

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	Facilitador: ING. EMMANUEL CASTILLO SEGOVIA
Cuatrimestre: 7 "M"	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)

Unidad:	Enfoque de procesos en los sistemas de producción.	Duración (Horas)*:	30
Objetivo de unidad:	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
*Charla introductoria sobre la visión general de la asignatura y su importancia en la practica profesional. *Dar a conocer las unidades temáticas *Cuestionario Diagnostico *Carta compromiso. *lineamientos de la clase.	Análisis del concepto de procesos. *Lectura básica para comprender los conceptos básicos de los sistemas de producción. *Investigación para Identificar la clasificación de los procesos de los establecimientos de alimentos y bebidas. *Ejercicios de mapeo de procesos del establecimiento. *Conceptos teóricos del estudio de tiempos y movimientos. *Práctica para análisis de tiempos y movimientos. *Teoría de optimización de procesos *Evaluación de los procesos en un establecimiento de AyB.	*Proyecto teórico de aplicación de los conceptos de ingeniería de procesos. *Examen *Revisión de actividades en classroom *charla de retroalimentación de los aprendizajes
Medios y materiales didácticos:	Internet, Bibliografía	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje orientado a proyectos, Proyecto colaborativo	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Interrogatorio	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas mentales, Gráficas, Histogramas	
Evidencias de aprendizaje:	lista de cotejo para portafolio de evidencias de actividades, lista de cotejo para diagramas de procesos, lista de cotejo para proyecto teórico , Guia de observación para exposición virtual de 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	
		Pruebas de respuesta simple	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Exposiciones orales	Guía de observación	40 %
	Proyectos	Lista de Cotejo o verificación	30 %
	Pruebas de Rendimiento	Cuestionarios de coevaluación	10 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	20 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	12/11/2020		

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

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

Unidad:	Función productiva	Duración (Horas)*:	30
Objetivo de unidad:	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.

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
*Cuestionario diagnóstico *Platica introductoria sobre sistemas productivos y estandarización. *enviar información sobre la función productiva.	1.-Comprender los conceptos de la planeación de procesos. 2. Analizar la planeación de los procesos de producción. 3. Aplicar los conocimientos adquiridos en el diseño de un proceso productivo 4.utilizar herramientas informáticas de la planeación de procesos de producción. 5. Aplicar los conocimientos adquiridos al diseño de un manual de procedimientos de un establecimientos	*Revisión y evaluación de proyectos. *Aplicación de examen. *Revisión de apuntes *Platica de cierre del curso.
Medios y materiales didácticos:	Internet, Bibliografía	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje orientado a proyectos, Proyecto colaborativo	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Panel	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas mentales, Gráficas, Histogramas	
Evidencias de aprendizaje:	lista de cotejo para portafolio de evidencias de actividades, lista de cotejo para proyecto teórico , Guia de observación para exposición virtual de proyecto, Examen	

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	
		Pruebas orales	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Exposiciones orales	Rúbrica	20 %
	Proyectos	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Pruebas de Rendimiento	Lista de Cotejo o verificación	40 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	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:	

ING. EMMANUEL CASTILLO SEGOVIA

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRO. ROMÁN BRAVO CADENA

Vo. Bo. del Director del PE

04/09/2020

Fecha de elaboración