

## ASIGNATURA DE DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

<b>1. Competencias</b>	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.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Décimo
<b>3. Horas Teóricas</b>	25
<b>4. Horas Prácticas</b>	35
<b>5. Horas Totales</b>	60
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	4
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	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
<b>I. Elementos de modelo de negocios.</b>	15	15	30
<b>II. Plan de apertura</b>	10	20	30
<b>Total</b>	25	35	60


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

# DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

## UNIDADES DE APRENDIZAJE


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

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
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"> <li>• Cola larga</li> <li>• Cebo y anzuelo</li> <li>• Plataformas multilaterales</li> <li>• Disruptivo</li> <li>• Afiliación</li> <li>• Franquicia o licencia</li> </ul>	<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>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>• Propuesta de valor</li> <li>• Actividades clave</li> <li>• Socios clave</li> <li>• Recursos clave</li> <li>• Relaciones con los clientes</li> <li>• Canales</li> <li>• Segmentos de clientes</li> <li>• Estructura de costes</li> <li>• Fuentes de ingreso</li> </ul>	Proponer modelos de negocio.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Creatividad Honesto Ético Asertivo Dinamismo Trabajo en equipo Puntualidad Eficiente

## DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS


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

## 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"><li>- Propuesta de valor</li><li>- Actividades clave</li><li>- Socios Clave</li><li>- Recursos clave</li><li>- Relaciones con los clientes</li><li>- Canales</li><li>- Segmentos de clientes</li><li>- Estructura de costes</li><li>- Fuentes de ingreso</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprender los conceptos básicos de un modelo de negocio.</li><li>2. Comprender la importancia de un modelo de negocio.</li><li>3. Identificar los tipos de un modelo de negocio</li><li>4. Comprender la estructura de modelo de negocios.</li></ol>	<p>Proyecto</p> <p>Rúbrica</p>

## DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS


### PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

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

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		


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

# DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>II. Plan de apertura</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	20
<b>4. Horas Totales</b>	30
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	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>

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

Gestión de recursos en la empresa	<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"> <li>• Escenarios</li> <li>• Actividades críticas</li> <li>• Actividades prioritarias</li> <li>• Actividades de mitigación</li> </ul>	Proponer un plan de gestión de recursos en la empresa.	<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>
-----------------------------------	---	--	---


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

## DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

### 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"><li>• Forma jurídica de operación de la empresa.</li><li>• Listado de trámites y permisos para la operación.</li><li>• Plan de recursos: humanos, financieros, materiales, tiempo.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprender la normatividad aplicable a los modelos de negocios gastronómicos.</li><li>2. Identificar los elementos de un plan de gestión de recursos.</li><li>3. Implementar un plan de gestión de recursos.</li></ol>	<p>Estudio de caso Rúbrica</p>

## DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

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




*PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE*

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

*ESPACIO FORMATIVO*


<b>Aula</b>	<b>Laboratorio / Taller</b>	<b>Empresa</b>
<b>X</b>		

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


## DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

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


Capacidad	Criterios de Desempeño
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>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"><li>- Análisis de puestos: Funciones, habilidades, capacidades, aptitud, actitud y perfil del puesto</li><li>- Diagnóstico de necesidades de capacitación</li></ul> <p>B) Recursos materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Inventarios de instalaciones, equipo y materia prima: uso, manejo, utilidad y vida probable.</li></ul> <p>C) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Análisis de costos de: producción y operación</li><li>- Estados financieros básicos: controles internos de las áreas funcionales</li></ul> <p>D) Recursos Técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Software</li><li>-El menú del establecimiento</li><li>-Inventarios</li><li>-Ingeniería de procesos</li></ul> <p>E) Normatividad aplicable:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Licencias y permisos de operación.</li></ul>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- recursos humanos: inducción y capacitación del personal</li> <li>- recursos materiales: compras, insumos, infraestructura y mantenimiento preventivo y correctivo</li> <li>- recursos financieros: presupuestos ingresos y egresos y proyecciones</li> </ul> <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"> <li>- Funciones, objetivos, alcance y unidad responsable</li> <li>- Estructura orgánica de las áreas</li> <li>- Marco normativo</li> <li>- Áreas funcionales</li> <li>- Tiempos y movimientos de las áreas</li> <li>- Diagramas de flujo de las áreas: cocina, almacén, compras, comedor, bar, contraloría y administración</li> <li>- Cronograma de actividades</li> <li>- Formatos aplicables</li> <li>- Establecer puntos críticos de control</li> </ul> <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"> <li>- Producción</li> <li>- Desempeño</li> </ul>
---	---

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


- Calidad

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Grado de cumplimiento de los indicadores de: <ul style="list-style-type: none"> <li>- producción</li> <li>- desempeño</li> <li>- calidad</li> </ul> </li> <li>- Grado de cumplimiento de los controles internos de las áreas funcionales.</li> <li>- Listas de verificación de los procedimientos.</li> <li>- Bitácoras de las áreas funcionales</li> <li>- Reporte de incidencias</li> </ul>
---	--

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- evaluación del desempeño del personal</li> <li>- cumplimiento de indicadores de producción, desempeño y calidad de las áreas funcionales.</li> <li>- clima laboral</li> </ul> <p>b) Recursos materiales y técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Informe de auditoría de funcionalidad y estado físico de las instalaciones y equipo.</li> </ul> <p>c) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estados financieros básicos</li> </ul> <p>d) Normatividad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cumplimiento de la normatividad aplicable</li> </ul> <p>II. Propuesta de mejora: acciones preventivas y correctivas</p>
--	---

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

# DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

## 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

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