

ASIGNATURA DE GESTIÓN EMPRESARIAL

1. Competencias	Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.
2. Cuatrimestre	Décimo
3. Horas Teóricas	40
4. Horas Prácticas	35
5. Horas Totales	75
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	5
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno administrará los recursos de establecimientos de alimentos y bebidas, a través de herramientas de planeación estratégica, de perfil de puestos, y evaluación del desempeño para contribuir a la competitividad de las empresas gastronómicas.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Fundamentos de la planeación estratégica	15	15	30
II. Planeación del talento humano	25	20	45
Totales	40	35	75

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

GESTIÓN EMPRESARIAL

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Fundamentos de la planeación estratégica
2. Horas Teóricas	15
3. Horas Prácticas	15
4. Horas Totales	30
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará planes y estrategias administrativas para el logro de objetivos de un establecimiento de alimentos y bebidas.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Fundamentos de planeación estratégica.	<p>Definir el concepto de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planeación - Estrategia - Planeación estratégica - Filosofía organizacional <p>Reconocer los elementos que conforman la filosofía organizacional</p> <p>Reconocer los tipos de planes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estratégico - Táctico - Operacional 	<p>Elaborar la filosofía organizacional del concepto gastronómico, considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Misión - Visión - Valores - Objetivos - Políticas <p>Determinar acciones estratégicas, tácticas y operacionales acorde al concepto gastronómico.</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Proactivo</p> <p>Visionario</p> <p>Trabajo en equipo</p>
Tipos de estrategias de planeación	<p>Identificar los tipos de estrategias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrategia de crecimiento - Estrategia de estabilidad organizacional - Estrategia de contracción - Estrategia combinada 	<p>Determinar estrategias considerando el plan y la filosofía organizacional del concepto gastronómico</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Proactivo</p> <p>Visionario</p> <p>Trabajo en equipo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Técnicas de planeación estratégica	Identificar las técnicas de planeación de: <ul style="list-style-type: none"> - Áreas funcionales - Producción - Capital humano - Financiera - Mercadotecnia - Software especializado 	Determinar las técnicas de planeación de acuerdo a las necesidades del concepto gastronómico.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Honesto Ético Asertivo Proactivo Visionario Trabajo en equipo

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

GESTIÓN EMPRESARIAL

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto, elaborará la planeación de un establecimiento de alimentos y bebidas que incluya:</p> <p>a) Nombre y descripción del concepto gastronómico. b) Filosofía organizacional. - Misión - Visión - Valores - Objetivos - Políticas c) Estrategias de planeación y su justificación d) Plan estratégico, táctico y operacional por: - Áreas funcionales - Producción - Capital humano - Financiera - Mercadotecnia</p>	<p>1. Comprender los conceptos de planeación estratégica.</p> <p>2. Identificar los tipos de planes.</p> <p>3. Analizar los tipos de estrategia.</p> <p>4. Comprender las técnicas de planeación.</p>	<p>Proyecto Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

GESTIÓN EMPRESARIAL

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Análisis de casos Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos	Computadora Equipo multimedia Material impreso Internet Impresos

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

GESTIÓN EMPRESARIAL

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	II. Planeación del talento humano
2. Horas Teóricas	25
3. Horas Prácticas	20
4. Horas Totales	45
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno gestionará el talento humano de un establecimiento de alimentos y bebidas para la optimización de la empresa.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Análisis de puestos	<p>Definir el concepto de: Análisis de puestos</p> <p>Identificar la estructura del análisis de puestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Requisitos intelectuales - Requisitos físicos - Responsabilidades que adquiere - Condiciones de trabajo <p>Identificar las etapas en el análisis de puestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planeación - Preparación - Realización <p>Identificar métodos para el análisis de puestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Observación directa - Cuestionario - Entrevista - Mixtos 	Determinar el perfil de puestos acorde a las necesidades del concepto gastronómico	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Proactivo</p> <p>Visionario</p> <p>Trabajo en equipo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Descripción de puestos	<p>Definir el concepto de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción de puestos <p>Identificar la estructura de la descripción de puestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del puesto - Descripción del puesto - Funciones genéricas - Funciones específicas 	<p>Elaborar la descripción de puestos acordes a las necesidades del concepto gastronómico.</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Proactivo</p> <p>Visionario</p> <p>Trabajo en equipo</p>
Desempeño del talento humano	<p>Identificar los conceptos de cultura organizacional, clima laboral y su impacto en el desarrollo de la organización.</p> <p>Identificar el concepto de la gestión del talento humano y sus etapas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reclutamiento - Selección de personal - Inducción <p>Explicar el concepto de inducción específica al puesto.</p> <p>Explicar el concepto evaluación de desempeño y sus instrumentos.</p>	<p>Elaborar el plan de inducción específica.</p> <p>Evaluar el desempeño del talento humano.</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Proactivo</p> <p>Visionario</p> <p>Trabajo en equipo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

GESTIÓN EMPRESARIAL

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto de talento humano, elaborará un reporte que incluya:</p> <p>a) Justificación de los métodos utilizados para el análisis de puestos</p> <p>b) Perfil de puestos del personal del establecimientos de alimentos y bebidas</p> <p>c) Descripción de puestos</p> <p>d) Plan inducción específica:</p> <ul style="list-style-type: none">- Organigrama del departamento- Objetivo del departamento y del puesto- Funciones específicas del puesto <p>e) Resultados de la evaluación de desempeño</p> <p>f) Acciones de mejora del desempeño del personal</p>	<p>1. Identificar el concepto y estructura del análisis y descripción de puestos</p> <p>2. Comprender las etapas y métodos del análisis de puestos</p> <p>4. Comprender el proceso de inducción específica</p> <p>5. Comprender el proceso de evaluación de desempeño</p>	<p>Proyecto</p> <p>Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

GESTIÓN EMPRESARIAL

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Análisis de casos Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos	Computadora Equipo multimedia Material impreso Internet Impresos

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

GESTIÓN EMPRESARIAL

CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Diagnosticar los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros a través del análisis de puestos y funcionalidad de los equipos, estados financieros básicos y normatividad aplicable para determinar y optimizar los recursos.</p>	<p>Elabora el diagnóstico de los recursos e integra el reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Recursos Humanos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de puestos: Funciones, habilidades, capacidades, aptitud, actitud y perfil del puesto - Diagnóstico de necesidades de capacitación <p>B) Recursos materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inventarios de instalaciones, equipo y materia prima: uso, manejo, utilidad y vida probable. <p>C) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de costos de: producción y operación - Estados financieros básicos: controles internos de las áreas funcionales <p>D) Recursos Técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Softwares -El menú del establecimiento -Inventarios -Ingeniería de procesos <p>E) Normatividad aplicable:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Licencias y permisos de operación.

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Planear los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros considerando el diagnóstico de necesidades de recursos, la normatividad aplicable, herramientas de planeación estratégica y desarrollo organizacional, así como la elaboración de presupuestos e indicadores, para el cumplimiento de los objetivos de la organización.</p>	<p>Elabora la planeación e integra un reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Filosofía organizacional</p> <p>B) Objetivos: operacionales, tácticos y estratégicos.</p> <p>C) Planes y programas de las áreas funcionales: líneas de acción, contingencias y puntos críticos de control:</p> <ul style="list-style-type: none"> - recursos humanos: inducción y capacitación del personal - recursos materiales: compras, insumos, infraestructura y mantenimiento preventivo y correctivo - recursos financieros: presupuestos ingresos y egresos y proyecciones <p>D) Ingeniería de procesos:</p> <p>I. Manuales operacionales de cocina, almacén, compras, área de servicio al cliente, bar, contraloría y administración:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funciones, objetivos, alcance y unidad responsable - Estructura orgánica de las áreas - Marco normativo - Áreas funcionales - Tiempos y movimientos de las áreas - Diagramas de flujo de las áreas: cocina, almacén, compras, comedor, bar, contraloría y administración - Cronograma de actividades - Formatos aplicables - Establecer puntos críticos de control <p>E) Listas de verificación de las áreas funcionales.</p> <p>F) Establecer indicadores de las áreas funcionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producción - Desempeño - Calidad

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Coordinar los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros considerando la planeación y normatividad aplicable, utilizando herramientas contables, financieras, administrativas y de gestión de calidad para el logro de las metas establecidas.</p>	<p>Coordina la operación de las áreas y entrega el informe de operación que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grado de cumplimiento de los indicadores de: <ul style="list-style-type: none"> - producción - desempeño - calidad - Grado de cumplimiento de los controles internos de las áreas funcionales. - Listas de verificación de los procedimientos. - Bitácoras de las áreas funcionales - Reporte de incidencias

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

GESTIÓN EMPRESARIAL

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Lourdes Münch.	(2005)	<i>Planeación Estratégica</i>	México, D.F.	México	Trillas
Robbins Coulter	(2009)	<i>Administración</i>	México, D.F.	México	Pearson
Idalberto Chiavenato	(2011)	<i>Administración de Recursos Humanos</i>	México, D.F.	México	Mc Graw Hill
José Ramon Delgado	(2012)	<i>Administración estratégica de la visión a la ejecución</i>	México, D.F.	México	Alfaomega
Héctor Delgado	(2011)	<i>Administración estratégica un enfoque metodológico</i>	México, D.F.	México	Trillas
Charles W. L. Hill	(2011)	<i>Administración Estratégica un Enfoque Integral</i>	México, D.F.	México	Cengage Learning

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de Licenciatura de Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	