

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. MIRIAM SANCHEZ ARTEAGA
Cuatrimestre: 10 "M"	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)**

<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

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

<b>Secuencia didáctica</b>		
<b>Actividades iniciales</b>	<b>Actividades de desarrollo</b>	<b>Actividades finales</b>
PRESENTACIÓN DEL CURSO / UNIDAD ENCUADRE (CRITERIOS DE EVALUACIÓN) REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA DIAGNOSTICO ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	COMPRENDER, ANALIZAR, ELABORARÁ PLANES Y ESTRATEGIAS ADMINISTRATIVAS PARA EL LOGRO DE METAS Y OBJETIVOS DE UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (GASTRONÓMICO). MEDIANTE LA PLANEACIÓN ESTRATÉGICA SE ELABORA, DESARROLLA Y SE PONE EN MARCHA DISTINTOS PLANES OPERATIVOS POR PARTE DE LA EMPRESAS U ORGANIZACIONES DEL RAMO GASTRONÓMICO, YENDO DE LA MANO CON LA FILOSOFÍA ORGANIZACIONAL MISIÓN, VISIÓN, OBJETIVOS, POLÍTICAS, VALORES), JUSTIFICACIÓN, CON PROPÓSITO DE ALCANZAR LOS FINES QUE PERSIGUE LA EMPRESA Y METAS PLANTEADAS (ESTOS PLANES PUEDEN SER ACORTO, MEDIANO O LARGO PLAZO) PARA EL LOGRO DE LA COMPRENSIÓN Y ENTENDIMIENTO DE ESTO SE REQUIERE QUE SE ELABORE: GRÁFICOS Y/O ESQUEMA, SÍNTESIS, ANÁLISIS, RESUMEN, ENSAYOS, PRACTICAS DE CASOS REALES PARA SU ANÁLISIS, INTERPRETACIÓN Y EJECUCIÓN, EN LAS EMPRESAS EN CUANTO A BEBIDAS Y ALIMENTOS.	ELABORACIÓN DE PROYECTO DE UN PRODUCTO (ALIMENTOS ?BEBIDAS) GASTRONÓMICO EN DONDE EL ALUMNO ORGANICE E INTEGRE UNA CORRECTA PLANEACIÓN ESTRATÉGICA (TIPO Y TÉCNICA DE PLANEACIÓN A UTILIZARA) LIGADO CON LA FILOSOFÍA Y LA JUSTIFICACIÓN DE LA EMPRESA EN EL RAMO GASTRONÓMICO
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Computadora, Internet	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Aprendizaje orientado a proyectos, Mapas conceptuales, Objetos de aprendizaje	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Mesa redonda , Entrevista, Debate	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas mentales, Resumen, Síntesis	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	PROYECTO DE UN BIEN PRODUCTO (BEBIDAS- ALIMENTOS) DE UNA EMPRESA DEL RAMO GASTRONÓMICO.	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Ensayos	Tipo de Instrumento	
		Rúbrica	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Ensayos	Lista de Cotejo o verificación	30 %
	Proyectos	Lista de Cotejo o verificación	30 %
	Pruebas de Rendimiento	Lista de Cotejo o verificación	40 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	15/10/2020		

**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

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

**Secuencia didáctica**

Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
PRESENTACIÓN DE LA UNIDAD ENCUADRE (CRITERIOS DE EVALUACIÓN) REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS DIAGNÓSTICO ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	COMPRENDER, ANALIZAR Y DETERMINAR LO IMPORTANTE QUE SON LAS FUNCIONES DEL CAPITAL HUMANO DENTRO DE LA EMPRESA DE MANERA CORRECTA A TRAVÉS DE JEFE DE RECURSOS HUMANOS LA CUAL ES QUIEN DELEGA LOS PUESTOS Y LAS FUNCIONES CON BASE A SUS HABILIDADES , DESTREZAS, CONOCIMIENTOS (COMPETENTES), UNA VEZ CUBIERTO LOS PUESTOS O VACANTES Y DELEGADO LAS FUNCIONES EL RECURSO HUMANO DEBERÁ EJECUTAR SUS COMPETENCIAS YA QUE SERÁN LOS ENCARGADOS DE LA ELABORACIÓN ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (GASTRONÓMICO) DE FORMA QUE ESTOS PRODUCTOS SEAN ÓPTIMOS PARA LA EMPRESA Y GENERAR RENDIMIENTOS PARA TOMA DE DECISIONES, PARA ESTO ES NECESARIO EL CONOCIMIENTO Y DOMINIO DE LO QUE IMPLICA DELEGAR FUNCIONES DENTRO DE UNA ORGANIZACIÓN EN EL RAMO GASTRONÓMICO PARA ELLO SE TIENE QUE ELABORAR LO SIGUIENTE: GRÁFICOS Y/O ESQUEMA, SÍNTESIS, ANÁLISIS, RESUMEN, ENSAYOS, PRACTICAS DE CASOS REALES PARA SU ANÁLISIS, INTERPRETACIÓN Y EJECUCIÓN DE LAS EMPRESAS EN CANTO BEBIDAS Y ALIMENTOS.	ELABORACIÓN DE PROYECTO DE UN BIEN O PRODUCTO (BEBIDAS Y ALIMENTOS) GASTRONÓMICOS EN DONDE EL RECURSO HUMANO CONOZCA LAS COMPETENCIAS QUE DEBE POSEER PARA EL DESARROLLO Y O ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y CONCLUSIÓN DE UNA EMPRESA EN EL AMBITO GASTRONOMICO.
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Computadora, Internet	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Método de casos, Aprendizaje orientado a proyectos, Mapas conceptuales	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Mesa redonda , Entrevista, Debate	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas mentales, Resumen, Síntesis	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	PROYECTO DE UN BIEN PRODUCTO (BEBIDAS- ALIMENTOS) DE UNA EMPRESA DEL RAMO GASTRONÓMICO	



4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Proyectos	Tipo de Instrumento	
		Rúbrica	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Ensayos	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Proyectos	Lista de Cotejo o verificación	40 %
	Pruebas de Rendimiento	Lista de Cotejo o verificación	40 %
			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. MIRIAM SANCHEZ ARTEAGA

**Elaboró**

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

**Lugar**

MTRO. ROMÁN BRAVO CADENA

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

04/09/2020

**Fecha de elaboración**