UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	**Facilitador: MTRA. ANA ROSA CRUZ GONZÁLEZ**
Cuatrimestre: 10 "A"	**Periodo Escolar: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020**

1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Integradora				
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:	30	**Horas teóricas:**	0	**Horas totales:**	30
Objetivo:	El alumno demostrara la competencia de 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.				
Nombre de las unidades temáticas:	1. Planeación del proyecto gastronómico 2. Desarrollo del proyecto gastronómico				

2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS

Número y nombre de la unidad temática	Objetivo general por unidad temática	Temas de cada unidad temática
1. Planeación del proyecto gastronómico	El alumno planeará un concepto gastronómico para su implementación.	Definición del concepto gastronómico Selección del menú Diseño del concepto gastronómico Planeación administrativa y financiera
2. Desarrollo del proyecto gastronómico	El alumno desarrollará la propuesta del concepto gastronómico para contribuir a la oferta culinaria.	Gestión de compras Presentación de la oferta gastronómica Evaluación del proyecto gastronómico

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)			
Unidad:	Planeación del proyecto gastronómico	**Duración (Horas)*:**	20
Objetivo de unidad:	El alumno planeará un concepto gastronómico para su implementación.		

Tipos de Saberes		
Saber	**Saber Hacer**	**Ser**
	Determinar el concepto gastronómico que considere la preservación del patrimonio culinario de México. Integrar las propuestas de alimentos y bebidas. Integrar la propuesta de diseño del concepto gastronómico. Integrar la carta de la oferta gastronómica. Integrar el presupuesto operativo. Integrar el diseño y diagramas de los procesos de las áreas funcionales. Integrar la filosofía organizacional. Integrar el plan estratégico, táctico y operacional. Integrar el perfil de puestos.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador

Resultado de la unidad de aprendizaje

Desarrollará la planeación de un proyecto gastronómico y entregará un portafolio de evidencias que incluya lo siguiente:

A)Concepto gastronómico:
- Introducción
- Justificación el que se consideren alguno de los siguientes elementos del patrimonio culinario de México: métodos y técnicas, ingredientes representativos, así como usos y costumbres.
- Descripción del tipo de establecimiento
- Estilo de diseño
- Propuesta de menú y sus recetas estándar
- Tendencias de ambientación:
- Armonía de color
- Material de revestimiento
- Diseño de iluminación
- Objetos de decoración
- Sonorización
- Conclusión

B) Carta de la oferta gastronómica:
- color
- tipografias y ubicación de textos en la carta
- Materiales de la carta de acuerdo a la operatividad y normatividad:

- Tapa
- Papel
- Descripción de los platillos de la carta
- Justificación de cada uno de los elementos considerando el concepto gastronómico

C) Presupuesto operativo:

- Presupuesto de ventas
- Presupuesto de producción
- Presupuesto de materia prima
- Presupuesto de Mano de obra
- Presupuesto de gastos de operación
- Presupuesto de costo de ventas
- Análisis marginal y de oportunidad

D) Planeación de la operación de las áreas funcionales:

- Filosofía organizacional.
- Misión
- Visión
- Valores
- Objetivos
- Políticas
- Diseño de los procesos de las áreas funcionales
- Diagrama de los procesos de las áreas funcionales
- Estrategias de planeación y su justificación
- Plan estratégico, táctico y operacional por:
- Áreas funcionales
- Producción
- Capital humano
- Financiera
- Mercadotecnia
- Perfil de puestos del personal

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	**Actividades de desarrollo**	**Actividades finales**
Presentación con el grupo Exposición de criterios de exposición Exposición del contenido del proyecto	Revisión de avances del proyecto	Entrega de vídeo Entrega de avances del trabajo teórico
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje orientado a proyectos, Proyecto colaborativo	
Técnicas de enseñanza:	Panel, Equipos	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas mentales, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Vídeos, avance de proyecto en Classroom	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	**Estrategia de Evaluación**	**Instrumento de Evaluación**	
Evaluación Diagnóstica:	Pruebas de Rendimiento	**Tipo de Instrumento**	
		Examen	
Evaluación Formativa:		**Tipo de instrumento**	**Valor del instrumento (%)**
	Proyectos	Lista de Cotejo o verificación	40 %
	Video (cortometraje)	Rúbrica	40 %
	Otro	Lista de Cotejo o verificación	20 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	13/11/2020		

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)			
Unidad:	Desarrollo del proyecto gastronómico	**Duración (Horas)*:**	10
Objetivo de unidad:	El alumno desarrollará la propuesta del concepto gastronómico para contribuir a la oferta culinaria.		

Tipos de Saberes		
Saber	**Saber Hacer**	**Ser**
	Integrar el catálogo de proveedores y la logística de compras. Elaborar prueba de menú. Presentar la prueba de menú. Integrar el análisis financiero. Integrar un reporte de evaluación del proceso de operación. Proponer acciones de mejora y recomendaciones.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación Creativo Proactivo Innovador

Resultado de la unidad de aprendizaje

Desarrollará el proyecto gastronómico y entregará un portafolio de evidencias que incluya lo siguiente:

A) Catálogo de proveedores
B) Lista de precios actualizada
C) Logística de compras
D) Lista de verificación de los platillos elaborados de acuerdo a las recetas estándar.
E) Lista de verificación de la presentación de acuerdo al BUFF
F) Análisis Financiero:
- Rentabilidad del establecimiento de A y B.
- Liquidez del establecimiento de A y B.
- Apalancamiento del establecimiento de A y B.
G) Evaluación del proceso de operación:
- Agrupación de datos con el diagrama de afinidad y árbol
- Relación causa-efecto con el diagrama de relaciones y actividades
- Secuencia y tiempo de un proceso con el diagrama de flechas
- Relación de dos variables con la matriz L
- Áreas de oportunidad de la operación
H) Propuesta de acciones de mejora

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	**Actividades de desarrollo**	**Actividades finales**
Exposición de criterios de evaluación Exposición de contenido de proyecto	Revisión de avance de proyecto	Entrega de Recetario Digital Entrega de proyecto teórico
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje orientado a proyectos, Proyecto colaborativo	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Equipos	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales	
Evidencias de aprendizaje:	Recetario digital, proyecto en Classroom	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	**Estrategia de Evaluación**	**Instrumento de Evaluación**	
Evaluación Diagnóstica:	Pruebas de Rendimiento	**Tipo de Instrumento**	
		Examen	
Evaluación Formativa:		**Tipo de instrumento**	**Valor del instrumento (%)**
	Proyectos	Lista de Cotejo o verificación	40 %
	Manuales	Lista de Cotejo o verificación	40 %
	Otro	Lista de Cotejo o verificación	20 %
			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:	Desarrollo de Conceptos Gastronómicos, Alta Cocina Mexicana, Gestión Empresarial, Negociación Empresarial, Integradora
Componentes del proyecto:	Entrega de Vídeo y de proyecto en Classroom

MTRA. ANA ROSA CRUZ GONZÁLEZ	MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE
Elaboró	**Vo. Bo. del Director del PE**
El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo	02/09/2020
Lugar	**Fecha de elaboración**