

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

SILABO DE PLAN DE NEGOCIO GASTRONOMICO I

I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario.
Modulo	:	Gestión de Proyectos Culinarios de Alta Cocina
Unidad Didáctica	:	Plan de Negocio Gastronómico I
Créditos	:	2
Semestre	:	V
Nº de Horas Semanales	:	04
Nº de Horas Semestrales	:	72

II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL:

El curso proporciona al alumno una variedad de procedimientos, y herramientas y aplicaciones para el desarrollo de implementación de negocios gastronómicos. Durante los cuales se revisarán y expondrán los diversos aspectos relacionados a la distribución del área de cocina, el manejo eficiente, reconocimiento de las siete áreas básicas y de un manual de procedimiento, listado de operaciones diarias, semanales y mensuales adaptables a distinto proyectos.

III. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

Capacidad Terminal:	Criterios de Evaluación
Adquirir los criterios de la gestión de operación Gastronómica e implementación de negocios gastronómicos logrando una operación rentable para dirigir, planificar, administrar y orientar la gestión gastronómica nacional e internacional.	<ul style="list-style-type: none"> • CONCEPTUALES: Se desarrollara clases prácticas, teóricas, además realizara preguntas correspondientes por el personal docente mediante disertaciones orales promoviendo la dinámica del grupo y el apoyo de material audio-visual pertinente. Se entregaran materiales didácticas escritos de acuerdo a la necesidad y a la extensión del tema.
	<ul style="list-style-type: none"> • PROCEDIMENTALES: Se desarrollarán a través de forma práctica, con una breve introducción teórica por parte del personal docente, donde se impartirán las pautas necesarias para que el alumno Proceda a investigar y elaborar platos.
	<ul style="list-style-type: none"> • ACTITUDINALES: serán impartidas mediante prácticas teórica, en los cuales se desarrollarán temas escogidas de acuerdo al syllabus. Se formaran grupos de alumnos orientados y segmentados en grupos para un mejor desenvolvimiento y sean evaluados por el profesor a cargo. Se desarrollara la búsqueda del conocimiento en fuente de información como libros de consulta, manuales actualizados y un trabajo final de investigación.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES
IV. ORGANIZACION DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BASICOS:

SEM	ELEMENTOS DE CAPACITACION	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
	SESION 01: INTRODUCCION DEL CURSO: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentación del curso ▪ Contenido y programación del curso ▪ Entrega de la separata y demás programas ▪ Proceso de clase y programación de exámenes orales, escritos, exposición y entrega de trabajos de investigación. IDENTIFICACION DEL CRONOGRAMA DE IMPLEMENTACION: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acciones que se deberán identificar ▪ Prever en el desarrollo del desarrollo de la implementación ▪ Desarrollo del concepto del proyecto gastronómico ▪ Desarrollo de la carta menú, para el inicio de requerimiento de nuestro diseño ▪ Información de equipos a utilizar. ▪ Proveedores ▪ Equipamiento ▪ Apoyo de personal que apoyen en el proyecto. 	CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata ▪ Entrega de horarios y políticas dentro del instituto, normas de reglamento interno del instituto EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. TAREAS PREVIAS :
	SESION 02: IMPLEMENTACION Y ADECUACION EN EL AREA DE TRABAJO: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reconocimiento de las 7 áreas básicas para el desarrollo de nuestro concepto. ▪ Equipamiento y distribución ▪ Área de cocina ▪ Área de bar ▪ Área de recepción ▪ Área de caja ▪ Área de almacén ▪ Área de limpieza ▪ etc 	CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata ▪ Entrega de horarios y políticas dentro del instituto, normas de reglamento interno del instituto EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
	SESION 03: EL RECLUTAMIENTO, SELECCIÓN Y CAPACITACION DEL PERSONAL: <ul style="list-style-type: none"> ▪ El personal calificado ▪ El personal en nuestra área de trabajo ▪ Personal idóneo ▪ Retroalimentación del personal ▪ Desarrollo de nuestro personal 	CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector. ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
	SESION 04: IMPLEMENTACION DE SISTEMA INFORMATICOS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Equipos informáticos ▪ Cartas digitales ▪ Comandas digitales 	CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Paneles internos ▪ Proveedores ▪ Equipos informáticos ▪ Equipamiento modernos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.
	<p>SESION 05:</p> <p>LAS PRUEBAS Y ENSAYOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El desarrollo de nuestro menú carta ▪ La buena marcha ▪ La estandarización de recetas ▪ El buen manejo de un restaurante ▪ El buen manejo de un bar ▪ El manejo de comida rápida ▪ La buena funcion y sistema 	<p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p> <p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.
	<p>SESION 06:</p> <p>PROCESO DE SISTEMA DE OPERACIÓN E IMPLANTACION:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El proceso e implantación de transformación ▪ Las cadenas cliente interno ▪ Efectos positivos del enfoque a procesos (calidad de productos) ▪ La muda de defectos y retrabajos ▪ Sistema de operación de un restaurante – la buena marchas ▪ Problemas e implementación durante el procesos ▪ Casos: practicos de implementación de un restaurante. 	<p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p> <p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Organización de grupos de trabajo. ▪ Desarrollo de cortes. ▪ Mise en place ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación de cortes por los alumnos. ▪ Previo desarrollo de conceptos y aplicación del mise en place <p>Complementación de conceptos y trabajos de investigación.</p>
	<p>SESION 07:</p> <p>IMPLEMENTACION EN EL NEGOCIO GASTRONOMICO: JUGUERIA.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Perfil del negocio ▪ Actividades claves de juguería ▪ Propuesta de valor ▪ La relación con el cliente ▪ Segmento de clientes ▪ Las ventas ▪ La carta de una juguería ▪ Complemento ▪ Know how ▪ Diferencia y originalidad 	<p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p> <p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata ▪ Entrega de horarios y políticas dentro del instituto, normas de reglamento interno del instituto <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.
	<p>SESION 08:</p> <p>IMPLEMENTACION EN EL NEGOCIO GASTRONOMICO: ANTICUCHERIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Perfil del negocio ▪ Actividades claves de anticuchera ▪ Propuesta de valor ▪ La relación con el cliente ▪ Segmento de clientes ▪ Las ventas 	<p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p> <p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

<ul style="list-style-type: none"> ▪ La carta de una anticucheria ▪ Complemento ▪ Know how ▪ Diferencia y originalidad 	<p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
<p>SESION 09:</p> <p>IMPLEMENTACION EN EL NEGOCIO GASTRONOMICO: CEVICHERIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Perfil del negocio ▪ Actividades claves de cevicheria ▪ Propuesta de valor ▪ La relación con el cliente ▪ Segmento de clientes ▪ Las ventas ▪ La carta de una cevicheria ▪ Complemento ▪ Know how ▪ Diferencia y originalidad 	<p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
<p>SESION 10:</p> <p>IMPLEMENTACION EN EL NEGOCIO GASTRONOMICO: EMPRESA DE CATERING</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Perfil del negocio ▪ Actividades claves de servicio de catering. ▪ Propuesta de valor ▪ La relación con el cliente ▪ Segmento de clientes ▪ Las ventas ▪ La carta de una juguería ▪ Complemento ▪ Know how ▪ Diferencia y originalidad 	<p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
<p>SESION 11:</p> <p>IMPLEMENTACION EN EL NEGOCIO GASTRONOMICO: PARRILLAS – CILINDRO – CAJA CHINA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Perfil del negocio ▪ Actividades claves de parrilla – cilindro y caja china ▪ Propuesta de valor ▪ La relación con el cliente ▪ Segmento de clientes ▪ Las ventas ▪ La carta de una parrillas, cilindro y caja china ▪ Complemento ▪ Know how ▪ Diferencia y originalidad 	<p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
<p>SESION 12:</p> <p>IMPLEMENTACION EN EL NEGOCIO GASTRONOMICO: RESTAURANTE MENU.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Perfil del negocio ▪ Actividades claves de restaurante menú ▪ Propuesta de valor ▪ La relación con el cliente ▪ Segmento de clientes ▪ Las ventas 	<p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector <p>Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</p>

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

<ul style="list-style-type: none"> ▪ La carta de un restaurante menú ▪ Complemento ▪ Know how ▪ Diferencia y originalidad 	<p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
---	---

V. METODOLOGIA:

Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje, se hará uso de la metodología activa. Los procedimientos didácticos a emplearse son los siguientes:

- Clases Teóricas: Con exposición por parte del profesor y la participación del alumno
- Práctica: Se irán resolviendo casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas, según el tema teórico tratado.
- Asesoría: Se asesorará la resolución apropiada de los casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas.
- La Comunicación entre Docente y estudiante en la modalidad virtual sera: SINCRONA y ASINCRONA.

Para la primera se utilizara las sgtes herramientas digitales:

- a) Plataforma Google Classroom
- b) Correo Electronico Corporativo
- c) Mensajes via gupos Whatsapp de U.D
- d) Formulacion en linea mediante el aplicativo Google Forms.

VI. EVALUACIÓN

Requisitos de aprobación:

- La escala de calificación es vigesimal y el calificativo mínimo es de Trece (13). En todos los casos la fracción 0.5 o más se considera como una unidad a favor del estudiantes.
- El estudiante que en la evaluación de una o más Capacidades Terminales programadas en la Unidad Didáctica (Asignatura), obtenga nota desaprobatoria entre Diez (10) y Doce (12), tiene derecho a participar en el proceso de recuperación antes de la culminación de la Unidad Didáctica.
- El estudiante que después de realizado el proceso de recuperación dentro de las 18 semanas obtuviera nota menor a Trece (13) desapruaba la misma, por tanto repite la unidad didáctica.
- El estudiante que acumulara inasistencias, injustificadas en número igual o mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad Didáctica será desaprobado en forma automática con nota cero (00).

Obtención del promedio:

$$\text{PRM UD} = \frac{\text{CE1} + \text{CE2} + \dots + \text{CEn}}{n.}$$

CE = Criterio de Evaluación
CT = Capacidad Terminal
UD = Unidad Didáctica

VII. RECURSOS BIBLIOGRAFICOS/INTERNET

7.1 Bibliografía:

1. Diseño y gestión de cocina – Eduardo montes
2. Equipamiento y diseño de cocinas (Le Cordón Blue)
3. <http://www.monografias.com>
4. <http://www.aulafacil.com>

Carabayllo, Agosto del 2017