

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

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

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

Unidad:	Fundamentos de la planeación estratégica	Duración (Horas)*:	30
Objetivo de unidad:	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

A partir de un proyecto, 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

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>
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje orientado a proyectos	
Técnicas de enseñanza:	Asamblea, Discusión en pequeños grupos, Foro	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Cuadros comparativos, Cuadros	
Evidencias de aprendizaje:	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)

Unidad:	Planeación del talento humano	Duración (Horas)*:	45
Objetivo de unidad:	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

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
<p>Encuadre</p> <p>Evaluación diagnóstica</p>	<p>Identificar el concepto y estructura del análisis y descripción de puestos</p> <p>Comprender las etapas y métodos del análisis de puestos</p> <p>Comprender el proceso de inducción específica</p> <p>Comprender el proceso de evaluación de desempeño</p>	<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>
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Material audiovisual	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje orientado a proyectos, Proyecto colaborativo	
Técnicas de enseñanza:	Asamblea, Foro	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Resumen	
Evidencias de aprendizaje:	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