



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
PROGRAMA DE ESTUDIOS



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE O MÓDULO	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE INVERSIÓN (OPTATIVA 3)		
Clave:	2780		
Ubicación	Séptimo semestre, Etapa de Acentuación, Academia		
Horas y créditos:	Teóricas: 48 hrs	Prácticas: 48 hrs	Estudio Independiente: 48 hrs
	Total de horas: 144 hrs		Créditos: 9
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	Reconoce los ecosistemas de negocio y emprendimiento gastronómico, teniendo como base los conocimientos de investigación, administración, contabilidad, gestión de recursos humanos y franquicias, permitiéndole conocer y crear un plan de negocios.		
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	<ul style="list-style-type: none">• Utiliza sus conocimientos para pronosticar cambios de precio en la materia prima.• Realiza investigaciones de mercado y de campo.• Propone cambios para las empresas.		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Entorno Empresarial y Financiero, Consultoría Organizacional de Negocios de A y B		
Responsables de elaborar el programa:			Fecha:
Responsables de actualizar el programa:			Fecha:
2. PROPÓSITO			
Conocer y analizar la estructura de un plan de negocios, además de asimilar el perfil emprendedor,			
3. SABERES			
Teóricos:	<ul style="list-style-type: none">• Conocer, asimilar, compartir y poner en práctica algunas de las características del talante y el perfil emprendedor.		
Prácticos:	<ul style="list-style-type: none">• Redactar informes valorativos que incluyan recomendaciones y las oportunidades de mejora identificadas o creación de nuevos negocios, priorizándolas con criterios de rentabilidad del negocio y orientación al cliente.		
Actitudinales:	<ul style="list-style-type: none">• Ser capaz de elaborar un proyecto de desarrollo de un nuevo negocio.• Ser capaz de planificar el desarrollo de un nuevo negocio, atendiendo a los requerimientos constitutivos, organizativos y de infraestructura.• Ser capaz de elegir las técnicas de creatividad más adecuadas para la generación y selección de ideas y proyectos emprendedores.		
4. CONTENIDOS			
<ol style="list-style-type: none">1. Introducción al Emprendizaje<ol style="list-style-type: none">1.1. Emprendizaje e intra emprendizaje.1.2. Características del emprendedor.2. Métodos y técnicas de creatividad e ideación.<ol style="list-style-type: none">2.1. Aplicación de técnicas y métodos de creatividad e ideación.2.2. Innovación en modelos de negocios3. Habilidades para emprender, planificar y gestionar equipos4. Herramientas y habilidades para el control y gestión del tiempo y el estrés5. Estrategias de desarrollo y formación profesional6. Participación en actividades de emprendimiento: congresos, ponencias, etc.			

7. Conocer, asimilar, compartir y puesta en práctica de las características del talante y el perfil emprendedor en las distintas actividades propuestas.
8. Plan de negocio.
 - 8.1. Qué es
 - 8.2. Para qué sirve.
9. Estudio de la idea y su viabilidad en términos de mercado y consumidores.
10. Validación de las ideas y modelos de negocio
11. Modelos de negocio: innovación y herramientas.
12. Definición y selección del modelo de negocio.
13. Diseño de la oferta en precio, servicio, promoción y sectores de clientela.
 - 13.1. Diseño del plan comercial y marketing.
14. Diseño del plan organizativo y de recursos humanos.

Pitch y otras herramientas de comunicación de un plan de negocio.

45. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades sugeridas para el docente:

- Exposición del tema.
- Retroalimentación sobre el tema.
- Asesoramiento en la práctica.
- Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.
- Exposición de la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización de los instrumentos para el diagnóstico.
- Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.
- Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje
- Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.
- Solicitar a los alumnos exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo.
- Exposición gráfica- oral frente a grupo.
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.

Actividades sugeridas para el estudiante:

- Lectura previa del tema.
- Ejercicios sobre la ética profesional.
- Aplicación de los instrumentos.
- Aplicación del software.
- Aplicación de los instrumentos para el diagnóstico.
- Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.
- Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.
- Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la lectura.
- Llevar a cabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia.
- Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente.
- Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.
- Entregar las evidencias de forma puntual.

6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias

6.2 Indicadores de calidad generales

--	--

6.3. Calificación y acreditación:

--

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

Bibliografía básica

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible

Bibliografía complementaria

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible

8. PERFIL DEL PROFESOR:

--