


ASIGNATURA DE DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS BIS

1. Competencias	Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.
2. Cuatrimestre	Décimo
3. Horas Teóricas	25
4. Horas Prácticas	35
5. Horas Totales	60
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	4
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno integrará un plan de gestión de recursos para la aplicación a un modelo de negocios de la industria gastronómica.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Elementos de modelo de negocios.	15	15	30
II. Plan de apertura	10	20	30
Total	25	35	60


ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS BIS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Elementos de modelo de Negocio
2. Horas Teóricas	15
3. Horas Prácticas	15
4. Horas Totales	30
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará un modelo de negocio para la aplicación a establecimientos de alimentos y bebidas.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción a modelos de negocio	<p>Identificar el concepto de modelo de negocio.</p> <p>Comprender la importancia de modelo de negocio en la industria gastronómica.</p> <p>Describir los tipos de modelos de negocio aplicables a industria gastronómica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cola larga • Cebo y anzuelo • Plataformas multilaterales • Disruptivo • Afiliación • Franquicia o licencia 	<p>Seleccionar modelo de negocio aplicables a un concepto gastronómico.</p>	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Creatividad</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Dinamismo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Eficiente</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Estructura del modelo de negocios	ar la estructura del modelo de negocio: <ul style="list-style-type: none"> • Propuesta de valor • Actividades clave • Socios clave • Recursos clave • Relaciones con los clientes • Canales • Segmentos de clientes • Estructura de costes • Fuentes de ingreso 	Proponer modelos de negocio.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Creatividad Honesto Ético Asertivo Dinamismo Trabajo en equipo Puntualidad Eficiente

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS BIS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un concepto gastronómico, elaborará un modelo de negocio que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none">- Propuesta de valor- Actividades clave- Socios Clave- Recursos clave- Relaciones con los clientes- Canales- Segmentos de clientes- Estructura de costes- Fuentes de ingreso	<ol style="list-style-type: none">1. Comprender los conceptos básicos de un modelo de negocio.2. Comprender la importancia de un modelo de negocio.3. Identificar los tipos de un modelo de negocio4. Comprender la estructura de modelo de negocios.	<p>Proyecto Rúbrica</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS BIS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Investigación	Computadora Equipo multimedia Material impreso Internet Impresos

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS BIS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	II. Plan de apertura
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	20
4. Horas Totales	30
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará un plan de gestión de recursos para la aplicación en un modelo de negocio gastronómico.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Marco legal	<p>Identificar la normatividad aplicable a un modelo de negocio gastronómico.</p> <p>Identificar los trámites legales y permisos para la apertura y operación de un modelo de negocio gastronómico.</p> <p>Identificar la forma jurídica aplicable al modelo de negocio gastronómico.</p>	Proponer la forma jurídica aplicable al modelo de negocio gastronómico.	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Creatividad</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Dinamismo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Eficiente</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


<p>Gestión de recursos en la empresa</p>	<p>Reconocer los tipos de recursos en una empresa. Identificar la importancia de gestión de recursos.</p> <p>Describir los elementos de un plan de gestión de recursos: Humanos, financieros, materiales, tiempo.</p> <p>Identificar las estrategias de gestión de recursos: Obtención de los recursos Distribución de los recursos.</p> <p>Identificar el concepto y los elementos de plan de contingencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escenarios • Actividades críticas • Actividades prioritarias • Actividades de mitigación 	<p>Proponer un plan de gestión de recursos en la empresa.</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Creatividad Honesto Ético Asertivo Dinamismo Trabajo en equipo Puntualidad Eficiente</p>
--	---	---	--

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS BIS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un modelo de negocio elaborará un plan gestión de recursos de negocio que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none">• Forma jurídica de operación de la empresa.• Listado de trámites y permisos para la operación.• Plan de recursos: humanos, financieros, materiales, tiempo.	<ol style="list-style-type: none">1. Comprender la normatividad aplicable a los modelos de negocios gastronómicos.2. Identificar los elementos de un plan de gestión de recursos.3. Implementar un plan de gestión de recursos.	<p>Estudio de caso Rúbrica</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS BIS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Análisis de casos Solución de problemas Investigación	Computadora Equipo multimedia Material impreso Internet Impresos

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS BIS

CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Diagnosticar los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros a través del análisis de puestos y funcionalidad de los equipos, estados financieros básicos y normatividad aplicable para determinar y optimizar los recursos.</p>	<p>Elabora el diagnostico de los recursos e integra el reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Recursos Humanos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de puestos: Funciones, habilidades, capacidades, aptitud, actitud y perfil del puesto - Diagnóstico de necesidades de capacitación <p>B) Recursos materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inventarios de instalaciones, equipo y materia prima: uso, manejo, utilidad y vida probable. <p>C) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de costos de: producción y operación - Estados financieros básicos: controles internos de las áreas funcionales <p>D) Recursos Técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Software -El menú del establecimiento -Inventarios -Ingeniería de procesos <p>E) Normatividad aplicable:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Licencias y permisos de operación.

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


<p>Planear los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros considerando el diagnóstico de necesidades de recursos, la normatividad aplicable, herramientas de planeación estratégica y desarrollo organizacional, así como la elaboración de presupuestos e indicadores, para el cumplimiento de los objetivos de la organización.</p>	<p>Elabora la planeación e integra un reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Filosofía organizacional</p> <p>B) Objetivos: operacionales, tácticos y estratégicos.</p> <p>C) Planes y programas de las áreas funcionales: líneas de acción, contingencias y puntos críticos de control:</p> <ul style="list-style-type: none"> - recursos humanos: inducción y capacitación del personal - recursos materiales: compras, insumos, infraestructura y mantenimiento preventivo y correctivo - recursos financieros: presupuestos ingresos y egresos y proyecciones <p>D) Ingeniería de procesos:</p> <p>I. Manuales operacionales de cocina, almacén, compras, área de servicio al cliente, bar, contraloría y administración:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funciones, objetivos, alcance y unidad responsable - Estructura orgánica de las áreas - Marco normativo - Áreas funcionales - Tiempos y movimientos de las áreas - Diagramas de flujo de las áreas: cocina, almacén, compras, comedor, bar, contraloría y administración - Cronograma de actividades - Formatos aplicables - Establecer puntos críticos de control <p>E) Listas de verificación de las áreas funcionales.</p> <p>F) Establecer indicadores de las áreas funcionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producción - Desempeño - Calidad
---	--

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

<p>Coordinar los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros considerando la planeación y normatividad aplicable, utilizando herramientas contables, financieras, administrativas y de gestión de calidad para el logro de las metas establecidas.</p>	<p>Coordina la operación de las áreas y entrega el informe de operación que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grado de cumplimiento de los indicadores de: <ul style="list-style-type: none"> - producción - desempeño - calidad - Grado de cumplimiento de los controles internos de las áreas funcionales. - Listas de verificación de los procedimientos. - Bitácoras de las áreas funcionales - Reporte de incidencias
---	--

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


<p>Evaluar la administración de los recursos a través del análisis de resultados, herramientas de evaluación y considerando la normatividad aplicable para determinar estrategias de mejora continua y toma de decisiones.</p>	<p>Evalúa la administración de los recursos y presenta un informe que contenga:</p> <p>I. Resultados:</p> <p>a) Recursos humanos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - evaluación del desempeño del personal - cumplimiento de indicadores de producción, desempeño y calidad de las áreas funcionales. - clima laboral <p>b) Recursos materiales y técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informe de auditoría de funcionalidad y estado físico de las instalaciones y equipo. <p>c) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estados financieros básicos <p>d) Normatividad</p> <ul style="list-style-type: none"> - cumplimiento de la normatividad aplicable <p>II. Propuesta de mejora: acciones preventivas y correctivas</p>
--	---

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS BIS

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Balanko Greg	2008	<i>Cómo preparar un Plan de Negocios Exitoso</i>		México	McGraw Hill
Duron, Carlos	2017	<i>El plan de negocios para la industria restaurantera</i>		México	Trillas
Osterwaalder, Alexander	2013	<i>Generación de Modelos de Negocio</i>		Estados Unidos	Deusto
Clark, Tim. Osterwalder, Alexander	2012	<i>Tu modelo de negocio</i>		Estados Unidos	Deusto
Izquierdo, Carrasco, Francisco Alfonso	2016	<i>Generación de modelos de negocio</i>			Ic Editorial

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	