



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

Procedimiento: Formación profesional- Enseñanza aprendizaje frente a grupo

5 Paquete Didáctico

Datos generales	
Unidad académica:	Chetumal () Cozumel (X) Playa del Carmen () Cancún ()
División académica:	DCI () DCPH () DCS () DCSEA () DICA () DDS (X) UAPC ()
Departamento académico:	Departamento de Estudios Sociales y Empresariales
Programa Educativo:	<i>Gestión de Servicios Turísticos</i>
Nombre de la asignatura:	ACPGT-132 Optativa de énfasis III (Gestión de A y B)
Clave de la asignatura:	202
Nombre del Docente:	<i>Alejandra Martínez García</i>
Horario y Aula:	<i>Horario Lunes 16:00-18:00 Miércoles 18:00-20:00</i>
Total de horas del curso:	64

Competencias/Objetivos genéricos que se favorecen	
Competencia/Objetivo disciplinar de la asignatura:	Especialización en el área de Alimentos y Bebidas
Propósito/Justificación de la Asignatura:	Planificar, organizar, desarrollar, controlar y gestionar las actividades que se realizan en la prestación de servicios de comida y bebida, coordinando y supervisando los distintos recursos que intervienen en el departamento para conseguir el máximo nivel de calidad y beneficios económicos
Código de comportamiento:	Alumno: <ul style="list-style-type: none">- Llegar puntualmente a la hora de clase.- Respetar a los miembros de la comunidad universitaria.- Evitar el consumo de alimentos durante la clase.- Cumplir en tiempo y forma las actividades del curso.- Mantener limpia y en orden las instalaciones de la institución.- Evitar plagio académico en cualquiera de sus modalidades. Esta falta será notificada al Jefe del Departamento Académico.



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

Procedimiento: Formación profesional- Enseñanza aprendizaje frente a grupo

	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar el dispositivo móvil durante la clase con fines académicos autorizados por el docente. - Participar proactivamente y estar en disposición para el trabajo colaborativo durante la clase. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respetar a los miembros de la comunidad universitaria. - Mostrar disponibilidad y apertura al intercambio de ideas. - Diversificar los métodos y técnicas de evaluación del aprendizaje. - Llegar puntualmente a la hora de clase. - Cumplir en tiempo y forma con el objetivo de aprendizaje del curso.
Secuencia didáctica de la Unidad I.	
Competencia/Objetivo de la Unidad	
<i>Competencia: Organizar las actividades en las unidades o departamentos de una empresa</i>	

Unidad I	Organización del personal de la empresa					
Semana	Temas.	# de horas	Resultados de aprendizaje/objetivo específico del tema	Estrategias de enseñanza-aprendizaje del docente (instructivo)	Actividades de aprendizaje del alumno	Productos esperados/evidencias de aprendizaje



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

Procedimiento: Formación profesional- Enseñanza aprendizaje frente a grupo

<p>Semana 1 (24-28 AGOS)</p>	<p>Unidad I. Organización del personal de la empresa</p> <p>La organización de las actividades relacionadas con las comidas y bebidas</p>	<p>4</p>	<p><i>El alumno identificará el personal que labora en un establecimiento de alimentos y bebidas</i></p>	<p><i>Docente explica la función de los diferentes puestos de un establecimiento de A y B</i></p>	<p><i>Alumno elabora perfil de puestos de los empleados de un establecimiento de A y B</i></p> <p><i>Alumno elabora descripción de funciones de los empleados de un establecimiento de A y B</i></p>	<p><i>Perfil de puestos</i> <i>Descripción de funciones de Colaboradores de un establecimiento de A y B</i></p> <p>https://es.slideshare.net/ManoloGonzalez4/estructura-organizativa-de-los-rrhh-en-empresas-de-restauracin Utilizado el 16 de agosto del 2020</p>
<p>Semana 2 (31 AGO-4 SEPT)</p>	<p>La Dirección de Alimentos y Bebidas en los Hoteles y Restaurantes. Organigramas</p>	<p>4</p>	<p><i>Alumno identificará los diferentes tipos de establecimientos de A y B</i></p>	<p><i>Docente muestra imágenes de diferentes tipos de establecimientos de A y B, enfatizando en sus características</i></p>	<p><i>El alumno elabora mapa conceptual de los diferentes tipos de establecimientos de A y B</i></p>	<p><i>Mapa mental</i></p>
<p>Semana 3 (7-11 SEPT)</p>	<p>La distribución del trabajo en las Unidades/Departamentos de Restauración.</p> <p>Los cuadros de turnos y horarios. Rotación del personal,</p>	<p>4</p>	<p><i>El alumno identificará las funciones del personal de un establecimiento de A y b.</i></p> <p><i>Elaborará un rol de trabajo de un</i></p>	<p><i>Docente muestra diapositivas de los diferentes puestos de un establecimiento de A y b</i></p>	<p><i>Alumnos identifica puesto y funciones del personal de un restaurante</i></p>	<p><i>Formato de rol de empleados de un restaurante</i></p>



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

Procedimiento: Formación profesional- Enseñanza aprendizaje frente a grupo

	absentismo, bajas, etc.		<i>establecimiento de alimentos y bebidas</i>	<i>Docente explica la elaboración un rol de trabajo de un restaurante</i>	Alumnos elabora rol de trabajo de un establecimiento o de A y B	
Semana 4 (14-18 SEPT)	<i>Unidad II. Liderazgo</i> Funciones básicas de la dirección. Los mandos intermedios en la organización. La comunicación y estrategias para su desarrollo. Reuniones. Grupos de trabajo y equipos.	4	<i>Identificar los niveles jerárquicos de un restaurant</i> <i>El alumno establece cuando utilizar diferentes tipos de comunicación para</i>	<i>Muestra diferentes tipos de organigramas</i> <i>Explica los tipos de comunicación gerencial</i>	Elabora mapa mental de los tipos de comunicación gerencial	Elabora organigramas de establecimientos de A y B Mapa conceptual de tipos de comunicación gerencial
Semana 5 (21-25 SEPT)	<i>El liderazgo.</i> <i>Estilos de gestión</i>	4	<i>El alumno identifica los tipos de liderazgo por sus características</i>	<i>Identifica características de los diferentes tipos de liderazgo</i>	Identifica características de los diferentes tipos de liderazgo	<i>Mapa mental de tipos de liderazgo</i>
Semana 6 28 SEP -2 OCT	<i>Unidad III. Análisis de precios de venta</i> <i>Las ofertas de comidas y bebidas en el contexto de los productos de restauración</i> <i>La carta y su importancia como elemento fundamental para la venta.</i>	4	<i>El alumno analiza los diferentes tipos de venta en restaurantes</i> <i>Identifica la importancia de la carta en un restaurant</i>	<i>Da ejemplos de los tipos de precios en el restaurant</i> <i>Explica la importancia de una carta en un restaurant</i>	El alumno elabora un mapa conceptual de los diferentes tipos de precios El alumno elabora resumen de la	<i>Mapa conceptual</i> <i>Resumen de la importancia de la carta en un restaurant</i>



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

Procedimiento: Formación profesional- Enseñanza aprendizaje frente a grupo

					importancia de la carta en restaurante	
Semana 7 5-9 OCT	Normas para su elaboración y diseño. Determinación de precios.	4	Identifica las normas y características de la carta en un restaurante Identifica los diferentes tipos de precios	Explica los lineamientos para elaborar una norma	Elabora una carta	
Semana 8 12-16 OCT	Unidad IV. Análisis de oferta de productos en la carta o menú Ingeniería del menú	4	Identifica cómo deben ordenarse los platillos en la carta	Da ejemplos de diferentes menús para su análisis	Elabora lista de los pasos a seguir para elaborar una carta	Carta y Menú
Semana 9 19-23 OCT	Análisis y valoración de platos/bebidas: costos potenciales y precostos y costes reales	4	Identifica platillos principales	Explica la importancia de los diferentes platillos de la carta y los costos	Analiza los diferentes platillos de un menú	Listado de los diferentes tipos de platillos en una carta
Semana 10 26-30 OCT	Análisis de la oferta y demanda	4	Analiza el tipo de mercado recomendado para cada tipo de establecimiento de A y B	Explica la oferta y demanda de los establecimientos de A y B	Realiza una investigación de mercado	Investigación de mercado
Semana 11 2-6 NOV	Unidad V. Administración de quejas y reclamos	4	El alumno analiza la importancia de las quejas y reclamos	El docente explica el procedimiento a seguir con las quejas y reclamos	Elabora formatos para llevar control de quejas y reclamos	Formato de reclamo Formato de seguimiento



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

Procedimiento: Formación profesional- Enseñanza aprendizaje frente a grupo

Semana 12 9-13 NOV	La normativa aplicada al mantenimiento: obligatoriedad de revisiones de las instalaciones	4	El alumno analiza la importancia de los reglamentos para la revisión de instalaciones	Docente da a conocer protocolos para revisión de instalaciones	El alumno Identifica la importancia de revisar las instalaciones	Listado de acciones a seguir para la revisión de instalaciones en un restaurante
Semana 13 16-20 NOV	El código alimentario	4	El alumno conocerá el código alimentario vigente en México	Docente da a conocer código alimentario en México	El alumno analiza código alimentario mexicano	Resumen
Semana 14 23-27 NOV	Aspectos legales para apertura de establecimientos de restauración.	4	Alumno conocerá los aspectos legales para la apertura de un restaurant	Solicita investigación a los alumnos	Realiza investigación	Listado de aspectos legales para la apertura de un restaurant
Semana 15 30 NOV-4 DIC	Derechos y deberes de los trabajadores en la empresa.	4	Alumno conocerá el reglamento interno de una empresa de A y B	El docente da a conocer las leyes y reglamentos para trabajadores de un restaurant	Elabora listado de obligaciones y derechos de un trabajador de restaurant	listado
Semana 16 7-11 DIC	Entrega de carpeta de evidencias	2				Resumen revisión de carpeta de evidencias

Criterios de Evaluación		
Estrategia de evaluación	Fecha de evaluaciones	Ponderación
Investigaciones, mapas mentales, evaluaciones escritas, carpeta de evidencias.	Primera evaluación escrita 15 de octubre unidad 1 y 2	Portafolio de evidencias 30 % Lista de cotejo distintivo H 10%



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

Procedimiento: Formación profesional- Enseñanza aprendizaje frente a grupo

	<i>Segunda evaluación escrita 2 de dic unidad 3 y 4</i> <i>Entrega carpeta de evidencias 8 diciembre.</i>	Practica en casa o campo Dos evaluaciones TOTAL	20% 40% 100%
			Total

Bibliografía Básica	
<i>Referencias y repositorios digitales de la biblioteca Universitaria</i>	
Curso de higiene para manipuladores de alimentos, TX537 H39. Gestión de calidad aplicada a hostelería y restauración, TX911.3 M27 G47.	
Bibliografía complementaria	
<i>Referencias que el docente sugiere (físicas y/o digitales)</i>	

Fecha de entrega
15 AGOSTO 2020

Elaborada por
<i>Alejandra Martínez García</i>

Revisado por
<i>Nombre, firma y fecha del Jefe de Departamento que supervisa el paquete didáctico (cumplimiento en cuanto al contenido del programa de la asignatura y legislación universitaria aplicable a programas de estudio)</i>