

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. EIRA MORENO MARTÍNEZ
Cuatrimestre: 10 "M"	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 gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.				
Horas prácticas:	30	Horas teóricas:	0	Horas totales:	30
Objetivo:	El alumno demostrará la competencia de desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico 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
- tipografías 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
Inducción a la unidad y tendencias por medio de material audiovisual Presentación de cronograma de actividades	Desarrollará la planeación de un proyecto gastronómico y entregará un portafolio de evidencias que incluya la descripción del concepto gastronómico, carta, presupuesto y organización de la forma de trabajo	Evaluación del proyecto integrador. Retroalimentar actividades, sesiones e informes
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet	
Estrategias de enseñanza:	Proyecto colaborativo	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Equipos, Discusión en pequeños grupos, Brainstorming (tormenta de ideas)	
Estrategias de aprendizaje:	Síntesis	
Evidencias de aprendizaje:	Evidencias del 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 (%)
	Pruebas de Rendimiento	Examen	40 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	60 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	23/10/2020		

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.	Analítico
	Elaborar prueba de menú.	Sistemático
	Presentar la prueba de menú.	Pensamiento crítico
	Integrar el análisis financiero.	Responsabilidad
	Integrar un reporte de evaluación del proceso de operación.	Disciplina
	Proponer acciones de mejora y recomendaciones.	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
Inducción a la unidad y tendencias por medio de material audiovisual Presentación de cronograma de actividades	Desarrollará el proyecto gastronómico que analice a los proveedores y la logística de compras, el procedimiento de la prueba de menú, los estados financieros básicos e identifique las áreas de oportunidad del proceso de operación.	Evaluación del proyecto integrador. Retroalimentar actividades, sesiones e informes
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Bibliografía	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje orientado a proyectos, Proyecto colaborativo	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Equipos, Trabajo en binas, Discusión en pequeños grupos	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Síntesis	
Evidencias de aprendizaje:	proyecto integrador	

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 (%)
	Pruebas de Rendimiento	Examen	40 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	60 %
			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:	Gestión empresarial, Negociación empresarial, Alta cocina mexicana		
Componentes del proyecto:	Ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica		

LIC. EIRA MORENO MARTÍNEZ

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRO. ROMÁN BRAVO CADENA

Vo. Bo. del Director del PE

11/09/2020

Fecha de elaboración