

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. DENHI VILLEDA MUÑOZ
Cuatrimestre: 4 "C"	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"> 1. Planeación en establecimientos de alimentos y bebidas 2. Organización en establecimientos de alimentos y bebidas. 3. Dirección en establecimientos de alimentos y bebidas. 4. Control en establecimientos de alimentos y bebidas. 				

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)

Unidad:	Planeación en establecimientos de alimentos y bebidas	Duración (Horas)*:	15
Objetivo de unidad:	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

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
<p>Presentación ante el grupo, hacer entrega del contenido a tratar durante el cuatrimestre de la asignatura.</p> <p>Dar a conocer los porcentajes de evaluación, escuchar las expectativas de los estudiantes, para integrarlos a la primera actividad.</p> <p>Aplicar evaluación diagnóstica.</p>	<p>Definir los conceptos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Administración. - Proceso administrativo. - Establecimientos de alimentos y bebidas. <p>Identificar el objetivo e importancia de la administración y su relación con el área de alimentos y bebidas.</p> <p>Describir el concepto de planeación y filosofía organizacional.</p> <p>Describir las etapas de la planeación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Situación actual. FODA -Establecimiento de metas y objetivos. -Planes de acción de objetivos y metas. <p>Identificar las técnicas de planeación:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gráfica de Gantt. -Diagrama de flujo. -Cronograma de actividades. 	<p>Prueba de rendimiento</p> <p>Portafolio de evidencias</p>
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet, Equipo multimedia, Material audiovisual, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Proyecto colaborativo, Mapas conceptuales, Lluvia de ideas , Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Panel, Equipos, Discusión en pequeños grupos, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Organigramas, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Portafolio de evidencias y 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	Lista de Cotejo o verificación	40 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	30/09/2020		

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

Unidad:	Organización en establecimientos de alimentos y bebidas.	Duración (Horas)*:	20
Objetivo de unidad:	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"> - Nombre del establecimiento de alimentos y bebidas. - Concepto y clasificación del establecimiento de alimentos y bebidas. - Estructura organizacional y su fundamentación. - Perfil de puestos - Descripción de puestos - Conclusión

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Dar a conocer porcentajes de evaluación, y generalidades de la unidad.	Describir el concepto de organización como parte del proceso administrativo. Identificar la estructura organizacional de las áreas de los establecimientos de alimentos y bebidas. Identificar el concepto de perfil y descripción de puesto. Identificar los elementos que delimitan una función.	Prueba de rendimiento. Portafolio de evidencias.
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet, Bibliografía, Equipo multimedia, Material audiovisual, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Mapas conceptuales, Lluvia de ideas , Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Equipos, Dinámicas grupales, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Organigramas, Síntesis, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Portafolio de evidencias y 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	Lista de Cotejo o verificación	40 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	30/10/2020		

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)			
Unidad:	Dirección en establecimientos de alimentos y bebidas.	Duración (Horas)*:	15
Objetivo de unidad:	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"> -Lista de cotejo. - Bitácoras. - Guías de observación. <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"> - Objetivo de la supervisión. - Las fases de la supervisión del servicio. - Herramientas de supervisión. 			

- Resultados de la supervisión del proceso.
- Conclusiones.

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Dar a conocer porcentajes de evaluación, y generalidades de la unidad.	<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"> -Lista de cotejo. - Bitácoras. - Guías de observación. <p>Explicar las fases de la supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas.</p>	<p>Prueba de rendimiento.</p> <p>Portafolio de evidencias.</p>
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet, Equipo multimedia, Material audiovisual, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Lluvia de ideas , Trabajo cooperativo, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Equipos, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Cuadros sinópticos, Síntesis, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Portafolio de evidencias y 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	Lista de Cotejo o verificación	40 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	19/11/2020		

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

Unidad:	Control en establecimientos de alimentos y bebidas.	Duración (Horas)*:	25
Objetivo de unidad:	El alumno controlará el área de alimentos y bebidas para contribuir a la optimización de recursos.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	
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	
Resultado de la unidad de aprendizaje			
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
Dar a conocer porcentajes de evaluación, y generalidades de la unidad.	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.	Portafolio de evidencias. Prueba de rendimiento. Proyecto.
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet, Equipo multimedia, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Mapas conceptuales, Exposición, Lluvia de ideas , Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Equipos, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Organigramas, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Portafolio de evidencias y 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	Lista de Cotejo o verificación	30 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Otro	Rúbrica	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:	
Componentes del proyecto:	

LIC. DENHI VILLEDA MUÑOZ

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE

Vo. Bo. del Director del PE

11/09/2020

Fecha de elaboración