

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: <b>TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA</b>	Facilitador: <b>LIC. RUBÉN HERNÁNDEZ LUGO</b>
Cuatrimestre: <b>4 "M"</b>	Periodo Escolar: <b>SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020</b>

### 1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>Nombre de la asignatura:</b>	Administración de Alimentos y Bebidas				
<b>Competencia(s) que desarrolla:</b>	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.				
<b>Horas prácticas:</b>	40	<b>Horas teóricas:</b>	35	<b>Horas totales:</b>	75
<b>Objetivo:</b>	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.				
<b>Nombre de las unidades temáticas:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planeación en establecimientos de alimentos y bebidas</li> <li>2. Organización en establecimientos de alimentos y bebidas.</li> <li>3. Dirección en establecimientos de alimentos y bebidas.</li> <li>4. 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

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
-Examen de Diagnóstico -Porcentajes de evaluación -Reglamento de clase -Panorama general de la Unidad	-Investigar los básicos de administración. -Analizar el proceso administrativo en el área de alimentos y bebidas. -Comprender el procedimiento de planeación. -Exponer las técnicas de planeación para un establecimiento de alimentos y bebidas.	-Exposición -Examen -Proyecto
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Computadora, Internet	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Mapas conceptuales, Exposición	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Equipos	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Mapas mentales	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	El alumno entregará avances de la planeación de un proyecto de un establecimiento de alimentos y bebidas.	

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 (%)
	Exposiciones orales	Lista de Cotejo o verificación	35 %
	Proyectos	Rúbrica	35 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
			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
-Examen de Diagnóstico -Porcentajes de evaluación -Reglamento de clase -Panorama general de la Unidad	-Investigar las áreas funcionales del departamento de alimentos y bebidas. -Analizar el procedimiento para estructurar organizacionalmente el área de alimentos y bebidas. -Exponer el procedimiento para definir el perfil, descripción y funciones de los establecimientos de alimentos y bebidas.	-Exposición -Examen -Proyecto
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Computadora, Internet	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Mapas conceptuales, Exposición	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Equipos	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Mapas mentales	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	El alumno entregará avances de la organización de un proyecto de un establecimiento de alimentos y bebidas.	

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 (%)
	Exposiciones orales	Lista de Cotejo o verificación	35 %
	Proyectos	Rúbrica	35 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
			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.

**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>
-Examen de Diagnóstico -Porcentajes de evaluación -Reglamento de clase -Panorama general de la Unidad	-Investigar los conceptos de dirección y supervisión. -Conocer las herramientas y las fases de supervisión. -Exponer el procedimiento de elaboración de instrumentos de supervisión.	-Exposición -Examen -Proyecto
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Computadora, Internet	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Método de casos, Mapas conceptuales, Exposición	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Equipos	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Mapas mentales	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	El alumno entregará avances de la dirección de un proyecto de un establecimiento de alimentos y bebidas.	

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 (%)
	Exposiciones orales	Lista de Cotejo o verificación	35 %
	Proyectos	Rúbrica	35 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
			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
-Examen de Diagnóstico -Porcentajes de evaluación -Reglamento de clase -Panorama general de la Unidad	-Investigar el concepto de control. -Analizar la importancia del control de los procesos en los establecimientos de alimentos y bebidas. -Identificar las herramientas de control. -Exponer los estándares de procesos de producción y servicio.	-Exposición -Examen -Proyecto
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Computadora, Internet	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Mapas conceptuales, Exposición	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Mapas mentales	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	El alumno realizará un proyecto de un establecimiento de alimentos y bebidas.	

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 (%)
	Exposiciones orales	Lista de Cotejo o verificación	35 %
	Proyectos	Rúbrica	35 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	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. RUBÉN HERNÁNDEZ LUGO

**Elaboró**

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

**Lugar**

MTRO. ROMÁN BRAVO CADENA

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

04/09/2020

**Fecha de elaboración**