



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 2023 /2

TURNO MATUTINO

Fecha de elaboración: Junio/ 2023

Presidenta de Academia: Mtra. Rebeca Cano Paulino



GUÍA DE ESTUDIO

Área:	Nombre de la Unidad de Aprendizaje:	Nivel/semestre:
Tecnológica	Plan de Negocios de Alimentos y Bebidas	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 trabajó en clase:

Plan de Negocios de un establecimiento de A y B con la temática que 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.



Propósito

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, buffets, 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 20% y deberá subirse completa: Apuntes y Trabajo práctico a su grupo de Classroom; 2 días antes de la presentación del examen ETS.

El examen escrito vale el 80% de la calificación final.



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 20% y deberá subirse completa: Apuntes y Trabajo práctico a su grupo de Classroom; 2 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.

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.