

Organizando el Éxito: La Organización Requerida de Jaques para Emprendedores Gastronómicos

Ciencias Sociales y Humanas | Gestión del Talento Humano | Aprendizaje Basado en Casos

Descripción

Este plan de clase está diseñado para estudiantes técnicos en emprendimiento gastronómico y tiene como propósito introducir y aplicar el concepto de "La organización requerida" según Elliott Jaques, enfocándose en la estructura organizacional y su impacto en la gestión del talento humano. A través del análisis de un caso real relacionado con un emprendimiento gastronómico, los estudiantes aprenderán a identificar niveles jerárquicos, roles y responsabilidades, y cómo una adecuada organización contribuye a la eficiencia y éxito del negocio.

Este aprendizaje es fundamental para futuros técnicos que aspiran a gestionar o emprender negocios gastronómicos, pues les permitirá comprender cómo organizar equipos de trabajo, optimizar procesos y tomar decisiones estratégicas fundamentadas. Además, el enfoque mediante Aprendizaje Basado en Casos facilita la conexión directa con situaciones concretas que enfrentarán en su vida laboral, promoviendo el pensamiento crítico y el trabajo colaborativo en parejas.

Objetivos de Aprendizaje

- Analizar la teoría de la organización requerida de Jaques en el contexto de emprendimientos gastronómicos.
- Identificar y describir los niveles jerárquicos y roles dentro de una organización gastronómica típica.
- Aplicar conceptos organizacionales para proponer mejoras en la estructura y gestión del talento humano en un caso práctico.
- Evaluar decisiones organizacionales en función del impacto en el equipo y el negocio.

Recursos Necesarios

- Casos impresos sobre organización en emprendimientos gastronómicos (1 por pareja).
- Proyector multimedia para presentación inicial.
- Computadora con acceso a internet para consulta rápida (opcional).
- Hojas de papel y marcadores para elaboración de esquemas y mapas conceptuales.
- Presentación digital con conceptos clave de Jaques (PowerPoint o PDF).
- Rúbrica impresa para evaluación de propuestas organizacionales.

Requisitos Previos

- Conocimientos básicos sobre estructuras organizacionales y gestión de equipos.
- Habilidades para trabajar en equipo y comunicarse efectivamente.

- Experiencia previa en análisis de casos o situaciones problemáticas.
- Familiaridad con conceptos básicos de emprendimiento gastronómico.

Actividades

Fase de Inicio

Tiempo estimado: 40 minutos

Propósito de la sesión:

Docente: explica a los estudiantes que explorarán cómo organizar un equipo de trabajo en un emprendimiento gastronómico aplicando el modelo de Jaques para lograr un negocio eficiente y exitoso.

Estudiantes: escuchan y preparan su disposición para participar activamente.

Activación de conocimientos previos:

Docente: plantea la pregunta detonadora: “¿Cómo creen que se organiza un equipo en un restaurante para que todo funcione bien? ¿Qué roles o personas piensan que son necesarias?”

Estudiantes: en parejas, discuten durante 10 minutos sus ideas y luego comparten ejemplos de experiencias personales o conocidas en el área gastronómica.

Motivación y enganche:

Docente: presenta un dato curioso: “¿Sabían que muchos restaurantes fracasan en sus primeros años por una mala organización interna y roles poco claros? Hoy aprenderemos cómo evitar eso con un modelo probado llamado ‘La organización requerida’ de Jaques.”

Estudiantes: reflexionan y se motivan para aprender a organizar correctamente un negocio gastronómico.

Contextualización:

Docente: conecta el tema con su futuro profesional: “Como futuros técnicos en emprendimiento gastronómico, comprender esta teoría les ayudará a diseñar equipos eficientes y tomar mejores decisiones para sus propios negocios o empleos.”

Estudiantes: comprenden la relevancia directa del tema para su formación y futuro laboral.

Fase de Desarrollo

Tiempo estimado: 160 minutos

Presentación del contenido:

Docente: introduce brevemente la teoría de Jaques con apoyo de la presentación digital, explicando conceptos clave como niveles jerárquicos, responsabilidad, complejidad del trabajo y organización requerida, usando ejemplos sencillos

vinculados a un restaurante.

Estudiantes: toman notas y formulan preguntas para aclarar dudas.

Actividad 1: Análisis de caso práctico

- **Objetivo:** Analizar la organización actual de un emprendimiento gastronómico y aplicar conceptos de Jaques.
- **Instrucciones:**
 - **Docente:** entrega a cada pareja un caso impreso que describe un pequeño restaurante con problemas organizacionales.
 - Lee el caso en voz alta con los estudiantes.
 - Indica a las parejas que identifiquen los niveles jerárquicos, roles, responsabilidades y problemas organizacionales que aparecen en el caso.
 - Solicita que escriban un breve diagnóstico con sus observaciones.
- **Organización:** parejas
- **Producto:** diagnóstico escrito de la organización del caso.
- **Tiempo:** 45 minutos
- **Rol docente:** circula entre parejas, formula preguntas guía como “¿Cuál es el nivel de responsabilidad de cada rol?”, “¿Qué problemas causa la estructura actual?”

Actividad 2: Propuesta de mejora organizacional

- **Objetivo:** Aplicar la teoría para diseñar una estructura organizacional mejorada.
- **Instrucciones:**
 - **Docente:** pide a las parejas que con base en su diagnóstico, diseñen una propuesta de organización para el restaurante del caso, especificando niveles, roles y responsabilidades claras, utilizando conceptos de Jaques.
 - Debe incluir un esquema visual (organigrama simple) y una justificación escrita.
- **Organización:** parejas
- **Producto:** propuesta organizacional con organigrama y texto justificativo.
- **Tiempo:** 60 minutos
- **Rol docente:** apoya a parejas con dudas, sugiere ajustes y fomenta la reflexión con preguntas como “¿Cómo ayuda esta estructura a mejorar la comunicación?” o “¿Qué nivel de autonomía tienen los trabajadores en su propuesta?”

Actividad 3: Presentación y retroalimentación entre pares

- **Objetivo:** Evaluar críticamente y comunicar propuestas organizacionales.
- **Instrucciones:**
 - **Docente:** organiza a las parejas para que presenten su propuesta frente a otra pareja (intercambio de ideas).
 - Cada pareja expone durante 5 minutos y recibe retroalimentación constructiva.

- Luego, en plenaria, se discuten aprendizajes comunes y se resaltan buenas prácticas.
- **Organización:** parejas y plenaria
- **Producto:** exposición oral y notas de retroalimentación.
- **Tiempo:** 55 minutos
- **Rol docente:** modera discusiones, asegura respeto y guía con preguntas como “¿Qué aportes mejoraron la propuesta?” o “¿Qué desafíos ven para implementar esta organización?”

Diferenciación:

- Para estudiantes que terminan antes: proponen ejemplos adicionales de roles o niveles organizacionales en otros negocios gastronómicos y justifican su inclusión.
- Para estudiantes que requieren apoyo: el docente ofrece resúmenes visuales de la teoría y ejemplos simplificados, además de acompañamiento cercano durante las actividades.

Transiciones:

El docente conecta cada actividad enfatizando cómo el análisis lleva a la propuesta, y la propuesta a la presentación crítica, fomentando una comprensión progresiva y aplicada.

Fase de Cierre

Tiempo estimado: 40 minutos

Síntesis:

Docente: invita a cada pareja a elaborar un mapa mental colectivo en una hoja grande con los conceptos clave aprendidos sobre la organización requerida y su aplicación práctica.

Estudiantes: colaboran para crear el mapa integrando teoría y práctica.

Reflexión metacognitiva:

Docente: plantea estas preguntas para reflexión individual y discusión breve:

- ¿Cómo mejora la organización propuesta la gestión del talento humano en un emprendimiento gastronómico?
- ¿Qué nivel jerárquico te parece más importante y por qué?
- ¿Qué aprendiste sobre la relación entre estructura organizacional y éxito en un negocio?

Estudiantes: responden por escrito y luego comparten ideas principales con el grupo.

Retroalimentación:

Docente: ofrece comentarios inmediatos sobre las propuestas y reflexiones, destacando fortalezas y áreas a mejorar, reforzando el aprendizaje con ejemplos concretos.

Transferencia:

Docente: conecta lo aprendido con futuras situaciones, motivando a los estudiantes a aplicar esta organización en sus propios emprendimientos o trabajos.

Tarea o reto:

Docente: asigna como tarea que cada pareja diseñe una estructura organizacional para un emprendimiento gastronómico de su elección, incluyendo roles, funciones y justificación, para presentar en la próxima sesión.

Estudiantes: planifican y desarrollan la tarea en casa, aplicando lo aprendido.

Evaluación

Tipo de evaluación:

- Diagnóstica: breve cuestionario inicial en la fase de inicio (pregunta detonadora y diálogo para identificar conocimientos previos).
- Formativa: durante el desarrollo mediante observación directa, retroalimentación en actividades de análisis, propuesta y presentación.
- Sumativa: evaluación de la propuesta organizacional final y participación en la exposición, además del mapa mental y la reflexión escrita en el cierre.

Criterios de evaluación:

- Capacidad para identificar y describir niveles jerárquicos y roles (Objetivo 2).
- Aplicación adecuada de conceptos de Jaques en diagnóstico y propuesta (Objetivos 1 y 3).
- Claridad y coherencia en la propuesta organizacional y justificación (Objetivo 3).
- Habilidad para comunicar y argumentar la propuesta (Objetivo 4).

Instrumentos sugeridos:

- Rúbrica para evaluar diagnóstico y propuesta escrita.
- Lista de cotejo para observación de participación en presentación y discusión.
- Autoevaluación y coevaluación entre parejas sobre trabajo colaborativo.

Evidencias de aprendizaje:

- Diagnóstico escrito del caso.
- Propuesta organizacional con organigrama y justificación.
- Participación en presentación y retroalimentación.
- Mapa mental colectivo.
- Respuestas escritas a preguntas de reflexión.

Enriquecimientos

Desarrollo - Ejemplos

Ejemplos Prácticos para Aprendizaje Basado en Casos

Para facilitar la comprensión y aplicación del concepto de la organización requerida según Jaques en el contexto de emprendimientos gastronómicos, se proponen los siguientes ejemplos prácticos. Estos están diseñados para que los estudiantes trabajen en parejas, fomentando la colaboración y la discusión crítica.

• Ejemplo 1: Organización de un Food Truck

Los estudiantes analizan un caso donde dos emprendedores quieren lanzar un food truck de comida rápida saludable. Deben identificar cómo distribuir roles y responsabilidades para asegurar que el negocio funcione sin problemas, considerando la organización requerida para coordinar las tareas de cocina, atención al cliente y logística de insumos.

• Ejemplo 2: Gestión de un Café Boutique

Se presenta un caso de un café boutique que busca expandirse y necesita mejorar su estructura organizativa. Los estudiantes deben evaluar la complejidad del negocio y proponer cómo organizar el talento humano para optimizar la atención al cliente, la producción de alimentos y la administración.

• Ejemplo 3: Lanzamiento de un Servicio de Catering

Un grupo de jóvenes emprendedores planea ofrecer un servicio de catering para eventos sociales. Los estudiantes deben analizar cómo organizar el equipo para cubrir todas las etapas del servicio, desde la preparación hasta la entrega, y cómo la organización requerida facilita la coordinación eficiente.

Casos de Estudio para Trabajo en Parejas

Cada caso está diseñado para ser trabajado en una sesión de 4 horas, permitiendo que las parejas discutan, investiguen y presenten sus propuestas basadas en la teoría de Jaques sobre la organización requerida.

Caso	Contexto	Actividad para los estudiantes	Objetivo de aprendizaje
“El Desafío del Food Truck Saludable”	Emprendedores con experiencia limitada en gestión organizacional	Analizar roles y responsabilidades; diseñar un organigrama adaptado a la escala del negocio	Comprender y aplicar la organización requerida para coordinar tareas en un negocio gastronómico pequeño
“Expansión del Café Boutique”	Negocio en crecimiento que enfrenta problemas en comunicación y asignación de tareas	Diagnosticar problemas organizativos; proponer mejoras basadas en la teoría de Jaques	Identificar niveles de complejidad en la organización y su impacto en la gestión del talento humano
“Servicio de Catering Eficiente”	Equipo emprendedor que debe coordinar múltiples actividades simultáneas	Planificar la estructura organizativa para optimizar la coordinación y entrega del servicio	Aplicar conceptos de organización requerida para mejorar la eficiencia operativa

Implementación en la Sesión de 4 Horas

- **Hora 1:** Presentación breve de la teoría de Jaques y explicación del caso asignado.
- **Hora 2:** Discusión en parejas para identificar problemas organizativos y plantear soluciones.
- **Hora 3:** Desarrollo de propuestas concretas: organigramas, asignación de roles y plan de coordinación.
- **Hora 4:** Presentación de propuestas al grupo y retroalimentación conjunta.

Estos ejemplos y casos prácticos permiten a los estudiantes aplicar de forma concreta los conceptos de organización requerida, desarrollar habilidades de análisis y trabajo en equipo, y prepararse para enfrentar retos reales en emprendimientos gastronómicos.