DE ALIMENTOS Y CULTURA DEL VINO
Y EL ENLACE DE EDUCACIÓN CONTINUA
DE LA FACULTAD DE FILOSOFÍA**

Convocan al
CURSO SEMIPRESENCIAL
Técnicas y habilidades gerenciales en la
Industria Gastronómica y Vinícola

FINALIDAD: El curso tiene como objetivo fundamental capacitar al personal de las áreas de gerencia en la industria gastronómica, vinícola y turística, en técnicas y habilidades necesarias para incrementar la eficiencia de los equipos de trabajo, enfocarlos al cumplimiento de metas específicas para cada organización y conformar rutinas que permitan focalizar los esfuerzos en la mejora continua de las empresas del sector servicios.

HORAS TOTALES: 30 horas, con 15 hrs. de trabajo sincrónico, 5 presenciales y 10 asincrónicas

FECHA DE INICIO: 29 de agosto de 2022

FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN: 19 de septiembre de 2022 siguiendo el calendario hábil de la UAQ

SESIONES POR SEMANA: 2

HORAS DE TRABAJO SEMANAL: 5 horas de sesión sincrónica grupal, entre 3 y 4 horas de trabajo asincrónico individual.

DÍA DE LAS SESIONES: Lunes

HORARIO DE LAS SESIONES:

Virtuales: 09:00 a 14:00 hrs.

Presencial: 09:00 a 14:00 hrs.

SEDE: Google Classroom y Campus Tequisquiapan

DIRIGIDO A: Propietarios, directivos y gerentes de empresas del sector de servicios del Municipio de Marqués, Querétaro. Con escolaridad mínima de bachillerato.

NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo 20 y máximo 25



RESPONSABLE DEL CURSO: MEASC Rodrigo Sánchez García

MODALIDAD: Semipresencial

PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN: Las y los egresados del curso conocerán y pondrán en práctica las técnicas y habilidades gerenciales en la industria gastronómica y vinícola. Será capaces de liderar equipos de trabajo enfocados a la productividad, la rendición de cuentas y la mejora continua de las organizaciones que participan.

COSTOS:

PÚBLICO EN GENERAL: \$ 3,500.00

DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ: \$ 2,500.00

ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS DE LA UAQ: \$1,500.00

Nota: Este programa requiere un cupo mínimo para garantizar su apertura. El pago se cubre en una sola emisión, una vez confirmado el cupo mínimo que garantiza la apertura del programa se generan y envían los recibos de pago en bancos a las personas inscritas.

INTRODUCCIÓN Y ORIGEN DEL PROYECTO:

El curso nace de la inquietud por capacitar al sector de servicios de la entidad. Lo anterior deriva de la importante derrama económica y el crecimiento que está viviendo el sector turismo en dicho municipio.

Tan solo el Municipio del Tequisquiapan percibe anualmente una llegada promedio de 123,385 visitantes y una derrama económica de \$464.1 millones de pesos por la ruta del arte el queso y el vino. Esto deriva en una necesidad de capacitar a la industria para dar servicio y atención de calidad a los visitantes y a los habitantes del municipio.

Se proyecta que la demanda de servicios, entre los que destaca la gastronomía, la viticultura y los servicios de hospedaje continúe creciendo en los próximos años por lo que resulta imperativo estar preparados en habilidades que permitan incrementar el nivel de vida de los habitantes y la calidad en los servicios que el sector ofrece.

La capacitación juega un papel fundamental en el cumplimiento de estas metas, la Universidad Autónoma de Querétaro, cuenta con la infraestructura y el personal apto para incidir, en el ámbito de su competencia, en el bienestar de los miles de familias que dependen del sector y a través de la educación propiciar que el Municipio Tequisquiapan potencialice las capacidades de su gente para dar respuesta al acelerado crecimiento que vive la entidad.

OBJETIVO GENERAL: Capacitar al personal de las áreas de gerencia en técnicas y habilidades necesarias para incrementar la eficiencia de los equipos de trabajo, enfocarlos al cumplimiento de metas específicas para cada organización y conformar rutinas que permitan focalizar los esfuerzos en la mejora continua de las empresas del sector servicios.

CONTENIDOS:

Módulo I.

- Habilidades de comunicación gerencial.
- Liderazgo y desarrollo humano.
- Sistema de gestión de las 5'S.
- Ética y responsabilidad Medioambiental.

Módulo II.

- Satisfacción del cliente.
- Desarrollo del personal de servicio.
- Conocimiento del mercado.
- Marketing digital.

Módulo III.

- Técnicas de gerenciamiento.
- Procesos administrativos.
- Procesos financieros.
- Sistema de administración.

Módulo IV.

- Presentación de resultados implementados por parte de los participantes.

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- PMI, *Guía de los Fundamentos de la Dirección de Proyectos*, Zaragoza, España. AEIPRO, 1998.
- De Cós, M., *Teoría General del Proyecto*, Vol. 1 Dirección de Proyectos, Madrid, Síntesis, 1997.
- Kerzner Fl., *Project Management. A systems Approach to Planning, Scheduling and Controlling*, Van Nostrand Reinhold, 2000.
- Cleland, D., *Project Management. Strategic Design & Implerementation*, USA, McGraw Hill, 2006.
- González, P., Silva, M. y Cornajo, J., *Equipos de Trabajo Efectivos*, España, EUB, 1996.
- De Bono, E. "Conflictos. Cómo resolverlos de la mejor manera". Ed. Plaza y Janés. 1986.

- Touzard, H. "La mediación y la Solución de Conflictos". Ed. Herder. 1981.
- Kennedy, G., Benson, J. y Mc Millan, J. "Cómo Negociar con Éxito". Ed. Deusto. 1990.
- Fred, D. "Conceptos de Administración Estratégica". Ed. Prentice-Hall. 1997.
- Casares, D. "Capacidades para Dirigir". Ed. Fondo de Cultura Económica. 1995.
- Cottle, D. "El Servicio Centrado en el Cliente". Ed. Diaz de Santos. 1990.
- Bruce, A. & Pepitone, J. "Tenga a su Equipo Motivado" Ed. Mc. Graw Hill. 1999.
- Hierro, Graciela, *Ética y feminismo*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1990.
- Cortina, Adela y Martínez Navarro Emilio, *Ética*, Madrid, Ediciones Akal, 2008.
- Jonas, Hans, El principio de responsabilidad: Ensayo de una ética para la civilización tecnológica, Barcelona, Herder, 2014.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

Por parte del docente:

- Exposición por parte del docente.
- Implementación de procesos.
- Análisis de temas.

Por parte del participante:

- Investigación bibliográfica, documental y/o de campo.
- Exposición por parte de los alumnos sobre temas asignados.
- Implementación de técnicas mostradas.

DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/A DOCENTE: Las horas asincrónicas combinan revisión crítica de textos, escritura de ensayos, análisis de materiales audiovisuales en línea, aplicación y revisión de evaluaciones del curso etc., y son consideradas como parte de la evaluación final del programa.

Nota: *La coordinación académica del programa dará las indicaciones de la/s plataforma/s y medios de comunicación interna a usar con el grupo, con acuerdos e indicaciones de la dinámica de trabajo virtual, siguiendo todas las recomendaciones contenidas en los documentos "LINEAMIENTOS DE OBSERVANCIA GENERAL PARA LA COMUNIDAD DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE



QUERÉTARO ANTE LA CONTINGENCIA SANITARIA COVID-19, SEMESTRE 2022-1¹ y “LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD DIGITAL EN TIEMPOS DE CONTINGENCIA COVID-19 PARA COMUNIDAD UAQ”²

QUÉ INCLUYE: 30 hrs. totales de trabajo, 20 sincrónicas grupales / 10 asincrónicas individuales con asesoría del/a docente. Por parte del/a docente: Facilitación de los temas, moderación de las sesiones sincrónicas, revisión de trabajos parciales y final, envío de lecturas, seguimiento académico a estudiantes. Por parte del Enlace de Educación Continua: envío de programa, seguimiento administrativo a participantes y atención a docentes, elaboración de constancias parciales/ total, diploma final.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Trabajos sobre cada uno de los módulos	30%
Participación	10%
Exposición de implementación	30 %
Evaluaciones por módulo	30%

REQUISITOS DE PERMANENCIA:

- Participación proactiva
- Entrega de trabajos estipulados por coordinación académica
- Pagos puntuales y entrega de comprobantes de los mismos

REQUISITOS PARA DERECHO A EVALUACIÓN Y ENTREGA DEL DIPLOMA:

Acorde al reglamento universitario, participantes de público en general deberán contar con el 80% de asistencia para poder tener derecho a evaluación y obtener el diploma, así como tener cubierto el pago total del mismo.

PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

- Debe realizarse el **pre-registro y solicitud de recibo ANTES del inicio de clases al teléfono/correo del Enlace de Educación Continua** para llevar con más precisión el estimado de inscripciones necesario para poder garantizar la apertura del programa.
- **El pago se realiza en el BANCO o por transferencia bancaria** (Banorte, Bancomer, Santander, Scotiabank, HSBC) **antes de la fecha límite** indicada en el recibo, que usualmente es una o dos semanas después de la fecha de inicio del programa.

¹ Documento disponible en: https://www.uaq.mx/docs/covid-19/Lineamientos_Reincorporacion_UAQ_2022-1_v1.pdf

² Documento disponible en: <https://tinyurl.com/yajcebdh>



- Es necesario **enviar copia del recibo pagado** al Enlace de Educación Continua para completar el proceso de inscripción.

COORDINACIÓN ACADÉMICA: MEASC Rodrigo Sánchez García

RESUMEN CURRICULAR:

Licenciado en Gastronomía por el Instituto Gastronómico de Estudios Superiores en Querétaro, Maestría PNPC en Estudios Antropológicos en Sociedades Contemporáneas por la Universidad Autónoma de Querétaro, con mención honorífica por la investigación Consumo de la Tradición en la industria alimentaria, Actualmente estudia el Doctorado en Historia por la Universidad Autónoma de Zacatecas, ha sido catedrático en diferentes escuelas de gastronomía y turismo en el país y consultor de al menos una docena de empresas gastronómicas a nivel nacional. Actualmente es docente investigador en la UAQ. Sus principales líneas de investigación son las cocinas regionales del septentrión mexicano.

INFORMES E INSCRIPCIONES:

ENLACE DE EDUCACIÓN CONTINUA

FACULTAD DE FILOSOFÍA - UAQ

16 de septiembre No. 57 (Patio Barroco)

Centro Histórico, Querétaro, Qro. C.P. 76000

Tel. 192-12-00 ext. 5806

Correo-e: educacioncontinua.ffi@uaq.mx

Fb: / [educacion.continuafiluqa](https://www.facebook.com/educacion.continuafiluqa) Tw: / [DiplosFilUAQ](https://twitter.com/DiplosFilUAQ)

DADA A CONOCER EL 06 DE JULIO DE 2022

ATENTAMENTE
“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”

DR. JAVIER ÁVILA MORALES
SECRETARIO ACADÉMICO