

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	Facilitador: MTRO. JONATAN ZÚNIGA MORALES
Cuatrimestre: 3 "C"	Periodo Escolar: MAYO-AGOSTO-2020

1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Gestión de Compras y Almacén				
Competencia(s) que desarrolla:	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.				
Horas prácticas:	45	Horas teóricas:	30	Horas totales:	75
Objetivo:	El alumno gestionará el abastecimiento en establecimientos de alimentos y bebidas a través de las técnicas de almacenamiento y control de inventarios, la planeación y evaluación de las compras para contribuir a la rentabilidad de la empresa.				
Nombre de las unidades temáticas:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proceso de compra 2. Planeación de compras 3. Control de almacén 				

2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS

Número y nombre de la unidad temática	Objetivo general por unidad temática	Temas de cada unidad temática
1. Proceso de compra	El alumno desarrollará el proceso de compras en un establecimiento de Alimentos y Bebidas para optimizar costos.	Introducción a la gestión de compras. Principios y tipos de compra. Logística del proceso de compra.
2. Planeación de compras	El alumno realizará la planeación y la selección de proveedores para satisfacer las necesidades de insumos de los establecimientos de alimentos y bebidas.	Requerimientos para la compra. Proceso de selección de proveedores Evaluación de proveedores
3. Control de almacén	El alumno propondrá la organización del almacén a través de las técnicas de almacenamiento y control.	Fundamentos de almacén. Organización de las secciones de almacén Almacenamiento y resguardo de insumos Técnicas de control de almacén

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)

Unidad:	Proceso de compra	Duración (Horas)*:	20
Objetivo de unidad:	El alumno desarrollará el proceso de compras en un establecimiento de Alimentos y Bebidas para optimizar costos.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	
<p>Identificar el concepto, objetivo y políticas del área de compras.</p> <p>Describir la estructura orgánica del área de compras.</p> <p>Describir las funciones del responsable de compras.</p> <p>Identificar los tipos de compras: descentralizadas y centralizadas.</p> <p>Identificar los elementos para realizar compras en empresas privadas y organismos públicos.</p> <p>Reconocer los métodos de pronósticos.</p> <p>Identificar las etapas de la logística de compras:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconocimiento de una necesidad - Descripción exacta de la mercancía - Selección de las posibles fuentes de aprovisionamiento. - Análisis de las cotizaciones - Preparación de la orden de compra - Seguimiento y expedición. - Recepción e inspección de artículos - Liquidación de facturas y pago - Mantenimiento de registros 	<p>Determinar las políticas del área de compras de establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Determinar los tipos de compras acordes a las características de los establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Realizar el proceso de compras en establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p>	

Resultado de la unidad de aprendizaje

A partir de un estudio de caso de un establecimiento de Alimentos y Bebidas el alumno entregará un reporte que contenga :

- Estructura del área de compras
- Funciones del encargado de compras
- Políticas del área de compras
- Propuesta del proceso de compra.

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Comprender el concepto, objetivos, estructura orgánica y políticas del área de compras.	1. Analizar las funciones del responsable de compras. 2. Comprender los tipos de compras.	Analizar el proceso de compras.
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje basado en problemas, Método de casos, Mapas conceptuales, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Resumen	
Evidencias de aprendizaje:	Informe técnico, examen, resumen	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Mapa mental	Tipo de Instrumento	
		Escala estimativa	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Informes	Lista de Cotejo o verificación	50 %
	Mapa mental	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Otro	Examen	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	10/06/2020		

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)

Unidad:	Planeación de compras	Duración (Horas)*:	25
Objetivo de unidad:	El alumno realizará la planeación y la selección de proveedores para satisfacer las necesidades de insumos de los establecimientos de alimentos y bebidas.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	
<p>Identificar los requerimientos para la compra:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Descripción del insumo (marcas, presentaciones, cantidades) -Temporalidad -Oferta -Demanda -Usuario -Rotación -Presupuesto <p>Identificar las etapas del proceso de selección de proveedores</p> <ul style="list-style-type: none"> - Solicitud de cotizaciones - Parámetros de calidad del producto y proveedor - Análisis de precio. - Tiempo de entrega - Condiciones de pago - Garantía y servicio - Descuentos - Contrato con proveedor - Integración de los proveedores a la filosofía de la empresa <p>Identificar los tipos de evaluación y revisión periódica de los proveedores:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formal e informal <p>Identificar criterios de evaluación para proveedores.</p> <p>Identificar los acuerdos en la negociación de compra como elemento de evaluación.</p> <p>Identificar el proceso de administración del contrato de servicio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seguimiento - Control de calidad y evaluación del proveedor - Pago - Registro 	<p>Elaborar requisiciones de insumos.</p> <p>Seleccionar proveedores acorde a las necesidades de establecimientos de alimentos y bebidas</p> <p>Evaluar proveedores de alimentos y bebidas</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Analítico</p>	

Sistemático
Pensamiento crítico
Responsabilidad
Disciplina
Ordenado
Proactivo
Objetivo
Respeto
Honesto
Ético
Asertivo
Humildad
Trabajo en equipo
Puntualidad
Trabajo bajo presión
Autocontrol
Adaptación
Eficiente
Automotivación
Liderazgo

Resultado de la unidad de aprendizaje

A partir de un estudio de caso, el alumno elaborará un catálogo de proveedores que contenga:

- Requerimientos para la compra
- Proveedores seleccionados y la justificación de la elección
- Datos generales de proveedor
- Antigüedad
- Insumos que provee
- Condiciones de entrega y pago
- Evaluación

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Comprender los requerimientos de la compra.	1.- Comprender el proceso de selección de proveedores. 2.- Identificar los tipos de evaluación de proveedores.	Analizar la evaluación de los proveedores.
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje basado en problemas, Aprendizaje orientado a proyectos	
Técnicas de enseñanza:	Discusión en pequeños grupos	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Resumen	
Evidencias de aprendizaje:	Sistema de control de calidad de proveedores, examen, resumen	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Mapa mental	Tipo de Instrumento	
		Escala estimativa	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Informes	Rúbrica	30 %
	Manuales	Rúbrica	40 %
	Otro	Examen	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	17/07/2020		

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)

Unidad:	Control de almacén	Duración (Horas)*:	30
Objetivo de unidad:	El alumno propondrá la organización del almacén a través de las técnicas de almacenamiento y control.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	
Identificar el concepto y la importancia del área de almacén y su relación con las áreas de servicio y producción de alimentos y bebidas.	Representar gráficamente la recepción, clasificación y entrega de insumos.	puntualidad trabajo en equipo responsabilidad pulcritud	
Identificar los procesos para la recepción de insumos de alimentos y bebidas.	Proponer la organización de almacenes de alimentos y bebidas. Almacenar insumos.	honestidad proactividad creatividad	
Identificar los procedimientos de orden, clasificación y rotación de inventarios.	Determinar máximos, mínimos y stock de insumos del almacén, inventario inicial, final y físico.	trabajo bajo presión autocontrol compromiso respeto actitud de servicio	
Reconocer la clasificación de los insumos perecederos y no perecederos.		puntualidad trabajo en equipo responsabilidad pulcritud	
Describir los procesos y características de:		honestidad proactividad creatividad	
- Porcionado -Empaque - Etiquetado - Clasificación - Conservación		trabajo bajo presión autocontrol compromiso respeto actitud de servicio	
Distinguir los conceptos de máximos, mínimos y stock: Describir las técnicas de control de almacén de alimentos y bebidas:		puntualidad trabajo en equipo responsabilidad pulcritud honestidad	
- Rotación de insumos - Máximos y mínimos (par stock) -Inventario Inicial -Inventario final - Inventario físico		proactividad creatividad trabajo bajo presión autocontrol compromiso respeto actitud de servicio	
		puntualidad trabajo en equipo responsabilidad pulcritud honestidad	

proactividad
creatividad
trabajo bajo presión
autocontrol
compromiso
respeto
actitud de servicio

--	--	--

Resultado de la unidad de aprendizaje

A partir de un caso práctico de un almacén de alimentos y bebidas, elaborará un reporte que contenga:

- clasificación de los insumos.
- organización de las secciones del almacén y su justificación
- diagrama de flujo de abastecimiento de insumos

- método de almacenaje utilizado y su justificación
- Reportes de entrada y salida
- Inventario Inicial
- Inventario final

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Comprender los conceptos básicos de almacén, insumos perecederos y no perecederos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar la interacción del almacén con otras áreas. 2. Comprender las características, secciones y funciones de un almacén. 3. Analizar el diagrama de abastecimiento de almacén. 	Realizar el proceso de abastecimiento y almacén de un establecimiento alimentos y bebidas.
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje basado en problemas, Aprendizaje orientado a proyectos	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Panel	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Resumen	
Evidencias de aprendizaje:	Informe técnico, examen, resumen	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Mapa mental	Tipo de Instrumento	
		Escala estimativa	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Informes	Lista de Cotejo o verificación	40 %
	Video (cortometraje)	Escala estimativa	30 %
	Otro	Examen	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	19/08/2020		
5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR (Requisitar únicamente para asignaturas integradoras)			
Objetivo:			
Asignaturas que contribuyen a la competencia específica:			
Componentes del proyecto:			

MTRO. JONATAN ZÚÑIGA MORALES

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE

Vo. Bo. del Director del PE

30/04/2020

Fecha de elaboración