



**LA SECRETARÍA ACADÉMICA
DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO**

A través de la Facultad de Ciencias Naturales convoca
a todos los interesados en cursar el

Diplomado en Gestión de la Calidad en Servicios de Alimentos.

COMO ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL Y OPCIÓN A TITULACIÓN 2026.

FINALIDAD DEL EVENTO

Formar profesionistas capaces de planear, organizar, dirigir y controlar una organización relacionada con la preparación de alimentos y bebidas aplicando la tecnología de transformación de materias primas, en todos sus procesos de elaboración de alimentos, el uso adecuado de equipo e instrumentos, así como la optimización de los recursos humanos, financieros y materiales, aplicando los conceptos de calidad durante todo el proceso para lograr la satisfacción del cliente o comensal.

HORAS TOTALES:

100 sincrónico
20 horas asincrónico

HORAS POR SESIÓN:

6

NÚMERO DE SESIONES:

17

INICIO Y CONCLUSIÓN DE ACTIVIDADES:

27/07/2026

al

17/11/2026

HORARIO DE LAS SESIONES:

Sábados 08:00 a 14:00 hrs

SEDE:

Licenciatura en Nutrición, Facultad de
Ciencias Naturales, U.A.Q. en Av. de las
Ciencias s/n Juriquilla.

Zoom, la liga será enviada vía correo electrónico.

DIRIGIDO A:

Personas relacionadas con el campo laboral de servicios colectivos de alimentos, que cuenten con un conocimiento previo de administración que requieran de capacitación en las diferentes áreas que integran un servicio, como: Licenciados en Nutrición, Licenciado en Administración de Empresas Turísticas, Ingenieros en Alimentos, y en casos excepcionales, Chefs, Mayoras o Concesionarios del servicio con experiencia en el área mínima de 3 años comprobables.

NÚMERO DE

PARTICIPANTES:

Mínimo 12

Máximo 25

RESPONSABLES DEL EVENTO:

Maestra R. Fátima Cervantes Iturriaga,

rosario.fatima.cervantes@uaq.mx

ext. 5359

LN María Elena Briones Soria

maria.elena.briones@uaq.edu.mx

LN David Ramírez Martínez

david.ramirez@uaq.mx

Ext 5343



MODALIDAD:	virtual sincrónica, mediante la aplicación zoom
-------------------	---

COSTOS Y FECHAS LÍMITE DE PAGO:		Comunidad UAQ, Estudiantes Opción a Titulación, Externos y Público en General
COMUNIDAD UAQ	ESTUDIANTES OPCIÓN A TITULACION	EXTERNO Y PÚBLICO EN GENERAL
Pago único Comunidad UAQ \$18,000.00 (dieciocho mil pesos 00/100 MN) https://comunidad.uaq.mx:8011/InscripcionGeneral/Inscripcion.jsp?cc=92428	Pago único Estudiantes Opción a Titulación \$16,000.00 (dieciséis mil pesos 00/100 MN) https://comunidad.uaq.mx:8011/InscripcionGeneral/Inscripcion.jsp?cc=92426	Pago único Externos y Público en General \$20,000.00 (veinte mil pesos 00/100 MN) https://comunidad.uaq.mx:8011/InscripcionGeneral/Inscripcion.jsp?cc=92424
1er Pago diferido Comunidad UAQ \$6,000.00 (seis mil pesos 00/100 MN) https://comunidad.uaq.mx:8011/InscripcionGeneral/Inscripcion.jsp?cc=92427	1er Pago diferido Estudiantes Opción a Titulación \$6,000.00 (seis mil pesos 00/100 MN) https://comunidad.uaq.mx:8011/InscripcionGeneral/Inscripcion.jsp?cc=92425	1er Pago diferido a Externos y Público en General \$6,000.00 (seis mil pesos 00/100 MN) https://comunidad.uaq.mx:8011/InscripcionGeneral/Inscripcion.jsp?cc=92423
2o Pago diferido Comunidad UAQ \$4,500.00 (cuatro mil quinientos pesos 00/100 MN) https://comunidad.uaq.mx:8011/InscripcionGeneral/Inscripcion.jsp?cc=92427	2o Pago diferido Estudiantes Opción a Titulación \$5,500.00 (cinco mil quinientos pesos 00/100 MN) https://comunidad.uaq.mx:8011/InscripcionGeneral/Inscripcion.jsp?cc=92425	2o Pago diferido a Externos y Público en General \$5,500.00 (cinco mil quinientos pesos 00/100 MN) https://comunidad.uaq.mx:8011/InscripcionGeneral/Inscripcion.jsp?cc=92423
3er Pago diferido Comunidad UAQ \$4,500.00 (cuatro mil quinientos pesos 00/100 MN) https://comunidad.uaq.mx:8011/InscripcionGeneral/Inscripcion.jsp?cc=92427	3er Pago diferido Estudiantes Opción a Titulación \$5,500.00 (cinco mil quinientos pesos 00/100 MN) https://comunidad.uaq.mx:8011/InscripcionGeneral/Inscripcion.jsp?cc=92425	3er Pago diferido a Externos y Público en General \$5,500.00 (cinco mil quinientos pesos 00/100 MN) https://comunidad.uaq.mx:8011/InscripcionGeneral/Inscripcion.jsp?cc=92423



4o Pago diferido Comunidad UAQ \$4,500.00 (cuatro mil quinientos pesos 00/100 MN) https://comunidad.uaq.mx:8011/InscripcionGeneral/Inscripcion.jsp?cc=92427	4o Pago diferido a Externos y Público en General \$5,500.00 (cinco mil quinientos pesos 00/100 MN) https://comunidad.uaq.mx:8011/InscripcionGeneral/Inscripcion.jsp?cc=92423
- Se deberán pagar la modalidad según sea el caso del aspirante al diplomado. - Para los Estudiantes con Opción a Titulación, tendrá que quedar cubierto el pago del Diplomado en su totalidad, para poder iniciar con el trámite de su Titulación. - No habrá devoluciones.	
OBJETIVO GENERAL: El alumno será capaz de planear, organizar, dirigir y controlar una organización relacionada con la preparación de alimentos y bebidas aplicando la tecnología de transformación de materias primas, en todos los procesos de elaboración de alimentos, el uso adecuado de equipo e instrumentos, así como la optimización sostenible de los recursos humanos, financieros y materiales, aplicando los principios de la calidad durante todo el proceso para lograr la satisfacción del cliente o comensal.	
OBJETIVOS PARTICULARES: - Aplicar los procesos administrativos en la organización y operación de servicios de alimentos y bebidas. - Implementar técnicas de preparación, conservación y control de calidad de alimentos bajo criterios de inocuidad y sostenibilidad. - Optimizar el uso de recursos humanos, materiales y financieros para garantizar un servicio eficiente y la satisfacción del comensal.	
CONTENIDO O PROGRAMA	
CONTENIDOS: MÓDULO 1: Nutrición colectiva y sostenibilidad en los Servicios de Alimentos. - Introducción a la nutrición en las colectividades - Alimentación y salud colectiva - Alimentación colectiva sostenible MÓDULO 2: Diseño de menús. - Diseño de un Servicio de alimentos - Identificación de necesidades - Planeación de menús - Neurogastronomía y Evaluación de los alimentos MÓDULO 3: Administración y contabilidad básica aplicada en los Servicios de alimentos. - Introducción a la administración	



- Proceso administrativo en el Servicio de Alimentos
- Planeación estratégica
 - o Personal
 - o Dirección
 - o Control
- Principios de contabilidad básica
- Aspectos legales en SA

MÓDULO 4: Mercadotecnia en los Servicios de Alimentos.

- Introducción a la mercadotecnia
- El consumidor
- Imagen corporativa y marketing

MÓDULO 5: Buenas Prácticas de Higiene en los Alimentos como garantía de la Seguridad alimentaria

- Las buenas prácticas en las etapas del proceso de alimentos
- Control de procesos clave en el manejo de alimentos
- Trazabilidad

MÓDULO 6: Calidad y Ética en los Servicios de Alimentos

- Introducción a los sistemas de calidad
- Sistemas de calidad en los procesos
- Calidad y Calidez en el servicio
- Auditoría
- Introducción Certificaciones
- Ética profesional en los Servicios de Alimentos

MÓDULO 7: Laboratorio de alimentos

- a la cocina
- Preparaciones

BIBLIOGRAFÍA

Administración de Servicios de alimentación. Blanca Dolly, 2o de Edición. 2007. Ed. Universidad de Antioquia.

<https://share.google/K9J4GVnPB3ZiNX44E>

Alet, J. (2000). Marketing Relacional: cómo obtener clientes leales y rentables. Planeta Publishing Corporation. SEP Guerrero, C. I. (2001). Administración de Alimentos a colectividades y servicios de salud. McGraw-Hill Interamericana Editores, S. A. de C. V. SEP Reay, J. (2012).

<https://share.google/0sFsFgiQCRbugsRoz>

Administración del servicio de alimentos (2.a ed.). Editorial Trillas, S. A de C. V. SEP Morales V. y Hernández A. (2004).

Calidad y satisfacción en los servicios: conceptualización. Revista digital Buenos Aires, 10(73), 1-3.

<https://efdeportes.com/efd73/calidad.htm>

NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos,



bebidas o suplementos alimenticios

<https://share.google/tBRyXRf9DuVwIW4AQ>

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

El diplomado se desarrollará mediante una metodología teórico-práctica enfocada en la aplicación de conocimientos en los Servicios de Alimentos. Las sesiones incluirán exposiciones, actividades colaborativas y prácticas relacionadas con la administración, calidad, inocuidad y diseño de menús. Asimismo, se promoverá el desarrollo de habilidades para la toma de decisiones, el trabajo en equipo y la solución de problemas en contextos reales, fortaleciendo competencias profesionales orientadas a la eficiencia operativa y la satisfacción del comensal.

QUÉ INCLUYE (el curso, diplomado, taller, etc)

Clases teóricas y prácticas

REQUISITOS DE INGRESO:

Documentación requerida

Los aspirantes al diplomado deberán entregar los siguientes documentos escaneados, al correo david.ramirez@uaq.mx, con el asunto "Nombre, Apellido Paterno, Apellido Materno documentos Diplomado" (ejemplo Juan Pérez González Documentos Diplomado):

- Acta de nacimiento original.
- 2 fotografías tamaño infantil (esta también la deberán entregar en físico, cuando inicie el diplomado).
- Curriculum vitae con experiencia en los últimos tres años en el área de servicios de alimentos
- Certificado del último grado de estudios (copia).
- Carta de exposición de motivos.
- Copia de la INE, por ambos lados

EVALUACIÓN:

- Exámenes parciales 40%
- Entrega y presentación de proyecto final 40%
- Prácticas 20%

Las características del proyecto final, así como la rúbrica de evaluación, contenidos y demás especificaciones, serán presentadas y explicadas durante las primeras sesiones del diplomado.

REQUISITOS PARA LA ENTREGA DEL DIPLOMA:

- Por opción de titulación
Para la opción de titulación
 - Entrega de trabajos requeridos en las fechas
 - Calificaciones mínima aprobatoria de 8.0
 - Presentar su proyecto final
 - Presentar y aprobar examen de conocimientos escrito
- Por actualización
Cubrir los requisitos de pertinencia

Requisitos de permanencia en el diplomado/curso/taller

- **Requisitos de permanencia:**



- 90% de asistencia
- Entrega de productos
- Haber cubierto el pago del curso, diplomado o taller.
- Pagos puntuales

Definir en qué caso el aspirante recibe constancia

Al haber cubierto los requisitos de pertinencia y acreditar las evaluaciones correspondientes con una calificación mínima de 8.0

PARA COMPLETAR EL PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

Haber cubierto el pago total o por parcialidades del diplomado

INFORMES E INSCRIPCIONES:

Maestra Fátima Cervantes Iturriaga.

Correo: rosario.fatima.cervantes@uaq.mx

Tel: 442 1 92 12 00 ext. 5356.

Cel. (442) 13 24 89

LN María Elena Briones Soria

Correo: maria.elena.briones@uaq.mx

Cel. (442) 592 84 72

LN David Ramírez Martínez

Correo: david.ramirez@uaq.mx

Tel: 442 1 92 12 00 ext 5342.

Cel. (442) 812 5315

Horario de lunes a viernes de 8:00 a 14:00

COORDINADOR DEL DIPLOMADO/CURSO/TALLER

Maestra Fátima Cervantes Iturriaga.

PONENTES

BEATRIZ EUGENIA DÍAZ DÍAZ

Docente con 21 años de experiencia en el ámbito laboral, con un enfoque centrado en el desarrollo integral de los estudiantes y en la formación de competencias prácticas y profesionales. Posee conocimientos en el diseño de menús saludables y equilibrados, así como en la planeación de actividades pedagógicas de refuerzo y en la elaboración de programas de estudio personalizados acorde a las necesidades de aprendizaje. Se distingue por su capacidad para trabajar de manera colaborativa en equipos multidisciplinarios, así como de forma autónoma, manteniendo siempre un alto nivel de compromiso y responsabilidad. Cuenta con formación académica en Gastronomía por el Instituto Culinario de México (2003), Maestría en Nutrición y Alimentación por la Universidad de Barcelona (2014) y actualmente cursa la Maestría en Gestión de eventos, banquetes, grupos y convenciones (2025), en proceso de titulación. Busca contribuir al crecimiento académico y personal de sus estudiantes.

Vázquez Natalia Noemí

Licenciada en Nutrición, graduada con Diploma de Honor por la Fundación H. A. Barceló, con amplia



experiencia en la gestión de servicios de alimentación institucional, docencia universitaria y liderazgo en calidad e inocuidad alimentaria. Actualmente cursa la Maestría en Gestión de la Seguridad Alimentaria en la Universidad ISALUD y es fundadora de Nutrigestion.net, plataforma enfocada en la formación y consultoría especializada para servicios de alimentación. Ha desarrollado su trayectoria profesional en empresas de alto nivel como Aramark Argentina, Roche Argentina y Ford Argentina, donde ha liderado operaciones de gran escala, auditorías de calidad, capacitación de personal y desarrollo de procedimientos bajo normas ISO y Buenas Prácticas de Manufactura. En el ámbito académico, se desempeña como docente en la Universidad Argentina de la Empresa y en la Fundación H. A. Barceló, participando además como conferencista en eventos nacionales e internacionales sobre nutrición, liderazgo e innovación educativa.

Paola Vera Fontecha

Ingeniera de Alimentos titulada por la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, con Magíster en Ciencias Agropecuarias con mención en Producción Agroindustrial por la Universidad de Chile. Cuenta además con diplomados en Docencia Universitaria y en Sistemas Integrados de Gestión de Calidad, Seguridad y Salud Ocupacional. Desde 2009 se desempeña como académica adjunta de jornada completa en la Universidad de Valparaíso, donde ha liderado procesos de autoevaluación, coordinación académica y gestión institucional, incluyendo la dirección del Departamento de Nutrición y Alimentos. Su labor docente abarca programas de pregrado y posgrado, con especial énfasis en Nutrición y Gestión de Servicios de Alimentación. Posee experiencia en investigación, innovación y vinculación con el medio, participando en congresos internacionales y colaborando en proyectos académicos y en medios de comunicación especializados en el área de alimentos y nutrición.

DADA A CONOCER EL 13 DE JULIO DEL 2026

ATENTAMENTE
“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”

DR. JOSÉ GUADALUPE GÓMEZ SOTO
SECRETARIO ACADÉMICO