

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. HÉCTOR ALONSO PÉREZ ARREOLA
Cuatrimestre: 4 "A"	Periodo Escolar: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020

### 1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Administración de Alimentos y Bebidas				
Competencia(s) que desarrolla:	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.				
Horas prácticas:	40	Horas teóricas:	35	Horas totales:	75
Objetivo:	El alumno determinará el proceso administrativo de los establecimientos de alimentos y bebidas a través de la planeación, organización, dirección y control para contribuir al logro de los objetivos de la organización.				
Nombre de las unidades temáticas:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Planeación en establecimientos de alimentos y bebidas</li> <li>Organización en establecimientos de alimentos y bebidas.</li> <li>Dirección en establecimientos de alimentos y bebidas.</li> <li>Control en establecimientos de alimentos y bebidas.</li> </ol>				

### 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 en establecimientos de alimentos y bebidas	El alumno determinará la planeación del servicio de alimentos y bebidas para el logro de objetivos de la organización.	Conceptos y generalidades de la administración de alimentos y bebidas Etapas de la planeación Técnicas de planeación
2. Organización en establecimientos de alimentos y bebidas.	El alumno determinará la estructura organizacional de los establecimientos de alimentos y bebidas para contribuir a la eficiencia de la operación.	Estructura organizacional de los establecimientos de alimentos y bebidas Organización del personal de los establecimientos de alimentos y bebidas
3. Dirección en establecimientos de alimentos y bebidas.	El alumno dirigirá la operación del área de alimentos y bebidas, para asegurar la eficiencia de los procedimientos.	Fundamentos de dirección. Principios de supervisión. Herramientas y fases de supervisión.
4. Control en establecimientos de alimentos y bebidas.	El alumno controlará el área de alimentos y bebidas para contribuir a la optimización de recursos.	Fundamentos de control. Herramientas y fases del control.

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

<b>Unidad:</b>	Planeación en establecimientos de alimentos y bebidas	<b>Duración (Horas)*:</b>	15
<b>Objetivo de unidad:</b>	El alumno determinará la planeación del servicio de alimentos y bebidas para el logro de objetivos de la organización.		

**Tipos de Saberes**

Saber	Saber Hacer	Ser
Definir los conceptos de: - Administración. - Proceso administrativo. - Establecimientos de alimentos y bebidas.  Identificar el objetivo e importancia de la administración y su relación con el área de alimentos y bebidas.  Describir el concepto de planeación y filosofía organizacional.  Describir las etapas de la planeación: - Situación actual. FODA -Establecimiento de metas y objetivos. -Planes de acción de objetivos y metas.  Identificar las técnicas de planeación: -Gráfica de Gantt. -Diagrama de flujo. -Cronograma de .actividades.	Establecer las etapas de planeación de establecimientos de alimentos y bebidas. Planear la operación del área de alimentos y bebidas.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio  Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio  Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio

**Resultado de la unidad de aprendizaje**

A partir de un estudio de caso elaborará un reporte que contenga:

- Tipo de establecimiento de alimentos y bebidas.

- Matriz FODA.
- Objetivos y metas.
- Estrategias y planes de acción.
- Justificación de las herramientas de planeación utilizadas

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Presentación ante el grupo Establecimiento de plataformas didácticas, medios contacto y creación de grupos. Dar a conocer el contenido de la asignatura, porcentajes de evaluación, examen diagnóstico por medio del Saex, Tópicos a evaluar y fechas de entregas. Contrato intergrupar Creación de equipos	Desarrollo por parte del docente del temario de la unidad I. Creación de equipos para el diseño de una empresa de A y B Resumen, síntesis cuadros de temas de la unidad	Filosofía organizacional de su empresa de A y B Síntesis de temas Prueba de rendimiento
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Computadora, Pizarrón / Plumones , Bibliografía	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Método de casos, Proyecto colaborativo, Exposición	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Equipos	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Organigramas, Resumen, Síntesis	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	Manual de empresa A y B, Portafolio de evidencias, Prueba de rendimiento.	

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	20 %
	Manuales	Rúbrica	20 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Portafolio de evidencias	Escala estimativa	20 %
	Contrato de aprendizaje	Guía de observación	10 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	25/09/2020		

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

<b>Unidad:</b>	Organización en establecimientos de alimentos y bebidas.	<b>Duración (Horas)*:</b>	20
<b>Objetivo de unidad:</b>	El alumno determinará la estructura organizacional de los establecimientos de alimentos y bebidas para contribuir a la eficiencia de la operación.		

**Tipos de Saberes**

Saber	Saber Hacer	Ser
<p>Describir el concepto de organización como parte del proceso administrativo.</p> <p>Identificar la estructura organizacional de las áreas de los establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Identificar el concepto de perfil y descripción de puesto.</p> <p>Identificar los elementos que delimitan una función.</p>	<p>Elaborar la estructura orgánica de las áreas de los establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Determinar perfil, descripción y funciones de los puestos en establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p>

**Resultado de la unidad de aprendizaje**

<p>A partir de un caso práctico elaborará un informe que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del establecimiento de alimentos y bebidas.</li> <li>- Concepto y clasificación del establecimiento de alimentos y bebidas.</li> <li>- Estructura organizacional y su fundamentación.</li> <li>- Perfil de puestos</li> <li>- Descripción de puestos</li> <li>- Conclusión</li> </ul>
---

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Verificación medios de comunicación y de alcances obtenidos, retroalimentación,	Desarrollo de de temas de la unidad temática II Trabajo en el manual de empresa de A y B Ensayos Proyecto integrador	Manual de empresa de A y B Prueba de rendimiento Portafolio de evidencias
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Computadora, Internet, Bibliografía	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Proyecto colaborativo, Exposición, Lluvia de ideas	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Equipos	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Resumen, Síntesis	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	Manual de empresa A y B, Portafolio de evidencias, Prueba de rendimiento.	

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	20 %
	Manuales	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Portafolio de evidencias	Escala estimativa	20 %
	Contrato de aprendizaje	Guía de observación	10 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	23/10/2020		



PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)			
<b>Unidad:</b>	Dirección en establecimientos de alimentos y bebidas.	<b>Duración (Horas)*:</b>	15
<b>Objetivo de unidad:</b>	El alumno dirigirá la operación del área de alimentos y bebidas, para asegurar la eficiencia de los procedimientos.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	
<p>Identificar la importancia de la etapa de dirección en el proceso administrativo.</p> <p>Reconocer el concepto y los estilos de liderazgo.</p> <p>Describir los elementos de la dirección.</p> <p>Explicar el concepto de supervisión, importancia y objetivo en los procesos gastronómicos.</p> <p>Describir los componentes de la supervisión.</p> <p>Identificar las principales herramientas de supervisión de la operación de los establecimientos de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Lista de cotejo.</li> <li>- Bitácoras.</li> <li>- Guías de observación.</li> </ul> <p>Explicar las fases de la supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas.</p>	<p>Elaborar las herramientas de supervisión de procesos de producción y servicio de alimentos.</p> <p>Supervisar procedimientos en áreas de alimentos y bebidas.</p>	<p>Ética laboral</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Comunicación</p> <p>Autodominio</p> <p>Organizado</p> <p>Sistemático</p> <p>Innovador</p> <p>Proactivo</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Ética laboral</p> <p>Honestidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Comunicación</p> <p>Autodominio</p> <p>Organizado</p> <p>Sistemático</p> <p>Innovador</p> <p>Proactivo</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Ética laboral</p> <p>Honestidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Comunicación</p> <p>Autodominio</p> <p>Organizado</p> <p>Sistemático</p> <p>Innovador</p> <p>Proactivo</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>	
Resultado de la unidad de aprendizaje			
<p>A partir de un caso práctico de servicio de alimentos y bebidas, elaborará un informe que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objetivo de la supervisión.</li> <li>- Las fases de la supervisión del servicio.</li> <li>- Herramientas de supervisión.</li> </ul>			

- Resultados de la supervisión del proceso.
- Conclusiones.

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Verificación medios de comunicación y de alcances obtenidos, retroalimentación, Verificar actividades de proyecto integrador	Desarrollo de de temas para la unidad temática III Designación, desarrollo de actividades proyecto Complemento de manual de Empresa de A y B	Avances proyecto integrador Manual Administrativo Prueba de rendimiento Portafolio de evidencias
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Computadora, Internet, Bibliografía	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Proyecto colaborativo, Exposición, Lluvia de ideas	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Equipos	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Resumen, Síntesis	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	Manual de empresa A y B, Portafolio de evidencias, Prueba de rendimiento.	

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	20 %
	Manuales	Rúbrica	20 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Contrato de aprendizaje	Guía de observación	10 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	13/11/2020		

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

<b>Unidad:</b>	Control en establecimientos de alimentos y bebidas.	<b>Duración (Horas)*:</b>	25
<b>Objetivo de unidad:</b>	El alumno controlará el área de alimentos y bebidas para contribuir a la optimización de recursos.		
<b>Tipos de Saberes</b>			
<b>Saber</b>	<b>Saber Hacer</b>	<b>Ser</b>	
Definir el concepto de control.  Describir las características del control en los establecimientos de alimentos y bebidas. Identificar las herramientas de control.  Explicar las fases del control en la operación los establecimientos de alimentos y bebidas:  - Procedimientos de las fases de control.  - Estándares de producción y servicio.	Desarrollar las herramientas de control en establecimientos de alimentos y bebidas.  Determinar estándares de procesos de producción y servicio de alimentos y bebidas.	Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Sistemático Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Sistemático	
<b>Resultado de la unidad de aprendizaje</b>			
A partir de un caso práctico de producción y servicio de alimentos y bebidas, elaborará un reporte que incluya:  - Herramientas de control.  - Estándares de procesos de producción y servicio.  - Observaciones.  - Propuestas de mejora.			

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Verificar de alcance de objetivos. Asignar roles de presentación de proyecto integrador	Desarrollo unidad temática III Proyecto integrador Manual de empresa de A y B	Presentación proyecto integrador Entrega proyecto integrador Manual de A y B Ejecución y/o Presentación proyecto integrador
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Computadora, Internet, Bibliografía	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Proyecto colaborativo, Exposición, Lluvia de ideas	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Equipos, Debate	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Organigramas, Esquemas conceptuales, Síntesis	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	Manual de empresa A y B, Portafolio de evidencias, Prueba de rendimiento. Proyecto integrador	

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

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	20 %
	Manuales	Rúbrica	20 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Portafolio de evidencias	Escala estimativa	20 %
	Contrato de aprendizaje	Guía de observación	10 %
			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. HÉCTOR ALONSO PÉREZ ARREOLA

**Elaboró**

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

**Lugar**

MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE

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

06/09/2020

**Fecha de elaboración**