

**PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS**

Programa Educativo: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. ANGÉLICA MA. DANIEL MEDINA
Cuatrimestre: 10 "B"	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)

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

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Establecimiento de lineamientos Examen diagnóstico Introducción a la materia	Introducción a la unidad El alumno investigara los conceptos relacionados con la planeación estratégica -Administración -Etapas del proceso administrativo -Concepto de: planeación, estrategia, planeación estratégica. filosofía organizacional Tipos de planes Tipos de estrategias	Elaborar la planeación de una propuesta 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 justificación d) Plan estrategico, tactico y operacional por: -Áreas funcionales -Producción -Capital Humano -Financiera -Mercadotecnia
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Internet, Bibliografía, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Método de casos, Proyecto colaborativo, Preguntas intercaladas , Mapas conceptuales, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Interrogatorio, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Resumen, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Examen, portafolio, plan de proyecto	

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	Rúbrica	10 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	40 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	30 %
	Otro	Rúbrica	20 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	16/10/2020		

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.

	Determinar el perfil de puestos acorde a las necesidades del concepto gastronómico Elaborar la descripción de puestos acordes a las necesidades del concepto gastronómico. Elaborar el plan de inducción específica. Evaluar el desempeño del talento humano.	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 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
Establecimiento de lineamientos Diagnóstico Introducción a la materia	Investigar: 1. Concepto y estructura del análisis y descripción de puestos 2. Etapas y métodos del análisis de puestos 3. El proceso de inducción específica 5. El proceso de evaluación de desempeño	A partir de un proyecto, 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
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Internet, Bibliografía, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Método de casos, Proyecto colaborativo, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Interrogatorio, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Cuadros sinópticos, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Portafolio, examen, proyecto	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Otro	Tipo de Instrumento	
		Lista de Cotejo o verificación	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Dramatizaciones y simulaciones	Rúbrica	20 %
	Proyectos	Rúbrica	10 %
	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:	

LIC. ANGÉLICA MA. DANIEL MEDINA

Elaboró

MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE

Vo. Bo. del Director del PE

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

11/09/2020

Fecha de elaboración