



Universidad Autónoma del Estado de México
Facultad de Turismo y Gastronomía
Licenciatura en Gastronomía



Guía de evaluación del aprendizaje:

**Administración de recursos humanos en organizaciones
gastronómicas**

Elaboró: E.A.E.T Sonia Edith Mejía Castillo

Fecha: 13 feb 2018

Fecha de
aprobación

H. Consejo Académico

H. Consejo de Gobierno



Índice

| | Pág. |
|--|------|
| I. Datos de identificación | 3 |
| II. Presentación de la guía de evaluación del aprendizaje | 5 |
| III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular | 5 |
| IV. Objetivos de la formación profesional | 5 |
| V. Objetivos de la unidad de aprendizaje | 7 |
| VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, de la unidad de aprendizaje, y actividades de evaluación | 7 |
| VII. Acervo bibliográfico | 11 |
| VIII. Mapa curricular | 14 |
| Anexos | 15 |



I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte

Licenciatura

Unidad de aprendizaje Clave

Carga académica
Horas teóricas Horas prácticas Total, de horas Créditos

Periodo escolar en que se ubica

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

Seriación

UA Antecedente

UA Consecuente

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso Curso-taller

Seminario Taller

Laboratorio Práctica profesional

Otro tipo (especificar)



Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido No escolarizada. Sistema virtual

Escolarizada. Sistema flexible No escolarizada. Sistema a distancia

No escolarizada. Sistema abierto Mixta (especificar)

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• UA que se impartirá en el idioma inglés.• Semipresencial |
|---|

Formación común

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje



II. Presentación

La unidad de aprendizaje busca que el profesional en gastronomía sea capaz de administrar y tomar decisiones sobre los Recursos Humanos en el área de Alimentos y Bebidas mediante un proceso que busca lograr un mayor desempeño, aprovechamiento, y mejora de las capacidades, habilidades, experiencias y conocimientos del personal.

La evaluación de esta unidad de aprendizaje está creada para evidenciar el desempeño adecuado de los alumnos a través de actividades e instrumentos que permitan al futuro licenciado en gastronomía, emplear los conocimientos Administración de Recursos Humanos con la finalidad de establecer un clima organizacional óptimo que procure el incremento de la productividad y la calidad y consecuentemente el desarrollo de la organización y de los hombres que la integran.

La Unidad de aprendizaje se divide en tres unidades de competencia. En la primera unidad, se abarcarán conceptos básicos de los recursos humanos, así como el proceso de Administración de personal; en la segunda unidad de competencia se abarcarán los principales aspectos que marca la Ley Federal del Trabajo. Por último, en la tercera unidad de competencia, se explicarán algunas teorías complementarias enfocadas al clima organizacional, motivación, comunicación y liderazgo, así como las herramientas de coaching y mentoring.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación:

Área Curricular:

Carácter de la UA:

IV. Objetivos de la formación profesional

Objetivos del programa educativo:

Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.

Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.

Proponer soluciones a la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.



Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.

Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.

Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.

Objetivos del núcleo de formación:

Integral. Proveer al alumno de escenarios educativos para la integración, aplicación y desarrollo de los conocimientos, habilidades y actitudes que le permitan el desempeño de las funciones, tareas y resultados ligados a las dimensiones y ámbitos de intervención profesional o campos emergentes de la misma.



Objetivos del área curricular o disciplinaria:

Organizaciones gastronómicas

Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética para ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.

V. Objetivos de la unidad de aprendizaje

Aplicar los conceptos y el proceso de integración del capital humano para contribuir al desarrollo de las organizaciones gastronómicas.

VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y actividades de evaluación

| | | |
|---|---|------------------------|
| Unidad 1. INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS | | |
| Objetivo: Comprender los conceptos básicos de la administración de los recursos humanos como base para proveer, mantener y desarrollar personal altamente calificado en una empresa de alimentos y bebidas. | | |
| Contenidos: | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos Básicos de la Administración de RH. • Importancia y funciones de la Administración de RH. • Planeación de recursos humanos | | |
| Evaluación del aprendizaje | | |
| Actividad | Evidencia | Instrumento |
| <p>Inicio: Los alumnos realizarán un cuadro sinóptico a partir de la información trabajada en la clase con la técnica de lluvia de ideas sobre lo que identifican como administración de recursos humanos dentro de las empresas relacionadas a la gastronomía, así como los pasos o etapas y las políticas que aplican las organizaciones para integrar personal</p> | <p>I. Portafolio de evidencias</p> <p>E1. Cuadro sinóptico</p> | <p>Lista de Cotejo</p> |
| <p>Desarrollo: Los alumnos participarán en un debate sobre la importancia, utilidad y funciones de las áreas de recursos humanos en las empresas como herramienta de administración en la propia</p> | <p>E2. Lectura y participación en debate</p> | <p>Rúbrica</p> |



| | | |
|--|--------------------------|-----------------------------|
| <p>organización con base en una lectura sobre el tema.</p> <p>Cierre: Los alumnos resolverán un caso práctico respecto a las necesidades de alguna organización gastronómica en cuanto a los recursos humanos para llevar a cabo la planeación adecuada. En equipos resolverán las preguntas del caso y se hará una sesión en pleno para concluir.</p> | <p>II. Caso práctico</p> | <p>Escala de evaluación</p> |
|--|--------------------------|-----------------------------|

| | | |
|---|--|---------------------------|
| <p>Unidad 2. EL PROCESO DE RECURSOS HUMANOS: SU APLICACIÓN Y MARCO NORMATIVO</p> | | |
| <p>Objetivo: Identificar el proceso de administración de RH y el marco normativo mexicano que ordena las relaciones laborales y la gestión de personal de la organización de manera adecuada.</p> | | |
| <p>Contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos humanos como área funcional de la organización • Diseño, análisis y descripción de puestos • Reclutamiento y selección • Contratación e inducción • Capacitación y desarrollo de personal • Relaciones laborales • Ley Federal del Trabajo (LFT) • Evaluación del desempeño | | |
| <p>Evaluación del aprendizaje</p> | | |
| <p>Actividad</p> | <p>Evidencia</p> | <p>Instrumento</p> |
| <p>Inicio: Los alumnos elaborarán un mapa mental con base en la identificación del área de recursos humanos como área funcional dentro del organigrama de diversas entidades económicas y su relación del área con el resto de la empresa.</p> | <p>I. Portafolillo de evidencias E3. Mapa mental</p> | <p>Rúbrica</p> |
| <p>Desarrollo: Los alumnos elaborarán un diagrama de flujo del proceso de recursos humanos tomando en cuenta las propias características de</p> | <p>E4. Diagrama de flujo</p> | <p>Lista de Cotejo</p> |



| | | |
|--|---|-----------------------------|
| <p>las organizaciones y sus políticas respecto a la administración de personal.</p> <p>Cierre: El alumno elaborará un compendio de las principales leyes aplicables en el proceso de Recursos Humanos clasificándolas con las mismas etapas del proceso de recursos humanos.</p> | <p>III. Compendio de LFT por etapas del proceso de recursos humanos</p> | <p>Escala de evaluación</p> |
|--|---|-----------------------------|

| | | |
|---|---|---|
| <p>Unidad 3. DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS</p> | | |
| <p>Objetivo: Distinguir los principales conceptos relacionados a la dirección de personal dentro de empresas de alimentos y bebidas.</p> | | |
| <p>Contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cultura, clima y comunicación organizacional • Motivación • Trabajo en equipo • Liderazgo • Empowerment, Coaching y Mentoring | | |
| <p>Evaluación del aprendizaje</p> | | |
| <p>Actividad</p> | <p>Evidencia</p> | <p>Instrumento</p> |
| <p>Inicio: Los alumnos realizarán un reporte de lectura sobre los diversos métodos de comunicación utilizados en las organizaciones para dirigir a los recursos humanos observando la importancia de la cultura organizacional dentro de un clima adecuado.</p> <p>Desarrollo: Los alumnos elaborarán un cuadro sinóptico de clasificación de las técnicas grupales de motivación, trabajo en equipo y liderazgo.</p> | <p>I. Portafolillo de evidencias E5. Reporte de lectura</p> <p>E6. Cuadro sinóptico 2</p> | <p>Lista de Cotejo</p> <p>Lista de Cotejo</p> |



| | | |
|--|--|-----------------|
| <p>Cierre: Los alumnos aplicarán técnicas de dirección de recursos humanos ejemplificando como se aplican en las organizaciones gastronómicas.</p> <p>Los alumnos realizarán un proyecto integrador que vincule los conocimientos del área de administración en una organización gastronómica a través de un ejercicio práctico.</p> | IV. Dramatización | Lista de Cotejo |
| | V. Proyecto Integrador | Rúbrica |
| | VI. Cumplimiento de trabajo in-situ | Lista de Cotejo |

EVALUACIONES

Primera evaluación parcial

| Evidencia | Instrumento | Porcentaje |
|--------------------------------------|----------------------|-------------|
| I. Portafolio de evidencias | Escala de evaluación | 50% |
| a) Cuadro sinóptico | Lista de Cotejo | |
| b) Lectura y participación en debate | Rúbrica | |
| c) Mapa mental | Rúbrica | |
| d) Diagrama de flujo | Lista de Cotejo | |
| e) Reporte de lectura | Lista de Cotejo | |
| f) Cuadro sinóptico 2 | Lista de Cotejo | |
| II. Caso práctico | Escala de evaluación | 20% |
| III. Compendio de LFT | Escala de evaluación | 20% |
| IV. Dramatización | Lista de Cotejo | 10 |
| Total: | | 100% |

Segunda evaluación parcial

| Evidencia | Instrumento | Porcentaje |
|-------------------------------------|----------------------|------------|
| I. Proyecto Integrador | Rúbrica | 50 |
| II. Cumplimiento de trabajo in-situ | Escala de evaluación | 50 |



Evaluación ordinaria final

| Evidencia | Instrumento | Porcentaje |
|--|--------------------|-------------------|
| Presentación de resultados del proyecto integrador | Rúbrica | 20 |
| Total: | | 100% |

El foro de presentación de resultados del proyecto integrador será obligatorio para todos los alumnos, puesto que la calificación será promediada con el resultado final de sus evaluaciones parciales.

Evaluación extraordinaria

| Evidencia | Instrumento | Porcentaje |
|--------------------------|----------------------|-------------------|
| Portafolio de evidencias | Escala de evaluación | 30 |
| Proyecto Integrador | Rúbrica | 50 |
| Caso practico | Rúbrica | 20 |
| Total: | | 100% |

Evaluación a título de suficiencia

| Evidencia | Instrumento | Porcentaje |
|--------------------------|----------------------|-------------------|
| Portafolio de evidencias | Escala de evaluación | 30 |
| Proyecto Integrador | Rúbrica | 50 |
| Caso practico | Rúbrica | 20 |
| Total: | | 100% |

VII. Acervo bibliográfico (ejemplo y agregar ISBN)

Básico:

Chiavenato, I. (20011). Administración de Recursos Humanos. México: Mc Graw Hill.
ISBN: 9786071505606



- Chiavenato, I. (2009). *Gestión del Talento Humano*. (2a. ed). México: Mc Graw Hill.
ISBN: 9789701073407
- Dessler, G. (2001). *Administración de Personal*. (5a. ed). México: Prentice Hall.
ISBN: 9786073202497
- Granados, J. (2009). *Capacitación y desarrollo de personal*. México: Trillas.
ISBN: 9786071701237
- H. Congreso de la Unión. (2013). *Ley Federal del Trabajo*. México: Ediciones fiscales ISEF.
ISBN: 9686816283.
- Münch Galindo Lourdes (2005). *Administración del capital humano*. México: Trillas.
ISBN: 9789682473418
- Reyes A. (2008). *Administración de personal: sueldos y salarios*. México: Limusa.
ISBN: 9789681802745
- Reyes A. (2012). *Análisis de puestos*. México: Limusa.
ISBN: 9789681800734
- Sánchez E. (2012). *Manual de Administración y Gastronomía*. (3ª. ed). México: Trillas.
ISBN: 9786071709899
- Siliceo, A. (2008). *Capacitación y desarrollo de personal*. México: Limusa.
ISBN: 9789681863869
- Goleman, D. (2013). *Liderazgo, el poder de la Inteligencia Emocional*. España: Ediciones B. ISBN: 9786074804355
- Joshi, M. *Human Resource Management* [en línea]. Manmohan Joshy & bookboon.com. 2013. [fecha de consulta: 09 de febrero de 2016]. Disponible en: <http://bookboon.com/es/human-resource-management-ebook>
ISBN 9788740303933
- Senyucel, Z. *Managing the Human Resource in the 21st Century* [en línea]. Zorlu Senyucel & Ventus Publishing ApS. 2009 [fecha de consulta: 09 de febrero de 2016]. Disponible en: <http://bookboon.com/es/hrm-managing-the-human-ressource-ebook>
ISBN: 9788776814687
- Garner, E. *Training skills* [en línea]: How to improve the skills and performance of your employees. Eric Garner & bookboon.com. 2012. [fecha de consulta: 09 de febrero de 2016] Disponible en: <http://bookboon.com/es/training-skills-ebook>
ISBN: 9788776819965
- Ragusa, A. *Internal Communication Management* [en línea]: Individual and Organizational Outcomes. Antonio Ragusa & bookboon.com. 2010. [fecha de consulta: 09 de febrero de



2016]. Disponible en: <http://bookboon.com/es/internal-communication-management-ebook>

ISBN: 9788776816025

Complementaria

Biosca D. (2003). Dirigir con éxito un restaurante. España: Gestión 2000.
ISBN: 8480888504

Hartjen, H. (2003). El manejo de restaurantes, guía para gerentes y propietarios. México: Limusa.
ISBN: 9789681852108

Rodríguez. J. (2011) Del análisis de puesto al diseño de puestos de trabajo. (1ª. ed.). México: Trillas.
ISBN: 9786071710277

Villanueva. A. (2010) De los recursos humanos al capital humano. (1a.ed.). México: Trillas
ISBN: 9786071705174

SECTUR (1990). Manual del puesto de cocinero: prep. Alimentos y bebidas. México: Limusa.

Casillas Baez Sixto (1998). Descripción de puestos en hoteles, restaurantes y bares. México: Cecsa.



ANEXOS

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

I. Portafolio de evidencias

| CRITERIOS | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | |
|--|-----------------------|----------------|------------|-----------------|-------------------|
| | Excelente 5 | Muy bueno 4 | Bueno 3 | Suficiente 2 | Insuficiente 1 |
| Cumple con los elementos solicitados del formato. | | | | | |
| Presenta todas las evidencias de aprendizajes solicitadas. | | | | | |
| Cumple con una organización secuencial de las evidencias de aprendizaje. | | | | | |
| Evidencia progreso al considerar las observaciones y recomendaciones brindadas. | | | | | |
| Respetar las normas de redacción. | | | | | |
| Aplica las reglas ortográficas. | | | | | |
| En la presentación de los trabajos del portafolio se puede evidenciar que sí hubo aprendizaje. | | | | | |

E1. y E6 Lista de Cotejo. Cuadro sinóptico 1 y 2

| Criterio | Si | No | Observaciones |
|--|----|----|---------------|
| La idea principal está bien identificada | | | |
| Incluye todas las ideas principales del tema | | | |
| Utiliza llaves para clasificar la información | | | |
| Presenta lógica y estructura que facilite su comprensión | | | |
| Presenta coherencia y relación entre palabras | | | |
| Jerarquiza adecuadamente los conceptos | | | |



E3. Rúbrica: Mapa mental

| CRITERIOS | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | |
|---|--|--|---|--|
| | Excelente 4 | Bueno 3 | Suficiente 2 | No suficiente 1 |
| Tema central y manejo de conceptos | Demuestra entendimiento adecuado de los conceptos tratados | Tiene algunos errores en terminología y manifiesta desconocimiento de algunos conceptos | Tiene muchos errores en terminología y manifiesta desconocimiento en bastantes conceptos | No muestra ningún conocimiento frente al tema tratado |
| Relación entre conceptos | Relación de conceptos presentados de manera lógica, muy bien relacionados unos con otros a través de palabras claves y /o conectores, de tal manera que resulta fácil su comprensión | Relación de conceptos presentados de manera lógica, estos se encuentran bien relacionados a través de palabras claves y/o conectores, por lo que se dificulta su comprensión | Relación de conceptos presentados de manera lógica, estos se encuentran medianamente relacionados a través de palabras claves y/o conectores, lo que dificulta su comprensión | No existe lógica entre los conceptos a través de conectores |
| Comunicación de ideas | El diseño incluye ejemplos mediante jerarquías y conexiones adecuadas que permite una interpretación fácil | La mayoría de los conceptos posee una jerarquías y conexiones adecuadas que permite una interpretación fácil | Incluye pocos conceptos en una jerarquía apropiada lo cual no facilita la interpretación del mapa | No establece diseño ni jerarquías adecuadas. |
| Conclusión (Nota: colocar al reverso de la hoja) | Incluye una conclusión muy bien elaborada | Incluye una conclusión bien elaborada | Incluye una conclusión medianamente elaborada | Incluye conclusión mal elaborada o no incluye conclusión |
| Reflexión sobre la importancia del trabajo realizado y su relación con el estudio de la | Incluye una reflexión muy bien elaborada que demuestra de manera clara la forma en que la | Incluye una reflexión bien elaborada que demuestra de manera clara la forma en que la | Incluye una reflexión medianamente elaborada que demuestra de manera clara | Incluye una reflexión fuera de contexto o no incluye reflexión |



| | | | | |
|---|---|---|--|--|
| gastronomía (Nota: Colocar al reverso de la hoja) | lectura del documento le será de utilidad en su ejercicio futuro como gastrónomo. | lectura del documento le será de utilidad en su ejercicio futuro como gastrónomo. | la forma en que la lectura del documento le será de utilidad en su ejercicio futuro como gastrónomo. | |
|---|---|---|--|--|

E4. Lista de Cotejo. Diagrama de Flujo

| Criterio | Si | No | Observaciones |
|--|-----------|-----------|----------------------|
| Presenta una secuencia lógica | | | |
| Utiliza adecuadamente la simbología de diagramas | | | |
| Ordena la información de acuerdo con categorías, jerarquías y relaciones | | | |
| Contiene la información correcta y relevante analizada adecuadamente | | | |
| Es coherente y gráficamente correcto | | | |
| Presenta el inicio y final del proceso adecuadamente | | | |

E5. Lista de cotejo. Reporte de lectura

| Criterio | Si | No | Observaciones |
|--|-----------|-----------|----------------------|
| Es de mínimo 2 cuartillas más bibliografía | | | |
| Se identifica la idea principal fácilmente | | | |
| Respeto reglas de redacción y ortografía | | | |
| Contiene una conclusión y/o comentario personal sobre lo que se entendió de la lectura | | | |
| El escrito es claro, enfocado e interesante y está bien organizado | | | |



II. Escala de evaluación: Caso práctico

| CRITERIOS | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | |
|---|-----------------------|------------|-----------------|-------------------|
| | Excelente 4 | Bueno 3 | Suficiente 2 | Insuficiente 1 |
| Cumple con los elementos solicitados del formato | | | | |
| La temática expuesta fue clara y convincente | | | | |
| Se incluyeron textos breves, claros, originales, concisos y expresivos | | | | |
| Los fundamentos científicos fueron precisos, relevantes y consistentes. | | | | |
| La información se presenta de manera lógica y ordenada | | | | |
| La exposición de las ideas mantuvo la atención de la audiencia. | | | | |
| Los argumentos se vincularon con la idea principal del tema de manera lógica y coherente. | | | | |
| Empleo de figuras, tablas, gráficos, imágenes, bajo una presentación original, clara y atractiva. | | | | |
| Conclusiones sobre los principales hallazgos del experimento realizado | | | | |
| Reflexión sobre la importancia del trabajo realizado y su relación con el estudio de la gastronomía | | | | |

III. Escala de evaluación: compendio LFT

| CRITERIOS | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | |
|--|-----------------------|------------|-----------------|-------------------|
| | Excelente 4 | Bueno 3 | Suficiente 2 | Insuficiente 1 |
| Cumple con los elementos solicitados del formato | | | | |
| Considera todos los artículos relacionados a la temática | | | | |
| Relaciona correctamente los artículos con los temas | | | | |



| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| Presenta información ordenada y simple | | | | |
| Presenta información adecuadamente resumida | | | | |
| Presenta conclusiones sobre el ejercicio realizado (en la parte de atrás) | | | | |

IV. Rúbrica. Dramatización

| CRITERIOS | Excelente | Bueno | Suficiente | Insuficiente |
|----------------------------|---|--|---|--|
| Guion | La redacción del guion esta pulcramente organizada y claramente compresible. El guion es congruente y tiene un seguimiento lógico en su totalidad. | La redacción del guion se refleja de forma organizada. La comprensión es aceptable. | La Redacción del guion, refleja desorganización, la comprensión tiene ciertas limitaciones, Aunque alcanza a manifestar de manera parcial lo que quiere decir. | La Redacción del texto, refleja una total desorganización, no se comprende la intención de lo que se desea expresar. |
| Expresión verbal | El alumno interpreta (lee y/o dice de memoria) su parte del guion con fluidez. Su voz es clara y lo suficientemente fuerte para ser escuchado con claridad por el resto de sus compañeros | El alumno interpreta (lee y/o dice de memoria) su parte del guion con fluidez. Su voz es clara y está a un volumen adecuado, aunque en ocasiones no se le escucha con claridad. | El alumno interpreta (lee y/o dice de memoria) su parte del guion con escasa fluidez, Su voz carece de claridad y el volumen de la misma es más bien bajo dificultando que sus compañeros le escuchen con claridad. | El alumno interpreta (lee y/o dice de memoria) su parte del guion sin fluidez, Su voz no es clara, sus compañeros no pueden escucharlo y por lo tanto no se le comprende nada de lo que dice. |
| Desenvolvimiento en escena | El alumno mantiene continuo contacto visual con sus tratando de interpretar su parte como en una escena de la vida real. Al interpretar su parte el alumno se desenvuelve con seguridad y naturalidad tal como si estuviera realmente viviendo esa situación y no actuándola. | El contacto visual del alumno con sus compañeros de dialogo no es continuo, pero si trata de mantenerlo. Al interpretar su parte del guion, el alumno se desenvuelve bien en escena sin embargo en ocasiones no se muestra natural, y/o le falta sentirse relajado como si realmente estuviera viviendo esa situación y no actuándola. | El contacto visual del alumno con sus compañeros de dialogo es muy limitado solo en alguna ocasión lo mantiene. Al interpretar su parte del guion, el alumno se muestra en ocasiones temeroso, nervioso o cohibido. | No existe contacto visual de parte del alumno con sus compañeros de dialogo. Al interpretar su parte del guion solo lo lee sin ningún entusiasmo está nervioso, muestra temor y esta cohibido. |



| | | | | |
|-----------------------------|---|---|---|---|
| <p>Trabajo Colaborativo</p> | <p>Sus compañeros lo evalúan de forma excelente en la co evaluación. El alumno muestra respeto y es tolerante con sus compañeros en todo momento.</p> | <p>Sus compañeros lo evalúan bien en la co evaluación. El alumno es respetuoso y tolerante con sus compañeros, aunque falla en alguno de estos dos puntos en algún momento.</p> | <p>Sus compañeros lo evalúan suficiente en la co evaluación. El alumno es poco respetuoso y tolerante con sus compañeros, aunque alcanza a moderarse después de varias llamadas de atención de parte del docente.</p> | <p>Sus compañeros lo evalúan insuficiente en la co evaluación. El alumno no muestra respeto ni tolerancia con sus compañeros aun después de varias llamadas de atención de parte del docente.</p> |
| <p>Valores</p> | <p>El alumno entrega su producto (guion y presentación del role play) final en el tiempo y la forma que solicito el docente.</p> | <p>El alumno entrega su producto final (guion y presentación del role play) aunque falla en el tiempo o en algo de la forma que solicito el docente.</p> | <p>El alumno entrega su producto final (guion y presentación del role play) fuera de tiempo y tienen muchas fallas en la forma de entregarlo solicitada por el docente.</p> | <p>El alumno entrega su producto final (guion y presentación del role play) fuera de tiempo y tiene muchas fallas en la forma de entregarlo solicitada por el docente.</p> |



V. **Rúbrica.** Proyecto Integrador

Lista de cotejo

PROYECTO INTEGRADOR 2018 B

Unidades de aprendizaje mixtas: Compras y almacén en organizaciones gastronómicas, Finanzas aplicadas a la gastronomía, Administración de recursos humanos en organizaciones gastronómicas.

Alumno: _____ Grupo _____

Organización gastronómica _____

Criterios de Evaluación: Para acreditar el **PROYECTO INTEGRADOR** el alumno deberá cumplir con el 90% de las especificaciones.

INSTRUCCIONES: Verifique que las especificaciones del PROYECTO que presenta el alumno coincidan con las enunciadas y marque con una “X” el cumplimiento o no en la columna correspondiente. Así mismo, es importante anotar las observaciones pertinentes.

| No | ESPECIFICACIONES POR EVALUAR | REGISTRO DE CUMPLIMIENTO | | OBSERVACIONES |
|------------------|---|--------------------------|----|---------------|
| | | SI | NO | |
| FORMA | | | | |
| 1 | Contiene una carátula con los datos generales del (los) alumno (s), nombre, licenciatura, unidades de aprendizaje, facilitador y fecha. | | | |
| 2 | Tiene un índice donde se especifiquen todos los apartados que integran el proyecto. La redacción es coherente, en tercera persona, con citas en estilo APA, haciendo uso de signos de puntuación y ortografía correcta. | | | |
| 3 | Al final del documento, agrega la bibliografía de los libros, artículos, páginas web, consultadas para dar fundamento al desarrollo del proyecto en estilo APA. | | | |
| CONTENIDO | | | | |
| 4 | Redacta una introducción de al menos una cuartilla donde muestre un panorama general de la organización donde desarrolló su trabajo in situ. | | | |
| 5 | Presenta datos generales de la organización gastronómica como: Nombre, historia, razón social, Misión, visión, valores, fotos, organigrama si lo tienen, etc. | | | |
| 6 | Realiza un diagnóstico de la organización mediante la metodología FODA, específicamente de las áreas: Finanzas, compras y almacén y recursos humanos. | | | |
| 7 | Detecta un problema u oportunidad de mejora | | | |
| 8 | Desarrolla una propuesta de solución | | | |
| 9 | Presenta conclusiones. | | | |
| 10 | Presenta bibliografía y anexos | | | |



VI. Escala de Evaluación. Cumplimiento de trabajo in-situ

Escala de evaluación

CUMPLIMIENTO TRABAJO “IN- SITU” 2018 B

Unidades de aprendizaje mixtas: Compras y almacén en organizaciones gastronómicas, Finanzas aplicadas a la gastronomía, Administración de recursos humanos en organizaciones gastronómicas.

Alumno: _____ Grupo _____

Organización gastronómica: _____

Sirva la presente como agradecimiento a la oportunidad que ha dado a nuestros alumnos para que logren desarrollar habilidades necesarias que requerirán en el ejercicio profesional.

INSTRUCCIONES: Por favor, marque con una “X” la columna que corresponda al desempeño del alumno dentro de su establecimiento. Así mismo, se cuenta con un espacio para anotar las observaciones que Usted considere importantes respecto al desempeño del estudiante.

| | | EXCELENTE | BUENO | REGULAR | MALO | OBSERVACIONES |
|----|--|-----------|-------|---------|------|---------------|
| 1 | Asistencia y puntualidad | | | | | |
| 2 | Responsabilidad | | | | | |
| 3 | Uso de uniforme | | | | | |
| 4 | Presentación personal e higiene personal | | | | | |
| 5 | Actitud de servicio | | | | | |
| 6 | Integración y trabajo en equipo | | | | | |
| 7 | Conducta adecuada | | | | | |
| 8 | Disposición a actividades encomendadas | | | | | |
| 9 | Atiende instrucciones dadas | | | | | |
| 10 | Interés e iniciativa en actividades | | | | | |
| 11 | Manejo de conocimientos | | | | | |
| 12 | Proactivo en resolución de problemas | | | | | |

| | | |
|---------------|-------|---------------------|
| Evaluado por: | Firma | Fecha de evaluación |
| | | |