

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	Facilitador: MTRA. LETICIA GUADALUPE TREJO LEAL
Cuatrimestre: 10 "A"	Periodo Escolar: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020

### 1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Gestión Empresarial				
Competencia(s) que desarrolla:	Desarrollar y administrar un concepto gastronomico a traves del diagnostico del potencial culinario, la ingenieria de menus, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administracion estrategica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronomico y contribuir al desarrollo economico de la zona.				
Horas prácticas:	35	Horas teóricas:	40	Horas totales:	75
Objetivo:	El alumno diseñara pasteles y postres de diferentes especialidades y conceptos gastronomicos aplicando tecnicas basicas y especializadas de pasteleria y reposteria, para satisfacer las necesidades del mercado, y contribuir a la rentabilidad de los establecimientos de alimentos y bebidas.				
Nombre de las unidades temáticas:	1. Fundamentos de la planeación estratégica 2. Planeación del talento humano				

### 2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS

Número y nombre de la unidad temática	Objetivo general por unidad temática	Temas de cada unidad temática
1. Fundamentos de la planeación estratégica	El alumno elaborará planes y estrategias administrativas para el logro de objetivos de un establecimiento de alimentos y bebidas.	Fundamentos de planeación estratégica. Tipos de estrategias de planeación Técnicas de planeación estratégica
2. Planeación del talento humano	El alumno gestionará el talento humano de un establecimiento de alimentos y bebidas para la optimización de la empresa.	Análisis de puestos Descripción de puestos Desempeño del talento humano

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

<b>Unidad:</b>	Fundamentos de la planeación estratégica	<b>Duración (Horas)*:</b>	30
<b>Objetivo de unidad:</b>	El alumno elaborará planes y estrategias administrativas para el logro de objetivos de un establecimiento de alimentos y bebidas.		

**Tipos de Saberes**

Saber	Saber Hacer	Ser
Definir el concepto de: - Planeación - Estrategia - Planeación estratégica - Filosofía organizacional  Reconocer los elementos que conforman la filosofía organizacional  Reconocer los tipos de planes: - Estratégico - Táctico - Operacional Identificar los tipos de estrategias: - Estrategia de crecimiento - Estrategia de estabilidad organizacional - Estrategia de contracción - Estrategia combinada Identificar las técnicas de planeación de:  - Áreas funcionales - Producción - Capital humano - Financiera - Mercadotecnia - Software especializado	Elaborar la filosofía organizacional del concepto gastronómico, considerando: - Misión - Visión - Valores - Objetivos - Políticas  Determinar acciones estratégicas, tácticas y operacionales acorde al concepto gastronómico.  Determinar estrategias considerando el plan y la filosofía organizacional del concepto gastronómico 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

**Resultado de la unidad de aprendizaje**

<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.</p> <p>b) Filosofía organizacional.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Misión</li> <li>- Visión</li> <li>- Valores</li> <li>- Objetivos</li> <li>- Políticas</li> </ul> <p>c) Estrategias de planeación y su justificación</p> <p>d) Plan estratégico, táctico y operacional por:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Áreas funcionales</li> <li>- Producción</li> </ul>
---

- Capital humano
- Financiera
- Mercadotecnia

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
<p>Encuadre Evaluación diagnóstica investigación de conceptos</p>	<p>Comprender los conceptos de planeación estratégica. Identificar los tipos de planes. Analizar los tipos de estrategia. Comprender las técnicas de planeación.</p>	<p>A partir del proyecto integrador elaborará la planeación de un establecimiento de alimentos y bebidas que incluya: 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>
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Computadora, Internet	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Aprendizaje orientado a proyectos	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Asamblea, Discusión en pequeños grupos, Foro	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Cuadros comparativos, Cuadros	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	sinópticos	
	Portafolio de evidencias y proyecto integrador	

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	
		Lista de Cotejo o verificación	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Proyectos	Rúbrica	30 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	40 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	16/10/2020		

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

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

<b>Unidad:</b>	Planeación del talento humano	<b>Duración (Horas)*:</b>	45
<b>Objetivo de unidad:</b>	El alumno gestionará el talento humano de un establecimiento de alimentos y bebidas para la optimización de la empresa.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	

Definir el concepto de:  
Análisis de puestos

Identificar la estructura del análisis de puestos:  
- Requisitos intelectuales  
- Requisitos físicos  
- Responsabilidades que adquiere  
- Condiciones de trabajo

Identificar las etapas en el análisis de puestos:  
- Planeación  
- Preparación  
- Realización

Identificar métodos para el análisis de puestos:  
- Observación directa  
- Cuestionario  
- Entrevista  
- Mixtos

Definir el concepto de:  
- Descripción de puestos

Identificar la estructura de la descripción de puestos:  
- Nombre del puesto  
- Descripción del puesto  
- Funciones genéricas  
- Funciones específicas

Identificar los conceptos de cultura organizacional, clima laboral y su impacto en el desarrollo de la organización.

Identificar el concepto de la gestión del talento humano y sus etapas:  
- Reclutamiento  
- Selección de personal  
- Inducción

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

Explicar el concepto de inducción específica al puesto.

Explicar el concepto evaluación de desempeño y sus instrumentos.

	<p>Determinar el perfil de puestos acorde a las necesidades del concepto gastronómico</p> <p>Elaborar la descripción de puestos acordes a las necesidades del concepto gastronómico.</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>
--	---	---

**Resultado de la unidad de aprendizaje**

A partir de un proyecto de talento humano, elaborará un reporte que incluya:

- a) Justificación de los métodos utilizados para el análisis de puestos
- b) Perfil de puestos del personal del establecimientos de alimentos y bebidas
- c) Descripción de puestos
- d) Plan inducción específica:
  - Organigrama del departamento
  - Objetivo del departamento y del puesto
  - Funciones específicas del puesto
- e) Resultados de la evaluación de desempeño
- f) Acciones de mejora del desempeño del personal

<b>Secuencia didáctica</b>		
<b>Actividades iniciales</b>	<b>Actividades de desarrollo</b>	<b>Actividades finales</b>
<p>Encuadre Evaluación diagnóstica</p>	<p>Identificar el concepto y estructura del análisis y descripción de puestos Comprender las etapas y métodos del análisis de puestos Comprender el proceso de inducción específica Comprender el proceso de evaluación de desempeño</p>	<p>A partir de un proyecto de talento humano, elaborará un reporte que incluya: a) Justificación de los métodos utilizados para el análisis de puestos b) Perfil de puestos del personal del establecimientos de alimentos y bebidas c) Descripción de puestos d) Plan inducción específica: - Organigrama del departamento - Objetivo del departamento y del puesto - Funciones específicas del puesto e) Resultados de la evaluación de desempeño f) Acciones de mejora del desempeño del personal</p>
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Computadora, Internet, Material audiovisual	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Aprendizaje orientado a proyectos, Proyecto colaborativo	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Asamblea, Foro	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Resumen	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	Portafolio de evidencias y proyecto integrador	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE				
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación		
Evaluación Diagnóstica:	Informes	Tipo de Instrumento		
		Lista de Cotejo o verificación		
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)	
		Proyectos	Rúbrica	30 %
		Pruebas de Rendimiento	Examen	40 %
		Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	30 %
			100 %	
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	09/12/2020			
5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR (Requisitar únicamente para asignaturas integradoras)				
Objetivo:				
Asignaturas que contribuyen a la competencia específica:				
Componentes del proyecto:				

MTRA. LETICIA GUADALUPE TREJO LEAL

**Elaboró**

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

**Lugar**

MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE

**Vo. Bo. del Director del PE**

04/09/2020

**Fecha de elaboración**