Programa de Microcredenciales

Gestión Gastronómica, Inocuidad e Innovación Alimentaria

Carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes

Diseño para aplicación piloto — 120 horas

Modelo institucional ajustado de microcredenciales

Universidad Salesiana de Bolivia

31 de agosto de 2026

Índice

1. Identificación del programa **1**

2. Justificación y articulación curricular **1**

3. Público objetivo y requisitos **2**

4. Competencia y resultados de aprendizaje **2**

5. Estructura del programa **2**

5.1. Microcredencial 1: Inocuidad, normas y control de procesos 2

5.2. Microcredencial 2: Costos, operaciones y gestión digital 3

5.3. Microcredencial 3: Innovación alimentaria y comercialización 3

6. Metodología y acompañamiento **3**

7. Carga horaria **4**

8. Evaluación **4**

9. Producto integrador **4**

10. Certificación y registro **4**

11. Equipo docente y recursos **5**

12. Implementación piloto **5**

13. Indicadores **5**

14. Riesgos y medidas **5**

15. Lista de aprobación previa **6**

16. Conclusión **6**

1 Identificación del programa

Campo	Definición
Denominación	Gestión Gastronómica, Inocuidad e Innovación Alimentaria
Carrera responsable	Gastronomía y Gestión de Restaurantes
Nivel	Básico–intermedio
Carga total	120 horas de trabajo del participante
Estructura	Tres microcredenciales de 40 horas
Duración sugerida	10–12 semanas
Modalidad	Híbrida, con aula virtual y acompañamiento docente
Cupo piloto	20–30 participantes
Aprobación	70/100 y entrega obligatoria del producto integrador
Créditos	No asignados durante el piloto; sujetos a resolución institucional

2 Justificación y articulación curricular

La malla vigente articula técnicas culinarias, gestión de restaurantes, sanidad alimentaria, nutrición, costos, software, operaciones, legislación, emprendimiento, marketing, servicio, catering e innovación. El programa integra estas áreas para diseñar y operar propuestas gastronómicas seguras, viables y diferenciadas.

Referentes de la malla: FTG-111 Técnicas Culinarias; FTG-112 Fundamentos de la Gastronomía; PGH-133 Gestión de Restaurantes; OPG-155 Sanidad Alimentaria y Seguridad en el Trabajo; FTG-211 Técnicas Elementales en Cocina I; OPG-255 Nutrición y Dietética; PGH-333 Contabilidad y Costos de Producción; OPG-455 Software de Restaurantes; FTG-511 Técnicas Culinarias para la Alimentación Saludable; OPG-555 Operaciones y Servicios en Alimentos y Bebidas; FTG-611 Estándares, Normas y Legislación Gastronómica; PGH-633 Diseño y Equipamiento de Restaurantes; INV-644 Emprendedurismo; FTG-711 Gastronomía Industrial y Molecular; PGH-733 Estructuras Administrativas para el Servicio; PGH-833 Marketing Gastronómico y de Restaurantes; OPG-855 Catering y Organización de Eventos.

El programa complementa la formación de carrera y no sustituye asignaturas ni genera homologación automática. Su reconocimiento curricular futuro requerirá análisis y aprobación institucional.

3 Público objetivo y requisitos

Público objetivo: Estudiantes desde sexto semestre, egresados, emprendedores gastronómicos y responsables de operaciones de alimentos y bebidas.

Requisitos recomendados: Fundamentos de técnicas culinarias, manipulación de alimentos y gestión básica.

4 Competencia y resultados de aprendizaje

Competencia general: Gestiona una propuesta gastronómica segura y viable mediante control de inocuidad, costeo, estandarización de operaciones, innovación de productos y estrategia comercial.

Al finalizar, el participante será capaz de:

1. Implementar controles básicos de inocuidad, trazabilidad y cumplimiento en procesos gastronómicos.
2. Estandarizar recetas, costos, inventarios y operaciones para apoyar decisiones.
3. Diseñar y validar un producto o servicio gastronómico innovador con estrategia de mercado.

5 Estructura del programa

Microcredencial	Horas	Evidencia principal
1. Inocuidad, normas y control de procesos	40	Plan de inocuidad y control para una operación gastronómica.
2. Costos, operaciones y gestión digital	40	Fichas técnicas, costeo y tablero operativo.
3. Innovación alimentaria y comercialización	40	Prototipo de producto o servicio y plan comercial.
Total	**120**	Certificado del programa y portafolio de evidencias.

5.1 Microcredencial 1: Inocuidad, normas y control de procesos

Propósito: desarrollar la capacidad específica asociada con inocuidad, normas y control de procesos.

Contenidos mínimos: Peligros; buenas prácticas; limpieza; almacenamiento; temperaturas; trazabilidad; legislación; listas de verificación y respuesta.

Evidencia modular: Plan de inocuidad y control para una operación gastronómica.

Distribución: 12 horas de mediación directa, 20 horas de trabajo autónomo y 8 horas de práctica o evaluación.

5.2 Microcredencial 2: Costos, operaciones y gestión digital

Propósito: desarrollar la capacidad específica asociada con costos, operaciones y gestión digital.

Contenidos mínimos: Receta estándar; rendimiento; mermas; costos; precios; inventarios; compras; servicio; indicadores y software.

Evidencia modular: Fichas técnicas, costeo y tablero operativo.

Distribución: 12 horas de mediación directa, 20 horas de trabajo autónomo y 8 horas de práctica o evaluación.

5.3 Microcredencial 3: Innovación alimentaria y comercialización

Propósito: desarrollar la capacidad específica asociada con innovación alimentaria y comercialización.

Contenidos mínimos: Tendencias; alimentación saludable; técnicas; prototipado; evaluación sensorial; marca; marketing; servicio y eventos.

Evidencia modular: Prototipo de producto o servicio y plan comercial.

Distribución: 12 horas de mediación directa, 20 horas de trabajo autónomo y 8 horas de práctica o evaluación.

6 Metodología y acompañamiento

Se utilizarán estudios de caso, demostraciones, talleres, retos aplicados, trabajo colaborativo, tutorías y desarrollo progresivo del producto final. El aula virtual concentrará recursos, instrucciones, entregas, retroalimentación y registro de avance.

Cada microcredencial incluirá una sesión inicial, actividades guiadas, tutoría de avance y presentación de evidencia. Los casos deberán anonimizar datos personales y contar con autorización cuando provengan de organizaciones reales.

7 Carga horaria

Componente	Por módulo	Tres módulos	Porcentaje
Mediación directa	12 h	36 h	30 %
Trabajo autónomo	20 h	60 h	50 %
Práctica y evaluación	8 h	24 h	20 %
Total	**40 h**	**120 h**	**100 %**

8 Evaluación

Componente	Ponderación	Aplicación
Comprobación conceptual	20 %	Cuestionarios, análisis breves o demostración de fundamentos.
Actividades aplicadas	40 %	Ejercicios, casos, avances, prácticas y productos parciales.
Evidencia final modular	40 %	Producto de cada microcredencial evaluado mediante rúbrica.

Se requiere 70/100 en cada microcredencial. El producto integrador del programa se evaluará por pertinencia, calidad técnica, aplicación, evidencia, comunicación y viabilidad.

9 Producto integrador

Dossier de gestión gastronómica con plan de inocuidad, recetas estandarizadas, costos, tablero operativo, prototipo validado y estrategia comercial.

El producto deberá reunir las evidencias de las tres microcredenciales, mostrar mejoras incorporadas después de la retroalimentación y presentarse ante docentes o actores invitados.

10 Certificación y registro

La aprobación de cada módulo dará lugar a una constancia verificable de 40 horas. La aprobación de las tres microcredenciales y del producto integrador permitirá emitir el certificado **Programa de Microcredenciales en Gestión Gastronómica, Inocuidad e Innovación Alimentaria**, con una carga total de 120 horas.

El certificado incluirá competencia, horas, modalidad, fecha, unidad responsable, código único y mecanismo de verificación. Durante el piloto no incluirá créditos USB, CLAR o ECTS.

11 Equipo docente y recursos

Perfil docente: Profesional en gastronomía o gestión de alimentos con experiencia en inocuidad, costos y operaciones; apoyo de nutrición o regulación cuando corresponda.

Recursos mínimos: Cocina o laboratorio habilitado, equipos de protección, fichas técnicas, hoja de cálculo o software de costos y aula virtual.

Actores externos sugeridos: Restaurantes, hoteles, servicios de catering, emprendimientos, proveedores y autoridades o especialistas sanitarios.

12 Implementación piloto

1. Validar el diseño con la Dirección de Carrera y Vicerrectorado Académico.
2. Confirmar demanda mediante consulta a estudiantes, egresados y actores externos.
3. Designar docentes, preparar recursos, rúbricas y aula virtual.
4. Aprobar calendario, presupuesto, cupos y formato de certificado.
5. Ejecutar una cohorte piloto con seguimiento semanal.
6. Evaluar resultados y ajustar contenidos, carga y acompañamiento.

13 Indicadores

Indicador	Cálculo	Meta piloto
Ocupación de cupos	Inscritos/cupos	$\geq 70\,\%$
Permanencia	Activos al cierre/inscritos	$\geq 80\,\%$
Aprobación	Aprobados/inscritos	$\geq 75\,\%$
Satisfacción	Valoraciones favorables	$\geq 80\,\%$
Calidad del producto	Productos que cumplen rúbrica	$\geq 75\,\%$

14 Riesgos y medidas

Riesgo	Efecto	Medida
Baja demanda	Cohorte inviable	Consulta previa y comunicación segmentada.
Sobrecarga docente	Retrasos y baja retroalimentación	Reconocer carga y limitar cupos.

Falta de recursos	Actividades incompletas	Verificar recursos antes de apertura.
Deserción	Baja finalización	Inducción, alertas y tutoría temprana.
Evidencias débiles	Certificación sin confianza	Rúbricas, revisión y producto obligatorio.

15 Lista de aprobación previa

- ☐ Diseño validado por la carrera.
- ☐ Resultados, contenidos, horas y evaluación revisados.
- ☐ Docentes y recursos confirmados.
- ☐ Aula virtual y soporte configurados.
- ☐ Presupuesto, cupos y calendario aprobados.
- ☐ Certificado y registro institucional configurados.
- ☐ Resolución o acta de apertura emitida.

16 Conclusión

El programa ofrece una ruta breve, evaluable y articulada con la malla vigente de Gastronomía y Gestión de Restaurantes. Su diseño está preparado para validación y aplicación piloto bajo el modelo institucional ajustado, sujeto a aprobación académica y disponibilidad operativa.

Referencias

[1] Universidad Salesiana de Bolivia. (2026). *Malla curricular vigente de Gastronomía y Gestión de Restaurantes*. Fuente institucional proporcionada el 31 de agosto de 2026.

[2] Universidad Salesiana de Bolivia. (2026). *Modelo institucional de programas de microcredenciales, versión ajustada para aplicación piloto*.