



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL  
CENTRO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS No. 13  
"RICARDO FLORES MAGÓN"  
SUBDIRECCIÓN ACADÉMICA



# GUÍA

de estudio para  
presentar ETS de la  
UNIDAD DE APRENDIZAJE  
PLAN DE NEGOCIOS DE A y B  
Semestre 2026 /2

**TURNO MATUTINO**

Fecha de elaboración: Abril/ 2026

Presidenta de Academia: Mtra. Rebeca Cano Paulino



## GUÍA DE ESTUDIO

<b>Área:</b> Tecnológica	<b>Nombre de la Unidad de Aprendizaje:</b> Plan de Negocios de Alimentos y Bebidas	<b>Nivel/semestre:</b> Sexto
-----------------------------	---	---------------------------------

### Instrucciones generales de la guía:

#### Anotar aspectos que el alumno debe considerar antes de presentar el examen:

La guía tiene valor en puntos para la calificación final al cumplir con lo siguiente:

- Desarrollar de manera digital todos los temas que se incluyen en el Programa Académico.
- Desarrollar el trabajo práctico que se solicitó en clase con base en los temas del programa:  
Plan de Negocios de un establecimiento de A y B con la temática que el alumno elija.

#### Procedimiento para la revisión del ETS.

El alumno deberá asistir al área correspondiente para solicitar el formato de revisión de examen, en donde el jefe de área firmará e informará al profesor correspondiente para realizar dicha revisión.

El profesor tiene 72 hrs. a partir de la aplicación del examen para subir calificaciones de tal manera que el alumno puede solicitar la revisión a partir de que transcurra ese tiempo.

#### Presentación:

La Unidad de Aprendizaje Plan de Negocios de Alimentos y Bebidas contribuye a desarrollar y aplicar los conocimientos, procedimientos, habilidades y actitudes de la planeación, organización y tendencias de las empresas de alimentos y bebidas, la integración, dirección y control de los elementos para la realización de un negocio de alimentos y bebidas; así mismo desarrolla los métodos de consultoría para la innovación, emprendimiento y conceptos temáticos de empresas en alimentos y bebidas de permitiéndoles la toma de decisiones y actitud reflexiva sobre el análisis y validación de la propuesta alimentaria, e introduce al campo conceptual y procedimental de los temas, relacionándolos con sus conocimientos científicos, tecnológicos, sociales y culturales.



## Objetivo

Es importante que el alumno desarrolle varias habilidades, entre las que se encuentran las siguientes:

- Reconoce la Planeación, Organización y el Plan de acción para un Plan de Negocio de Alimentos y Bebidas.
- Aplica las estrategias de Dirección y los elementos del Control para un Plan de Negocios de A y B.
- Diseña los métodos de innovación; Emprendimiento y Plan estratégico para el análisis y validación de un Plan de Negocios de A y B.

## Justificación

El estudio de Plan de Negocios de Alimentos y Bebidas proporciona los principios fundamentales para la planeación del recurso humano, estructura organizacional, políticas, procesos, canal de distribución, asociaciones, recursos clave, las tendencias en la organización de empresas de alimentos y bebidas. El plan de acción para las instalaciones, espacios y ergonomía, permisos y requisitos a cubrir en establecimientos de alimentos y bebidas, diseño y confección de un menú, estructuras de costos, fuentes de ingresos y financiamientos; así como la determinación del punto de venta y fijación de precios; disposiciones de mobiliarios y equipos, asignación de recursos clave, propuestas de valor y responsabilidad social; presupuestos, canales de distribución y segmentos de mercado; elementos de innovación y emprendimiento en alimentos y bebidas; así como la creación temática, imagen corporativa y aplicación del concepto temático para el análisis y validación de una propuesta de negocio o alimentaria, respetado los estándares de un plan de negocios de alimentos y bebidas, que como Técnico en Gastronomía, son propios de su trabajo a desempeñar.



## Estructura y contenidos

- ❖ Planeación e Integración de Negocios de Alimentos y Bebidas.
  - Organización de las empresas de alimentos y bebidas y las tendencias en su administración y gestión.
  - Planeación del recurso humano, estructura organizacional, políticas y procesos, canal de distribución, asociaciones y recursos clave.
  - Integración (plan de acción): Instalación, espacio y ergonomía. Requisitos y permisos de establecimientos de alimentos y bebidas. Diseño y confección de un menú: menú fijo, menú carta, banquetes y galas, buffetes, pensión, institucionales de la casa. Estructura de costos de platillos, producto o renovación de productos. Fuentes de ingresos, fijación y determinación de precio de venta.
  
- ❖ Dirección y Control de Negocios de Alimentos y Bebidas
  - Dirección:
    - Disposiciones de mobiliario, equipo y áreas de trabajo.
    - Asignación de recursos clave
    - Propuesta de valor.
    - Responsabilidad social
  - Control
    - Cuadro básico de alimentos y proveedores
    - Presupuestos de insumos y proveedores para un establecimiento de alimentos y bebidas.
    - Pruebas de menú y ruta crítica.
    - Canales de distribución.
    - Segmentos de mercado
  
- ❖ Innovación, Emprendimiento y Validación del Plan de Negocios de Alimentos y Bebidas.
  - Consultoría para innovación y emprendimiento en alimentos y bebidas.
  - Concepto temático de empresas de alimentos y bebidas.
  - Análisis y validación de la propuesta alimentaria.



### **Evaluación**

La guía tiene un porcentaje de evaluación del 80% y deberá subirse completa: Apuntes y Trabajo práctico a su grupo de Classroom; 3 días antes de la presentación del examen ETS.

El examen escrito vale el 20% de la calificación final.

- 20% Apuntes: Desarrollo de todo el Programa Académico con ejemplos y fuentes de información.
- 60% Trabajo Práctico: Desarrollo de su Plan de Negocios de A y B elegido aplicando cada una de sus fases, finalizando con el esquema de modelo canvas.

### **Materiales para la elaboración de la guía**

Presentar portafolio de evidencias digital completo:

- ✓ Abordar la parte teórica: Desarrollo de todos los temas del Programa Académico.
- ✓ Incluir el Trabajo Práctico: Plan de Negocios de un Establecimiento de Alimentos y Bebidas con temática elegida.

### **Actividades de estudio**

Realizar el desarrollo de lo solicitado en la presente guía:

- Trabajo Documental
- Trabajo Práctico: Plan de Negocios

### **Información Adicional**

La guía tiene un porcentaje de evaluación del 80% y deberá subirse completa: Apuntes y Trabajo práctico a su grupo de Classroom; 3 días antes de la presentación del examen ETS.

Se tomará en cuenta el puntaje de la guía siempre y cuando esté completa y a consideración del Docente.

El puntaje será sumado al puntaje obtenido en el examen ETS 20%.



### **Bibliografía Básica**

- Durón, C. (2016); El Plan de Negocios para la Industria Restaurantera; 2da. Edición; Editorial Trillas. Diccionario Gastronómico. Editorial Trillas
- Domínguez, G. (2019). Cómo entender y elaborar un plan de negocios sin ser especialista; Editorial IMCP.
- Mir, J. (2019). Cómo crear un Plan de Negocio útil y creíble: Guía para elaborar un Plan de Negocio Iterativo a través de la escucha activa del mercado (Temáticos emprendedores). (1ª. ed.). Editorial Libros de Cabecera.
- Betancourt, D. F. (31 de diciembre de 2017). SCAMPER: Técnica de creatividad para generar ideas. Recuperado el 04 de octubre de 2022, de Ingenio Empresa: [www.ingenioempresa.com/scamper-tecnica-de-creatividad](http://www.ingenioempresa.com/scamper-tecnica-de-creatividad).