1. Identificación del Curso/ Módulo

Nombre del Curso/ Módulo:	Línea de conocimiento:	Código de materia:	Número de creditos:
COMPETITIVIDADD	**ADMI**	**ADMI 26030**	**1**

Facultad/ Departamento	**FAC DE ESTUDIOS TECNI Y TECNOL**
Programa que Administra el curso o módulo	**TECN EN GESTION GASTRONOMICA**

Niveles de Formación				
	Técnico Profesional	X	Especialización	
	Tecnológico Profesional		Maestría	
	Profesional		Doctorado	

Modalidad	Presencial		Dual		Virtual	X

Número de horas con acompañamiento del profesor: 16	Número de horas de trabajo independiente: 32
Fecha de actualización de la guía: 21/10/2022	

2. Conocimientos previos requeridos para el curso

- Creatividad - Inglés I - Compras e inventarios - Control de costos - Gastronomía colombiana - Gastronomía del mundo - Gestión de la experiencia gastronómica - Práctica Gastronomía colombiana

3. Justificación

En la industria de los restaurantes se establecen relaciones no solo con el mercado local sino también a nivel mundial a través de procesos de globalización y transformación digital; donde se hace necesario incorporar elementos diferenciadores que adquieran significancia como ventajas competitivas para el desarrollo en el sector gastronómico. El resultado es una mejor adaptación en el mercado regional y la creación de productos y servicios que responden a los criterios relevantes en la experiencia del consumidor. De esta manera, es esencial para el estudiante de este curso reconocer los factores de competitividad e identificar la forma de relacionarlos a largo plazo con su mercado y los mecanismos de protección frente a amenazas internas y externas que afecten su posicionamiento y crecimiento en el sector. Por otro lado, se visualiza que el reconocimiento de tendencias a nivel local, nacional y mundial es ampliamente representativo, puesto que así se podrá brindar una mejor experiencia al cliente, contemplando tópicos de diferenciación y posicionamiento.

4. Competencias de formación

Id	Competencia	Resultado de aprendizaje esperado
1	Identifica los factores que inciden en la competitividad de los restaurantes, para brindar una mejor experiencia al consumidor.	1 - Reconoce el concepto de competitividad, contemplando el vínculo con la productividad y la supervivencia 2 - Analiza contextos empresariales de los restaurantes, conforme factores competitivos 3 -
2	Relaciona los elementos de transformación digital como estrategia competitiva para obtener un mejor desempeño en el sector gastronómico.	1 - Describe tendencias a nivel local, nacional y mundial del sector gastronómico 2 - Propone acciones de mejora para la competitividad de los restaurantes, conforme a elementos de diferenciación 3 -

5. Contenidos

Id	Unidad de aprendizaje	Temáticas
1	Unidad 1. Generalidades de la competitividad (2 semanas)	¿ Definición de competencia, competitividad, innovación y sostenibilidad ¿ Aspectos culturales y normativos del mercado ¿ La sostenibilidad como elemento de gestión empresarial

Id	Unidad de aprendizaje	Temáticas
2	Unidad 2. La innovación y la transformación como elementos de la competitividad (2 semanas)	¿ Innovación organizacional ¿ Posicionamiento empresrial

6. Evaluación y calificación

Actividades o tipos de actividades	Porcentaje
Infografía: Competitividad, Productividad y Supervivencia	20
Taller transversal: Fase 1	20
Taller transversal: Fase 2	20
Taller transversal: Fase 3	20
Pitch comercial	20

7. Bibliografía

Acurio, G. (abril de 2018). TED conference. Obtenido de ¿Puede la cocina cambiar el mundo?: https://www.ted.com/talks/gaston_acurio_can_home_cooking_change_the_world

Becerra Bizarrón, M. E., Cortes Palacios, E. M., & Bravo Silva, J. L. (2014). Factores de la satisfacción del cliente y su influencia en la competitividad de la industria restaurantera. European Scientific Journal.

Cabana Villca, S. R., Gálvez Vargas, P. A., & Muñoz Pizarro, C. I. (2015). Variables críticas en las ventajas competitivas de restaurantes gourmet, La Serena, Chile. Cuadernos de Administración, 57-67.

Chica Cano, J. J. (2018). Cómo aporta valor el diseñador industrial en la gastronomía de la ciudad de Medellín (Monografía pregrado). Obtenido de Universidad Pontificia Bolivariana: https://repository.upb.edu.co/bitstream/handle/20.500.11912/3857/COMO%20APORTA%20VALOR%20EL%20DISE%C3%91ADOR%20INDUSTRIAL%20EN%20LA%20GASTRONOM%C3%8DA.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Gutierrez, M. L. (14 de 04 de 2020). Forbes Colombia. Obtenido de forbes.co: https://forbes.co/2020/04/14/negocios/sostenibilidad-una-relacion-de-doble-via/

Jara Gutierrez, M. M., Guerrero Barrios, J. A., Jiménez Torres, J. A., Hernandez Pinzón, E., & Rubio Ortiz, J. J. (2014). Factores de competitividad de las Pymes del sector de restaurantes en Bogotá, Localidad La Candelaria. Revista Intersección. Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid, 15-23.

Labarca, N. (2007). Consideraciones teóricas de la competitividad empresarial. Omnia, 158 - 184.

Narvaez Navez, G. F. (2019). La administración estratégica y la competitividad empresarial de las empresas del sector gastronómico, del Distrito de Tacna (Tesis de pregrado). Obtenido de Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann - Tacna: http://repositorio.unjbg.edu.pe/handle/UNJBG/3585

Osorio Garcia, M., Castro Ricalde, D., & Osorio Gonzalez, R. (2021). TURISMO Y GASTRONOMÍA. Experiencias en innovación, competitividad y gestión. Toluca: Publicaciones Universidad Autónoma del Estado de México.

8. Observaciones