

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	Facilitador: MTRO. JONATAN ZÚNIGA MORALES
Cuatrimestre: 7 "A"	Periodo Escolar: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020

### 1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Adminstración de Procesos Gastronómicos				
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:	36	Horas teóricas:	24	Horas totales:	60
Objetivo:	El alumno administrara las operaciones de un establecimiento de alimentos y bebidas mediante la estandarizacion y medicion de procesos, el uso de herramientas informaticas y la elaboracion de manuales de procedimientos para contribuir a la calidad y competitividad de la industria gastronomica.				
Nombre de las unidades temáticas:	1. Enfoque de procesos en los sistemas de producción. 2. Función productiva				

### 2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS

Número y nombre de la unidad temática	Objetivo general por unidad temática	Temas de cada unidad temática
1. Enfoque de procesos en los sistemas de producción.	El alumno diseñará procesos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas para optimizar recursos.	Conceptos básicos de los sistemas de producción Procesos en un establecimiento de Alimentos y Bebidas Diseño y medición de procesos en establecimientos de alimentos y bebidas
2. Función productiva	El alumno implementará las herramientas de planeación de la función productiva de establecimientos de alimentos y bebidas para estandarizar sus procedimientos.	Planeación de los procesos de producción en establecimientos de alimentos y bebidas Herramientas informáticas para la planeación y operación de procesos Manual de procedimientos

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

<b>Unidad:</b>	Enfoque de procesos en los sistemas de producción.	<b>Duración (Horas)*:</b>	30
<b>Objetivo de unidad:</b>	El alumno diseñará procesos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas para optimizar recursos.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	

Identificar el concepto y la relación de los sistemas de producción con la operación de un establecimiento de alimentos y bebidas.

Definir los conceptos de:

- Procesos
- Estándar
- Sistema
- Tiempos y movimientos
- Cadena de suministros

Identificar la clasificación de los procesos de los establecimientos de alimentos y bebidas:

- En línea
- Intermitentes
- Por proyecto

Identificar los procesos de las áreas funcionales en un establecimiento de alimentos y bebidas.

Reconocer la representación de los procesos:

- Diagramas de flujo
- Diagramas de procesos

Identificar tiempos y movimientos de los procesos de un establecimiento de alimentos y bebidas:

- Principios de economía de movimientos
- Medición del trabajo
- Tiempo estándar de las operaciones
- Aplicabilidad de los tiempos estándar

Identificar las variables que intervienen en un sistema de producción y de servicios

Describir aspectos a considerar en el

diseño del servicio.

Elaborar los procesos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas.

Analítico  
Sistemático  
Pensamiento crítico  
Responsabilidad

Diagramar los procesos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas.

Disciplina  
Ordenado  
Objetivo  
Honesto

Determinar tiempos y movimientos de los procesos de las áreas funcionales.

Ético  
Asertivo  
Puntualidad

Evaluar los procesos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas.

Dinamismo  
Analítico  
Sistemático  
Pensamiento crítico

Proponer el rediseño de los procesos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas.

Responsabilidad  
Disciplina  
Ordenado  
Proactivo  
Objetivo  
Creatividad  
Honesto  
Ético  
Asertivo  
Dinamismo  
Trabajo en equipo  
Puntualidad  
Eficiente  
Meticuloso

Analítico  
Sistemático  
Pensamiento crítico  
Responsabilidad  
Disciplina  
Ordenado  
Proactivo  
Objetivo  
Creatividad  
Honesto  
Ético  
Asertivo  
Dinamismo

Trabajo en equipo  
Puntualidad  
Eficiente  
Meticuloso

--	--	--

**Resultado de la unidad de aprendizaje**

A partir de un caso de estudio, elaborará un reporte que incluya:

- Diseño de los procesos de las áreas funcionales
- Diagrama de los procesos de las áreas funcionales
- Variables que intervienen
- Resultado de la evaluación de los procesos de las áreas funcionales
- Rediseño de los procesos de las áreas funcionales
- Justificación

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Comprender los conceptos básicos de los sistemas de producción.	1. Identificar la clasificación de los procesos del establecimiento de alimentos y bebidas.  2. Analizar tiempos y movimientos de las áreas funcionales de alimentos y bebidas.	Comprender el proceso de evaluación de los procesos de producción y servicios de alimentos y bebidas
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Cañón proyector, Computadora	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Aprendizaje basado en problemas, Proyecto colaborativo	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Interrogatorio	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas mentales, Gráficas	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	examen, informe	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Mapa mental	Tipo de Instrumento	
		Escala estimativa	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Exposiciones orales	Rúbrica	20 %
	Informes	Rúbrica	40 %
	Otro	Examen	40 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	04/11/2020		

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

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

<b>Unidad:</b>	Función productiva	<b>Duración (Horas)*:</b>	30
<b>Objetivo de unidad:</b>	El alumno implementará las herramientas de planeación de la función productiva de establecimientos de alimentos y bebidas para estandarizar sus procedimientos.		

**Tipos de Saberes**

Saber	Saber Hacer	Ser
Identificar los conceptos de: - Productividad - Eficacia - Eficiencia - Ruta crítica - Demanda - Ingresos, costos y utilidades.  Explicar la planeación de los procesos de producción, considerando: -El método de la ruta crítica -Predicción de la demanda - Costos -Ajustes en la producción  Identificar la herramienta informática utilizada en la planeación y en la operación de procesos.  Identificar los elementos de manuales de procedimientos:  - Estructura del manual - Denominación del procedimiento - Propósito y alcance - Políticas de operación, normas y lineamientos - Descripción - Diagrama de flujo - Documentos de referencia - Registros - Glosario - Anexos	Desarrollar la planeación de los procesos de producción de establecimientos de alimentos y bebidas.  Elaborar la planeación de la operación de establecimientos de alimentos y bebidas con la herramienta informática.  Elaborar manuales de procedimientos de las áreas funcionales de establecimientos de alimentos y bebidas.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Creatividad Honesto Ético Asertivo Dinamismo Trabajo en equipo Puntualidad Eficiente Meticuloso  Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Creatividad Honesto Ético Asertivo Dinamismo Trabajo en equipo Puntualidad Eficiente Meticuloso

**Resultado de la unidad de aprendizaje**

A partir de un caso de estudio, elaborará la planeación de los procesos de producción de las áreas funcionales de un establecimiento de alimentos y bebidas, que incluya:

- Ruta crítica
- Predicción de demanda

- Costos
- Ajustes en la producción y justificación
- Reportes del sistema
- Manuales de procedimientos.



<b>Secuencia didáctica</b>		
<b>Actividades iniciales</b>	<b>Actividades de desarrollo</b>	<b>Actividades finales</b>
1. Comprender los conceptos de la planeación de procesos.	1. Analizar la planeación de los procesos de producción.  2. Comprender las herramientas informáticas de la planeación de procesos de producción.	Identificar la estructura de los manuales de procedimientos.
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Cañón proyector, Computadora	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Aprendizaje basado en problemas, Aprendizaje orientado a proyectos	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Interrogatorio, Mesa redonda	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Mapas mentales	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	EXAMEN, INFORME, EXPOSICIÓN ORAL	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Mapa mental	Tipo de Instrumento	
		Escala estimativa	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Exposiciones orales	Rúbrica	20 %
	Informes	Rúbrica	40 %
	Otro	Examen	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:			

MTRO. JONATAN ZÚÑIGA MORALES

**Elaboró**

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

**Lugar**

MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE

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

04/09/2020

**Fecha de elaboración**