

Índice de Proyecto Integrador 10° Cuatrimestre Sep-Dic 2015

Negociación Empresarial

1. Metodología
 - 1.1 Planteamiento del problema
 - 1.2 Justificación
 - 1.3 Objetivos de negociación
- 2 Plan estratégico de negociación
 - 2.1 Responsables (Papel del líder y del equipo)
 - 2.2 Cronograma de actividades
 - 2.3 Estilo de la comunicación
 - 2.4 Matriz de Factores
 - 2.5 Estilo de Negociación
 - 2.6 Estrategia de Negociación
 - 2.7 Resultados obtenidos
 - 2.8 Conclusiones

Gestión Empresarial

1. Planeación estratégica de la jornada
 - 1.1 Declaración de la Misión
 - 1.2 Declaración de la visión y valores
 - 1.3 Análisis externo
 - 1.4 Análisis interno
 - 1.5 Establecimiento de objetivos (3 niveles)
 - 1.6 Políticas
 - 1.7 Selección de estrategias (Técnicas de planeación estratégica)
 - 1.8 Diseño (programas, Análisis de puestos y presupuestos)
 - 1.9 Evaluación del desempeño del talento humano

Desarrollo de conceptos gastronómicos

1. Descripción del tipo del Concepto
 - 1.1 Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas
 - 1.2 Estilo de diseño
 - 1.3 Propuesta de menú
2. Tendencias de ambientación
 - 2.1 Armonía de color
 - 2.2 Diseño de iluminación
 - 2.3 Objetos de decoración
 - 2.4 Sonorización
3. Distribución de espacios y zonas de muestra gastronómica
 - 3.1 Croquis de distribución del mobiliario y equipo
 - 3.2 Cálculo de aforo

Alta cocina mexicana

1. Desarrollo de platillo
 - 1.1 Justificación de platillos
 - 1.2 Utilización de técnicas vanguardistas
 - 1.3 Explicación del uso de los ingredientes del platillo
 - 1.4 Tipo de emplatado y presentación del platillo

