

Universidad Autónoma de Baja California

COMISIÓN PERMANENTE DE ASUNTOS TÉCNICOS

ASUNTO: SE RINDE INFORME Y DICTAMEN

DR. JUAN MANUEL OCEGUEDA HERNÁNDEZ
PRESIDENTE DEL CONSEJO UNIVERSITARIO
Presente

En la ciudad de Mexicali Baja California, siendo las 11:00 horas del día 14 de septiembre de 2016, se reunieron en la Sala Anexa al Paraninfo Universitario, los C.C., JUAN GUILLERMO VACA RODRÍGUEZ, GISELA MONTERO ALPÍREZ, SALVADOR PONCE CEBALLOS, ROBERTO SOTO ORTIZ, MIGUEL ÁNGEL MORALES ALMADA, NERY SÁNCHEZ TERÁN, ARACELI ÁLVAREZ BARROSO, FERNANDA DONAJI MALDONADO ACEDO, integrantes de la COMISIÓN PERMANENTE DE ASUNTOS TÉCNICOS, del Honorable Consejo Universitario de la Universidad Autónoma de Baja California, en acatamiento al citatorio girado por el DR. ALFONSO VEGA LÓPEZ, Secretario de dicho cuerpo colegiado, y:

RESULTANDO

Que por acuerdo del Pleno del H. Consejo Universitario, tomado en su sesión ordinaria del 24 de febrero de 2016, se encomendó a esta Comisión, acorde a lo establecido por el artículo 60, fracción I, del propio Estatuto General, emitir dictamen respecto a la propuesta de modificación del plan de estudios del programa educativo de Licenciado en Gastronomía, que presenta el Rector, por solicitud del Consejo Técnico de la Escuela de Enología y Gastronomía. Revisado el proyecto en coordinación con la directora de la unidad académica proponente y los académicos participantes en el proyecto, con la Coordinación de Formación Básica y Formación Profesional y Vinculación Universitaria, así como con los departamentos respectivos, la Comisión Permanente de Asuntos Técnicos formula las siguientes:

CONSIDERACIONES:

1. Que una vez analizada la propuesta, se discutió con los directivos y académicos responsables.
2. Que se realizaron las observaciones y recomendaciones pertinentes.
3. Que dichas observaciones y recomendaciones fueron incorporadas a la propuesta.
4. Que con las consideraciones anteriores, se dicta el siguiente:

Alfonso Vega López

GM

[Signature]

[Signature]

Universidad Autónoma de Baja California

DICTAMEN:

ÚNICO.- Se aprueba la modificación del plan de estudios del programa educativo de Licenciado en Gastronomía, que presenta el Rector, por solicitud del Consejo Técnico de la Escuela de Enología y Gastronomía, de la Universidad Autónoma de Baja California, cuya vigencia iniciaría a partir del ciclo escolar 2017-1.

ATENTAMENTE

Mexicali, Baja California, a 14 de septiembre de 2016
"POR LA REALIZACIÓN PLENA DEL HOMBRE"

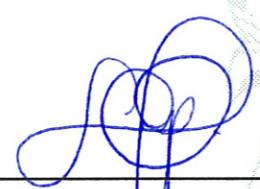
INTEGRANTES DE LA COMISIÓN PERMANENTE DE ASUNTOS TÉCNICOS



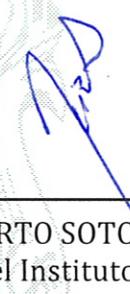
JUAN GUILLERMO VACA RODRÍGUEZ
Director de la Facultad de Ciencias
Marinas



GI SELA MONTERO ALPÍREZ
Directora del Instituto de Ingeniería



SALVADOR PONCE CEBALLOS
Director de la Facultad de Pedagogía e
Innovación Educativa



ROBERTO SOTO ORTIZ
Director del Instituto de Ciencias
Agrícolas



MIGUEL ÁNGEL MORALES ALMADA
Profesor de la Escuela de Ingeniería y
Negocios, Guadalupe Victoria



NERY SÁNCHEZ TERAN
Profesora de la Facultad de Odontología
Mexicali



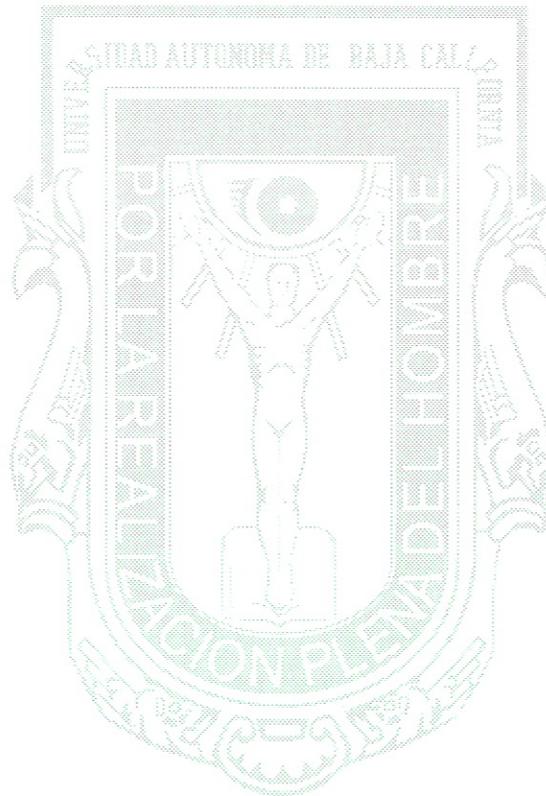
Universidad Autónoma de Baja California

Araceli

ARACELI ÁLVAREZ BARROSO
Profesora de la Facultad de Humanidades
y Ciencias Sociales

Fernanda

FERNANDA DONAJI MALDONADO
ACEDO
Alumna de la Facultad de Pedagogía e
Innovación Educativa



M

Carla

[Signature]

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
ESCUELA DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA



PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DEL PROGRAMA EDUCATIVO
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Ensenada, Baja California.

Septiembre de 2016

DIRECTORIO

DR. JUAN MANUEL OCEGUEDA HERNÁNDEZ
RECTOR

DR. ALFONSO VEGA LÓPEZ
SECRETARIO GENERAL

M.C.O. NORMA ANGÉLICA BAYLÓN CISNEROS
DIRECTORA DE LA ESCUELA DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

DRA. ARMANDINA SERNA RODRÍGUEZ
COORDINADORA DE FORMACIÓN BÁSICA

DR. MIGUEL ÁNGEL MARTÍNEZ ROMERO
COORDINADOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN
UNIVERSITARIA

**COORDINADORES DE MODIFICACIÓN
DEL PLAN DE ESTUDIOS**

M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
M.A. Saúl Méndez Hernández
M.A. Erik Ocon Cedillo
M.E. Debora Parra Ayala
M.A. Paulina Flores Martínez

DOCENTES COLABORADORES

M.C.E. René Cecil Vidriales Meza
M.D. Eduardo Dueñas Santillán

COMITÉ ASESOR DEL PROYECTO

Dr. Antelmo Castro López
Dra. María Concepción Ramírez Barón
Mtra. Socorro Borrego Escobedo
Lic. Vanessa Saavedra Navarrete
Lic. Juan José Santamaría Hernández

Índice

1. Introducción.....	1
2. Justificación.....	6
3. Filosofía educativa	14
3.1 Misión del programa educativo	17
3.2 Visión del programa educativo.....	17
3.3 Objetivos del programa educativo	17
4. Descripción de la propuesta	19
4.1 Etapa básica	19
4.2 Etapa disciplinaria.....	19
4.3 Etapa terminal.....	20
4.4 Modalidades de aprendizaje y obtención de créditos y sus mecanismos de operación.....	21
4.4.1. Unidades de aprendizaje obligatorias.	21
4.4.2. Unidades de aprendizaje optativas.	21
4.4.3. Otros cursos optativos.....	22
4.4.4. Estudios independientes.	22
4.4.5. Ayudantía docente.	22
4.4.6. Ayudantía en investigación.	23
4.4.7. Ejercicio investigativo.....	24
4.4.8. Apoyo a actividades de extensión y vinculación.	24
4.4.9. Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos.....	24
4.4.10. Servicio Social.....	28

4.4.11. Actividades culturales, artísticas y deportivas.	30
4.4.12. Prácticas Profesionales.	31
4.4.13. Programa de Emprendedores Universitarios.	34
4.4.14. Actividades para la formación en valores.	35
4.4.15. Cursos intersemestrales.	35
4.4.16. Movilidad e intercambio estudiantil.	36
4.4.17. Idioma extranjero.	37
4.5. Requerimientos y mecanismos de implementación.	38
4.5.1. Difusión del programa educativo.	39
4.5.2. Descripción de la planta académica.	39
4.5.3. Descripción de la infraestructura, materiales y equipo.	45
4.5.4. Descripción de la estructura organizacional de la unidad académica organigrama y funciones de puestos.	49
4.5.5. Descripción del sistema de tutorías.	55
5. Plan de estudios.	58
5.1. Perfil de ingreso.	58
5.2. Perfil de egreso.	58
5.3 Campo profesional.	59
5.4. Características de las unidades de aprendizaje por etapas de formación. ..	60
5.5. Características de las unidades de aprendizaje por áreas de conocimiento	66
5.6. Mapa curricular.	71
5.7 Descripción cuantitativa del plan de estudios.	72

5.7.1 Distribución de créditos por etapa de formación	72
5.7.2 Distribución de créditos obligatorios por áreas de conocimiento.....	72
5.7.3 Distribución de unidades de aprendizaje por etapas de formación	73
5.8 Tipología	74
5.9. Equivalencia de las unidades de aprendizaje	82
6. Descripción del sistema de evaluación	87
6.1. Evaluación del plan de estudios	87
6.2. Evaluación del aprendizaje	88
6.3. Evaluación colegiada.....	88
7. Revisión externa.....	90
8. Descripción genérica de las unidades de aprendizaje	101
9. Aprobación por parte del Consejo Técnico.....	304
10. Anexos	305
a) Formatos metodológicos	309
b) Evaluación diagnóstica.....	326
c) Unidades de aprendizaje	394

1. Introducción

En el marco de la filosofía de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC), la normatividad, la vigencia de los planes de estudio, las necesidades del entorno y los resultados de las evaluaciones realizadas, se presenta la propuesta de modificación del Programa Educativo de la Licenciatura en Gastronomía, diseñado bajo un enfoque de competencias profesionales, flexible y centrado en el alumno, con una perspectiva de mejora en las oportunidades de adquirir conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores.

Con el propósito de contextualizar la importancia relativa a las actividades económicas relacionadas a servicios de alimentos y hospedaje, entre otras que inciden en el sector gastronómico a nivel nacional y estatal, a continuación se presentan datos que muestran la relevancia de la gastronomía en el crecimiento económico tanto del país, como de la entidad y como factor de atracción para el segmento turístico nacional e internacional.

De acuerdo con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), la industria restaurantera es una actividad fundamental de la economía nacional, que genera empleos directos para más de 1'300,000 familias y alrededor de 3'250,000 empleos indirectos, ubicando a este sector como el segundo mayor empleador a nivel nacional. El 95% de las unidades económicas que conforman este sector son micro, pequeñas y medianas empresas, las cuales generan siete de cada 10 empleos que existen en el país. Existen en México más de 400 mil restaurantes, que representan el 1.4% del Producto Interno Bruto (PIB) Nacional y el 13% del PIB Turístico.¹

Según datos del el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI)², en el año 2011, el PIB de Baja California contribuyó con 4.67% al PIB nacional, la estructura del mismo se conformó por la predominante presencia del Sector Terciario, el cual aportó el 61%, seguido del Sector Secundario con un 36% y finalmente el Sector Primario con el 3% restante. Dentro del Sector Terciario, el 1.71% pertenece al sector turismo, donde las actividades más preponderantes asociadas a la profesión de Licenciado en Gastronomía en orden de importancia como actividades productivas son: actividades hospitalarias, discotecas, centros nocturnos, bares turísticos y restaurantes.

¹ CANIRAC. (2013). Cifras del Sector Restaurantera. Cámara de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados. Recuperado de <http://www.canirac.org.mx/pdf/canirac-20110713-cifras-del-sector-restaurantera.pdf>

² INEGI. Producto interno bruto por entidad federativa. Recuperado de <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/proyectos/cn/pibe/>.

El municipio de Ensenada, Baja California se destaca económicamente por tres actividades: la turística, vitivinícola y restaurantera. Estas actividades se desarrollan en gran medida en la ciudad de Ensenada, en el Valle de Guadalupe, en el Valle de Ojos Negros, el Valle de Santo Tomás y en el Valle de San Quintín. En este último, la actividad agrícola está muy ligada con el área gastronómica, al depender directamente de los productos del campo.

En cuanto a la población económicamente activa en la entidad federativa, el INEGI reportó en el año 2010, que el 61.68% se encuentran laborando en el sector terciario³, del cual 19.75% ofrece servicios profesionales y técnicos, y 12.92% son comerciantes y vendedores ambulantes. El municipio de Ensenada aporta el 14.55% del PIB.

La gastronomía de la región ofrece una extensa riqueza y diversidad en sus productos, rescatando la tradición culinaria de Baja California, la cual va de acuerdo con su historicidad y desarrollo; la vocación turística la ha obligado a nutrirse de diversas fuentes hasta definir lo que es su perfil representativo. El sello gastronómico de la entidad está conformado de las costumbres culinarias de la población peninsular. Los productos del mar vienen a ser la principal fuente de su cocina. Así, la cocina de Baja California se encuentra sazonada con una amplia variedad de ingredientes en los que participan diversos grupos del país y del mundo.

Atendiendo a la creciente demanda del sector gastronómico de la región, se crea la Escuela de Enología y Gastronomía (EEG), la cual ha ofertado la Licenciatura en Gastronomía desde el año 2006. Con la creación de la licenciatura se estableció el objetivo de formar profesionales de la gastronomía con sólidos valores humanos que pudieran contribuir al desarrollo de los servicios de alimentos con conocimientos de las áreas operativas dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas así como fomentar el espíritu emprendedor para contribuir a la economía regional. Considerando lo anterior y, con el deseo de continuar siendo competitivos, a fin de conseguir una consolidación del subsistema gastronómico que se encuentra integrado por los proveedores de alimentos condimentados en general, tales como restaurantes de categoría turística, servicios de alimentación al personal que labora en la industria maquiladora, barcos pesqueros, de servicios de banquetes y establecimientos de comida rápida en nuestro país, se hace indispensable la formación de personal a nivel profesional altamente calificado. Tras dos años del egreso de la primera generación, se buscó la retroalimentación de egresados, empleadores, docentes y alumnos acerca del programa de la Licenciatura en Gastronomía vigente,

³ INEGI (2013). Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática. Recuperado de <http://www.inegi.org.mx/inegi/acercade/condiciones.aspx?=492>.

siguiendo los lineamientos institucionales plasmados en el Estatuto Escolar de la UABC y la Guía Metodológica para la Creación y Modificación de los Programas Educativos de la UABC. La información obtenida sirvió de base y referencia para modificar el programa educativo. Como resultado de este proceso, se delinearon nuevos objetivos encaminados a cumplir a su vez con la misión y visión de la Unidad Académica. Con ello, la Licenciatura en Gastronomía busca ofrecer una formación integral de calidad en el campo de la gastronomía, brindando a la sociedad profesionales responsables y capaces de elaborar propuestas de mejora en las diferentes áreas operativas de un establecimiento de alimentos y bebidas.

La EEG tiene la oportunidad de integrar la enología a su programa de Licenciatura en Gastronomía, complementando con ello el perfil de la gastronomía regional en la armonía de alimentos y vino. La enología ofrece una propuesta formativa única a nivel nacional, posicionando a la UABC como pionera y a la vanguardia en la formación e investigación en el campo de la enología, fortaleciendo su imagen institucional. La ventaja competitiva del programa es estar en la región donde se produce el 90% del vino del país⁴.

La planta docente del programa, se conforma con académicos que cumplen con los perfiles en las áreas de química, bioquímica, biología, microbiología, fisiología vegetal, botánica, agronomía, viticultura y enología; basándose en su alto grado de instrucción y en algunos casos muchos años de experiencia en la industria vitivinícola, tanto en México, como en otros países. Además, la biblioteca cuenta con una extensa y actualizada bibliografía internacional, y suscripciones a las publicaciones de mayor prestigio y difusión, acciones que permitirán a la UABC la formación de profesionales a la vanguardia para contribuir al desarrollo gastronómico y enológico de la región y del país.

Durante los últimos años ha existido un creciente interés por parte de todos los sectores de la región en relación al vino, debido por una parte, a los logros comerciales obtenidos por algunas casas vitivinícolas, nacional e internacionalmente. Por otra parte, por el gran atractivo turístico que significa para la entidad ser la principal localidad productora y exportadora de vinos en México, lo que ha llevado a notables avances en la explotación de este mercado, tanto por iniciativa de los vitivinicultores, apoyos del gobierno del estado y gobierno federal. Todo este nuevo interés se ve plasmado en gran medida por el desarrollo gastronómico en la ruta del vino en San Antonio de las Minas y el Valle de Guadalupe, la aparición de gran cantidad de productores de vinos artesanales, que con mayor o menor conocimiento del tema, en forma entusiasta elaboran cada año este producto; y finalmente, en el gran atractivo turístico y cultural que

⁴ Quiñonez, J. J., Bringas, N. y Barrios, C. (2011). La Ruta del Vino de Baja California. Cuadernos de Patrimonio Cultural y Turismo. Secretaría de Cultura del Gobierno Federal.

representan todas las festividades gastronómicas relacionadas con el vino que se realizan a lo largo del año.

La intención de implementar un nuevo plan de estudios ha implicado la creación de nuevos espacios de aprendizaje necesarios para la formación de los alumnos. Como estrategia para consolidar la infraestructura de la unidad académica, se ha construido un segundo laboratorio de producción gastronómica que permitirá el incremento en el número de usuarios de laboratorios de esta naturaleza; se encuentra en proceso de gestión la adquisición de nuevo equipo y utensilios necesarios para el desarrollo de su formación en producción gastronómica, servicio y gestión. Estos esfuerzos tendrán un impacto positivo en la comunidad, al ofrecer una opción de Licenciatura en Gastronomía actualizada a las necesidades del sector de alimentos y bebidas de la región, en busca de la mejora continua y fortalecida por la experiencia, la vinculación y una planta docente especializada.

La propuesta de modificación que se presenta se basa en los resultados de una evaluación diagnóstica al programa actual (ver Anexos, inciso b), donde se analizaron los elementos que lo componen y las expresiones de los diferentes agentes involucrados. La evaluación incluyó también un análisis comparativo con otros planes de estudio que se ofrecen en otras universidades a nivel nacional e internacional como una opción educativa competitiva y de calidad. Los resultados derivaron en el proceso de modificación de planes de estudio orientado por la Guía Metodológica para la Creación y Modificación de Programas Educativos de la UABC obteniendo como producto el presente documento.

El documento se compone por 10 apartados: (1) introducción, expresa una visión general de lo que trata el documento y la forma en que se aborda, (2) justificación, contiene los aspectos más relevantes de la evaluación diagnóstica del plan vigente que fundamenta la modificación del programa educativo; (3) filosofía educativa, integra el fundamento teórico con el que el programa de estudio deberá ser congruente plasmando los ideales, misión y visión de la UABC y de la Unidad Académica, basados en el modelo educativo institucional; (4) descripción de la propuesta, en este apartado se describen las etapas de formación que compone el plan de estudios así como sus mecanismos de implementación y operación; (5) plan de estudios, contiene los perfiles de ingreso y egreso así como el mapa curricular y las características de las unidades de aprendizaje que lo integran; (6) sistema de evaluación, en este apartado se describe el proceso de evaluación del aprendizaje, evaluación del plan de estudios y evaluación colegiada; (7) revisión externa, que contiene las observaciones emitidas por los pares externos y la justificación de cómo fueron atendidas; (8) descripción genérica y de los programas de unidades de aprendizaje, en la propuesta se incorporan 100% de las descripciones genéricas y los programas de las unidades de aprendizaje de la

propuesta de nuevo plan de estudios, incluyendo las optativas; (9) Aprobación del H. Consejo Técnico y; (10) Anexos.

2. Justificación

El 16 de febrero de 2006, la Universidad Autónoma de Baja California (UABC), basándose en la necesidad social de abrir espacios de calidad para la educación superior, aprobó a través del Consejo Universitario la apertura de la EEG y la operación de la Licenciatura en Gastronomía.

La oferta del programa educativo ha tenido trascendencia a nivel nacional desde su creación, siendo pionera en la región, en la formación de profesionales del campo de la gastronomía al estar a la vanguardia tecnológica en cuanto a infraestructura. La ciudad de Ensenada cuenta con presencia de tres sectores que benefician el desarrollo profesional del licenciado en gastronomía: el sector turismo, el vitivinícola y el agropecuario.

En el período 2006-2, un grupo de 35 alumnos inició sus actividades académicas en espacios adaptados en Vicerrectoría del Campus Ensenada y en aulas provisionales de la Facultad de Ingeniería, de la Facultad de Ciencias y del Instituto de Investigaciones Oceanológicas, en instalaciones de organizaciones tales como la CANIRAC, la Asociación de Chefs de Baja California, Hotel Coral y Marina, Restaurante El Olivo y Aras Restaurante, lugares donde los alumnos pudieron realizar las primeras prácticas culinarias.

El programa educativo mantuvo la matrícula de admisión de 35 alumnos hasta el período 2007-2, cuando incrementó la capacidad de admisión en un 200% respecto de los períodos anteriores, admitiendo 70 alumnos de nuevo ingreso. Para este período, la EEG contaba con diferentes espacios de aprendizaje: siete aulas, un laboratorio de producción gastronómica, uno de servicio, uno de análisis sensorial y un laboratorio de bioquímica, todos al servicio de los procesos de enseñanza-aprendizaje. Esto permitió conservar la matrícula de admisión por los cuatro años posteriores.

En el año 2009, la EEG establece convenios de vinculación con instituciones y establecimientos de alimentos y bebidas para que el alumno realice Servicio Social Profesional, Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos (PVVC) y Prácticas Profesionales.

El 10 de septiembre del 2010, se llevó a cabo la ceremonia de egreso de 25 alumnos que constituyeron la Primera Generación de la Licenciatura en Gastronomía. A partir de su egreso, se actualizó el plan de estudios respecto al requisito de egreso del idioma extranjero, donde se estableció que deberán acreditar el nivel A2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas: aprendizaje, enseñanza, evaluación (MCER). En la propuesta inicial, se solicitaba B1 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.

En el año 2011, se fortaleció la vinculación con el sector de alimentos y bebidas a nivel nacional, firmando nuevos convenios que benefician al alumno al contar con mayores opciones para la realización de Servicio Social, PVVC, Prácticas Profesionales e intercambio estudiantil, así como para promover la movilidad académica de los profesores.

Con la evolución del programa educativo, para el ciclo 2012-2, se incrementó la matrícula de nuevo ingreso admitiendo a 120 alumnos, lo cual significó un crecimiento del 342% con respecto a la matrícula de nuevo ingreso inicial en 2006-2. Sin embargo, al no contar con la infraestructura suficiente para mantener la matrícula, en 2013-1 y hasta la fecha, se admite nuevamente un promedio de 70 alumnos de nuevo ingreso. La población estudiantil en el ciclo escolar 2016-1 fue de 448 alumnos.

En el año 2013, se llevó a cabo la primera evaluación diagnóstica del plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía para la detección de necesidades o problemáticas que deben ser satisfechas por el programa educativo. Se emplearon diferentes estrategias como la matriz FODA, un análisis horizontal y transversal de las unidades de aprendizaje, consultas de otros programas educativos, dos grupos focales y la aplicación de instrumentos que recabaron información de los procesos académico-administrativos, a partir de la opinión de los involucrados en el proceso de enseñanza- aprendizaje. En el 2015, se realizó una actualización de la evaluación diagnóstica del plan de estudios. Las conclusiones y recomendaciones de la evaluación diagnóstica constituyeron el sustento para iniciar con el trabajo de modificación del programa educativo congruente con el Modelo Educativo de la UABC y el Plan de Desarrollo Institucional vigente.

El nuevo plan de estudios cuenta con 348 créditos en correspondencia con el Estatuto Escolar de la UABC, se sustenta en la flexibilidad curricular y promueve la formación integral centrada en el alumno, con un enfoque de competencias. Lo anterior se ve reflejado en las diferentes modalidades de aprendizaje que se encuentran presentes a lo largo de su formación profesional.

El desarrollo de grupos focales y la aplicación de cuestionarios de opinión a los involucrados en el programa educativo, fue un paso fundamental para conocer las áreas de oportunidad del programa educativo vigente y detectar las necesidades de los egresados, así como las necesidades de empleadores, alumnos y docentes.

Los resultados obtenidos son los siguientes: se aplicaron encuestas a 44 de los 96 egresados entre el ciclo 2010-2 y el ciclo 2013-1, que representan el 45.83% de la población de egresados. De los egresados encuestados, 34 de ellos (77.27%) se

encuentran trabajando. El 85.29% de los egresados encuestados que laboran, desempeñan actividades relacionadas con su profesión. En cuanto a los factores determinantes para la obtención de su empleo actual, 14.70% de los encuestados que laboran afirmó haber conseguido empleo gracias a relaciones hechas en empleos anteriores y recomendaciones que realizaron sus profesores. El 47.05%, mencionó que fue determinante su preparación de nivel de licenciatura para conseguir empleo. El 38.25% de los alumnos restantes mencionaron otros factores tales como: experiencia laboral y actitud.

De los egresados que no están laborando (22.73%), el 66.6% de ellos, se encuentran en estudios de posgrados y el restante 33.4%, señalan como motivo de desempleo el cierre de los negocios en los cuales laboraba y ofertas poco atractivas.

El 70.5% de los egresados encuestados aportaron que las Prácticas Profesionales les ayudaron a especializarse en sus áreas de interés. Respecto a la participación en PVCC, el 65.9% afirma haber obtenido amplios conocimientos y habilidades para su desarrollo y formación profesional.

De manera adicional, se llevó a cabo un grupo focal donde participaron 9 egresados. Entre los comentarios realizados resaltaron la falta de conocimiento del sector sobre el perfil de egreso del programa educativo, provocando que se coloque a un egresado de la Licenciatura en Gastronomía en la cocina, sin considerar sus conocimientos en otras áreas. Los participantes consideran que obtuvieron amplios conocimientos y habilidades para su desarrollo y formación profesional; dentro de sus recomendaciones manifestaron la falta de habilidades de liderazgo, trabajo en equipo y de prácticas en ambientes reales.

En relación a la opinión de empleadores, se solicitó la participación de 42 empleadores dentro del Estado de Baja California, de los cuales se obtuvo respuesta de 21 de ellos (50%) de las ciudades de Mexicali, Ensenada y Tijuana, pertenecientes al sector público, privado e instituciones educativas. El 42% de los empleadores participantes cuenta con profesionales de la gastronomía laborando dentro de sus organizaciones, calificando como positivo, el egreso de profesionales enfocados a alimentos y bebidas. Consideran importante recibir egresados en sus empresas para elevar la calidad en los servicios e impulsar el turismo. El 70% lleva a cabo contrataciones de carácter permanente. En cuanto a los criterios de contratación, el 29% exige título universitario y el 21% muestra preferencia por el tiempo de experiencia.

En el grupo focal de empleadores participaron 13 de ellos, los cuales externaron la necesidad de que los egresados cuenten con suficiente experiencia en la práctica dentro de ambientes reales. Hicieron mención de ciertos conocimientos y

actitudes que consideran necesarios en un Licenciado en Gastronomía, entre ellos: manejo de costos, nutrición, necesidades del mercado, supervisión, liderazgo, capacidad de organización, iniciativa, compromiso, responsabilidad y respeto. Aseguraron que aparte de participar como chef ejecutivo, podrían ser encargados de turno o de otras áreas operativas. Se recalcó la necesidad de profesionales del servicio, sugirieron la posibilidad de incrementar las unidades de aprendizaje en esta área para elevar la calidad de los servicios en la región. Finalmente, representantes del sector educativo expusieron la necesidad de que egresen profesionales con alta responsabilidad social capaces de diseñar y aplicar sistemas de salud e inocuidad en el área de alimentos de acuerdo a los estándares nacionales e internacionales para favorecer a la salud pública. Propusieron conocimientos de nutrición, solución de problemas de salud pública, alimentación de acuerdo al desarrollo infantil y adolescente, higiene y administración. Reconocieron la fortaleza del egresado en el área administrativa, consideran que necesitan reforzar la administración del tiempo, específicamente en las cooperativas escolares al ser vital debido a los plazos tan cortos que tienen los alumnos para consumir sus alimentos.

En cuanto a la opinión de los docentes, participaron 40 profesores (53%) de los 75 registrados en la planta docente al momento de la aplicación, de los cuales 4 son de tiempo completo, 1 técnico académico y los restantes profesores de asignatura. En su opinión respecto al perfil de ingreso, el 57.5% considera que es pertinente, mientras que el 40% opinó que no lo es, resaltando que no hay un enfoque académico y de investigación, el énfasis en la administración, y la falta de promoción a la actitud emprendedora y de negocios. En relación al perfil de egreso, el 65% opina que es adecuado a las necesidades del sector y el 35% comenta que no lo es, este 35%, resalta la necesidad de actualizar contenidos de unidades de aprendizaje en concordancia con el perfil de egreso. Respecto a la orientación del nuevo perfil de egreso, el 25% de los docentes propone debe orientarse hacia la formación de líderes empresariales con compromiso al desarrollo regional, el 12.5% propone énfasis en la formación de investigadores en el campo gastronómico, seguido de un 7.5% que manifiesta la necesidad del rescate y promoción de la gastronomía regional y nacional, y un 2.5% que opina que se debe promover el desarrollo sustentable y la biotecnología.

Finalmente, se tomó la opinión de los alumnos inscritos al programa. Se aplicaron 278 instrumentos, lo cual representa el 48% de la población estudiantil de 519 alumnos inscritos. En relación al perfil de egreso, el 66% opinó que entienden su relevancia y a qué se refiere, el 3% contestó que no y el 31% declaró no conocer el perfil de egreso. El 78%, opinó que las unidades de aprendizaje ayudan a cumplir el perfil de egreso del plan de estudios, mientras el 20% consideró que no es así y que hacen falta más unidades de aprendizaje que ayuden a consolidar

dicho perfil de egreso, considerando pertinente el ofrecer más unidades de aprendizaje enfocadas a cultura gastronómica, enológica, idiomas y de artes culinarias. El 52% expresó que cuentan con los elementos necesarios para cumplir con el perfil de egreso, el 31% no respondió por desconocimiento del perfil de egreso y el 17% contestó que no cree que tenga los elementos suficientes para poder cumplirlo. Respecto a las habilidades que se deben integrar a los alumnos, el 18% considera a la planeación y organización, el 15% al desarrollo de proyectos y en igual proporción el trabajo en equipo, con el 13% solución de problemas, 12 % manejo de utensilios y con el 9% manejo de recursos humanos.

La propuesta de modificación del plan de estudios de Licenciado en Gastronomía, aborda las opiniones vertidas a través de los diferentes instrumentos y se refleja en la integración de unidades de aprendizaje con contenidos actuales y pertinentes a las necesidades del sector, el fortalecimiento de las experiencias profesionales en ambientes reales y fomento al ejercicio de valores y actitudes de servicio a través del logro de competencias de cada unidad de aprendizaje, lo que se traducirá en egresados con un perfil profesional capaz de competir en el sector de alimentos y bebidas (ver Anexos, inciso a).

En relación al análisis de planes de estudio, se desarrolló un análisis comparativo sobre la oferta educativa en el área de gastronomía en otras instituciones de educación superior nacionales (entre ellas: la Universidad de Artes y Ciencias de Chiapas, la Universidad de Guadalajara, la Universidad de Colima y el Campus Universitario Siglo XXI), así como con instituciones de educación superior en el extranjero (entre ellas: la Universidad de Valparaíso, Chile; la Universidad de Especialidades Espíritu Santo, Ecuador; y Basque Culinary Center, España). Se revisó con especial interés el perfil de egreso de los programas consultados (o su equivalente en grado académico del país), así como el mapa curricular que componen los diferentes planes de estudio⁵.

En los programas que se revisaron, se encontró que las áreas de énfasis son administración, turismo, química de alimentos, armonización con enología, servicio y producción de alimentos. De los programas nacionales, dos de ellos se orientan a aspectos culturales, otros dos al turismo, mientras que tres de ellos fomentan la investigación y aplicación de nuevas tecnologías. El punto de convergencia es la innovación y emprendimiento en los negocios de alimentos y bebidas, así como en la industria alimentaria. En cuanto a los programas internacionales, dos de ellos se orientan a la investigación y los tres restantes se orientan a la vanguardia e innovación.

⁵ El detalle de los programas se encuentra en el Anexo b, Evaluación Diagnóstica, p.396

Las competencias profesionales y el perfil de egreso de los planes de estudio revisados mostraron tendencias en relación a las siguientes áreas: (1) la conservación y promoción de la cultura regional y nacional; (2) el fomento a la investigación; (3) potenciar la innovación, la creatividad y el emprendimiento en proyectos gastronómicos; (4) impulsar el aprovechamiento eficiente de recursos y la sustentabilidad ambiental; (5) satisfacer necesidades nutricionales de la población; y (6) capacitación que fortalezca la toma de decisiones y solución de problemas en organizaciones del ámbito gastronómico.

Dentro de los mapas curriculares y actividades de los planes de estudio revisados a nivel nacional e internacional, se incluyen asignaturas que permiten el desarrollo de estas áreas de interés. Al hacer la comparación con el plan de estudios propuesto para la Licenciatura en Gastronomía de la UABC, se puede observar de manera general, una congruencia de enfoques en las competencias generales con el resto de los planes de estudio revisados.

Para la ciudad de Ensenada, el turismo representa una actividad con significativas repercusiones económicas, sociales y culturales. La llegada de turistas activa la economía local y genera empleos. A junio de 2016, arribaron a Ensenada 128 cruceros con un promedio de 2,569 pasajeros por barco, lo que representó un total de 328,832 de visitantes al puerto de Ensenada⁶.

Para Baja California, los visitantes internacionales representan el principal mercado turístico. Tan sólo durante de 2013, Baja California recibió un flujo cercano a los 9.4 millones de visitantes internacionales siendo los meses de julio, agosto y septiembre los que registran la mayor afluencia.⁷

En los planes de estudio revisados, se incluye el estudio de al menos una lengua extranjera como asignaturas obligatorias dentro de su mapa curricular, algunos otros planes de estudio incluyen actividades culturales o deportivas, mientras que en el plan de estudios actual de la UABC no se incorpora de esa manera, ya que en el caso de la Licenciatura en Gastronomía, es requisito de egreso la acreditación de un idioma extranjero en nivel intermedio (A2) y se fomenta el interés y la capacitación en lenguas extranjeras validadas a través de la Facultad de Idiomas de la Universidad. Dichos cursos se pueden incluir en el historial académico de los alumnos como créditos optativos, lo mismo sucede con actividades deportivas y culturales que oferta la unidad académica y la UABC a través de la Facultad de Deportes y la Facultad de Artes respectivamente.

⁶ Sistema Nacional de la Información Estadística del Sector Turismo de México – Datatur de la Secretaría de Turismo del Gobierno de la República Mexicana.

⁷ Observatorio Turístico de Baja California. Recuperado de <http://observaturbc.org/indicadores-demanda-turismo-internacional-bc/volumen>

Los planes de estudio revisados, comparten enfoques y dan especial importancia a la innovación y la creatividad de productos y servicios, armonización con la enología, al emprendimiento de proyectos gastronómicos, así como al conocimiento y difusión de la gastronomía regional, por lo que es común encontrar en los programas educativos unidades de aprendizaje que permitan la formación del alumno en estas áreas.

El plan vigente de la Licenciatura en Gastronomía, cuenta con tres áreas de conocimiento distribuidas de la siguiente manera: administración con 49% de créditos, servicio con 10% de créditos y producción con 41% de los créditos totales. La presente propuesta plantea la siguiente distribución de áreas de conocimiento: gestión de negocios de alimentos y bebidas (35.7%), servicio (13.7%), producción gastronómica (40.6%) y formación integral (10%). Se modificó la nomenclatura de las áreas de conocimiento para el nuevo plan de estudios, de acuerdo a la evolución en los conceptos y su congruencia con las unidades de aprendizaje que las integran. En el nuevo plan, se denomina como “gestión de negocios de alimentos y bebidas” a lo que anteriormente era el área de “administración” como resultado de una investigación sobre ambos conceptos. De acuerdo a López y Mariño (2010) la diferencia entre administración y gestión radica en: “la proyección que se hace de la organización por medio de la gestión pero que requiere de la administración (rutinas, tareas operativas) para alcanzarla. La Administración y la Gestión son entonces conceptos complementarios, no excluyentes, es decir, no basta con administrar tareas, hay que proyectar la organización con los componentes que el entorno le ofrece, apoyándose para ellos en la estrategia y la prospectiva como elementos constitutivos de la gestión de organizaciones”⁸. Derivado de ello se modifica el nombre del área de administración al de gestión de negocios de alimentos y bebidas.

Al momento de distribuir los créditos, se puso especial atención en el porcentaje de avance que cada ciclo escolar representa para el alumno. De este modo, le permitirá participar en programas como intercambio estudiantil, Servicio Social Profesional y las Prácticas Profesionales con oportunidad, evitando rezagos en la eficiencia terminal.

Finalmente, con el objetivo de someter en su momento a evaluación el plan de estudios que se propone, se hizo un análisis de los requisitos que contempla el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (CONAET) para el proceso de autoevaluación con fines de acreditación de programas educativos de Gastronomía. Para ello se utilizaron los documentos denominados *Guía para la*

⁸ López, P.A. y Mariño, A. (2010). Hacia una Evolución en el campo del Conocimiento de la Disciplina Administrativa: De la Administración de Empresas a la Gestión de Organizaciones. *Revista Facultad de Ciencias Económicas: Investigación y Reflexión*, 18. 75- 95. (p.80)

*Evaluación de Planes y Programas de Estudio de los Programas Educativos en el Área de Turismo a Nivel Superior y Marco General para la Evaluación con Fines de Acreditación de Programas Educativos de Nivel Licenciatura en el Área Académica del Turismo y la Gastronomía*⁹. Entre las recomendaciones más relevantes se encuentra la formación práctica que resulta indispensable para lograr la aplicación directa de los aprendizajes adquiridos y consolidar la formación profesional de los alumnos, resultando en un Programa de Prácticas que contempla al menos 1200 horas divididas en Inducción (PI), Aproximación (PA), Simulación (PS) y Profesionalización (PP).

Es importante señalar que se consideraron las competencias para el perfil de Gastronomía que propone CONAET, las cuales se sugieren para lograr la formación de un profesional integral con capacidad emprendedora, conocimientos y habilidades para la administración y dirección de empresas de producción y servicio de alimentos.

En conclusión, las opiniones de egresados, docentes y alumnos, así como la de empleadores destacan la necesidad de profesionales especializados que fortalezcan el sector de alimentos y bebidas; la evolución de la oferta educativa a nivel regional, nacional e internacional, además de los requerimientos de calidad en programas educativos de esta naturaleza, se conforma un sustento que da pie a presentar esta propuesta de modificación del plan de estudios de Licenciado en Gastronomía.

⁹ Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística. ([CONAET] 2014). *Marco General para la Evaluación con fines de Acreditación de Programas educativos de Nivel Licenciatura en el área académica del Turismo y la Gastronomía*. México: Autor.

3. Filosofía educativa

La Universidad Autónoma de Baja California (UABC) es una institución sustentada en valores, experiencia y el esfuerzo de su comunidad por construir su filosofía a través de la generación de nuevos conocimientos, la contextualización de sus funciones sustantivas de docencia, investigación, vinculación, extensión y difusión, en un marco socioeconómico global, que le da pertinencia y la búsqueda permanente de la excelencia.

La misión de la UABC es formar integralmente ciudadanos profesionales, competentes en los ámbitos local, nacional, transfronterizo e internacional, libres, críticos, creativos, solidarios, emprendedores, con una visión global, conscientes de su participación en el desarrollo sustentable global y capaces de transformar su entorno con responsabilidad y compromiso ético; así como promover, generar, aplicar, difundir y transferir el conocimiento para contribuir al desarrollo sustentable, al avance de la ciencia, la tecnología, las humanidades, el arte y la innovación, y al incremento del nivel de desarrollo humano de la sociedad bajacaliforniana y del país¹⁰.

La EEG establece que su misión, es ser una unidad académica comprometida con la formación integral de profesionistas con valores, competentes, emprendedores con perspectiva social, económica y tecnológica del saber ser y saber hacer en los retos actuales de la región y el país. Para el logro de su misión, la unidad académica se compromete en la calidad y mejora del proceso educativo, al desarrollo de investigación para generar conocimiento científico que fortalezca la capacidad innovadora, creativa y constructiva, con relevancia y aplicación al sector productivo y social. Se busca aplicar y construir nuevos conocimientos en ambientes reales de aprendizaje que deriven en la identificación de paradigma de la profesión, a través de la vinculación con los sectores vitivinícola y gastronómico¹¹.

En la visión de la UABC al año 2025, es ser ampliamente reconocida por ser una institución socialmente responsable que contribuye, con oportunidad, pertinencia y los mejores estándares de calidad, a incrementar el nivel de desarrollo humano de la sociedad bajacaliforniana y del país, así como por ser una de las cinco mejores instituciones de educación superior en México y de las primeras 50 de Latinoamérica en la formación universitaria, la generación, aplicación innovadora y

¹⁰ Universidad Autónoma de Baja California. (2015). *Plan de Desarrollo Institucional 2015-2019*. México: Autor. pág. 125.

¹¹ Misión del Plan de Desarrollo Institucional Escuela de Enología y Gastronomía 2012-2016 pág. 13.

transferencia del conocimiento, y en la promoción de la ciencia, la cultura y el arte¹².

La calidad de los servicios educativos se ha logrado y se manifiesta en sus alumnos, quienes presentan altos niveles de permanencia y egreso. A ello han contribuido el tutelaje orientado al proyecto académico del alumno; las experiencias de aprendizaje en el ámbito internacional; el acceso a servicios y equipos para el manejo de información; y el desarrollo tanto de conocimientos, habilidades y actitudes, como de una evidente actitud emprendedora y una temprana inserción laboral, que son muestra de la operación consistente de un modelo educativo flexible estructurado de acuerdo a las etapas de formación, que hace énfasis en el logro de aprendizajes significativos y en el desarrollo de competencias profesionales.

La competitividad académica y la calidad de la investigación apoyada en la consolidación de los cuerpos académicos, generan conocimiento científico con un alto grado de vinculación con las necesidades de los sectores productivo, público y social.

Para apoyar la realización de sus funciones sustantivas, la UABC mantiene vínculos de intercambio y colaboración con diversas instituciones de educación superior, nacionales e internacionales, los cuales han favorecido su capacidad académica.

Las funciones sustantivas se desarrollan con el apoyo de una estructura administrativa descentralizada, que favorece la operación colegiada y flexible; la comunicación oportuna; la movilidad académica y estudiantil; la formulación expedita y pertinente tanto de nuevos programas educativos, como de las modificaciones de los existentes; la interacción nacional e internacional con otras instituciones y con los sectores externos; la simplificación y agilización de los servicios de apoyo a alumnos y a las propias instancias universitarias; la gestión y aplicación transparente, equitativa y oportuna de recursos; la rendición de cuentas; el mantenimiento y actualización de la infraestructura y equipos; un ambiente de colaboración con las organizaciones gremiales, los órganos de gobierno y las entidades universitarias auxiliares.

Por lo antes expuesto, la UABC es reconocida socialmente como líder académico y de opinión, recurso estratégico de la entidad, y es altamente valorada por la calidad en el desempeño profesional de sus egresados, por la pertinencia de la investigación que realiza y que contribuye al desarrollo de la entidad, por la

¹² Universidad Autónoma de Baja California. (2015). *Plan de Desarrollo Institucional 2015-2019*. México: Autor. pág. 129.

cercanía que mantiene con los diversos sectores sociales a través de la prestación de servicios y acciones de reciprocidad y solidaridad, la difusión cultural y la divulgación científica, que permiten el mejoramiento de la calidad de vida de los bajacalifornianos.

Acorde a la visión de la institución, la EEG contempla en su visión que a mediano plazo será reconocida en el ámbito nacional por ofertar programas de estudio acreditados, únicos en su tipo, de vanguardia en su diseño curricular y como una alternativa académica a nivel internacional, atributos referidos a parámetros de organismos acreditadores nacionales, impactando en la formación de profesionistas competentes, preparados con visión global. La unidad académica capitaliza la preparación de sus profesores a través de la integración de un cuerpo académico, que con una innovadora línea de generación y aplicación de conocimiento fortalece la vinculación con el sector productivo, académico y social, constituyendo una sinergia de intereses formativos y generadores de cambio en la comunidad y la EEG¹³.

El programa educativo que se propone, integra a profesores formados académicamente y competentes en el ambiente de los negocios de alimentos y bebidas, se fomenta el desarrollo de competencias docentes entre el profesorado de la unidad académica, en congruencia con el Modelo Educativo (2013) de la UABC¹⁴, a través de programas en los que se brinda la oportunidad de actualización pedagógica constante a los docentes, tanto de tiempo completo como por asignatura. Cabe señalar que se impulsa el desarrollo de la investigación en el campo gastronómico para generar conocimiento científico que fortalezca la capacidad innovadora, creativa y constructiva de los docentes, que a su vez facilitan el proceso de enseñanza-aprendizaje para el logro de competencias en los alumnos, y éstos sean personas comprometidas y responsables con el sector productivo, extendiendo los servicios y la cultura para beneficio de la sociedad.

El humanismo, el constructivismo y la educación a lo largo de la vida, basada en cuatro pilares: aprender a conocer, aprender a hacer, aprender a vivir juntos y aprender a ser, brindan el sustento filosófico y pedagógico al Modelo Educativo 2013 de la UABC; concibe al ser humano como una persona integral, promueve el aprendizaje activo y centrado en el alumno. Los atributos del modelo son la flexibilidad curricular, la formación integral y el sistema de créditos. Los componentes del modelo: aprendizaje centrado en el alumno, enfoque por competencias, modalidades de aprendizaje, extensión y vinculación y movilidad.

¹³ Visión del Plan de Desarrollo Institucional Escuela de Enología y Gastronomía 2012-2016 pág. 14.

¹⁴ Universidad Autónoma de Baja California. (2013). *Modelo Educativo de la UABC*. México: Autor.

El plan de estudios que se propone, constituye una alternativa académica que toma en cuenta parámetros de nivel internacional, y de organismos acreditadores nacionales, impactando en la formación de profesionales competentes, preparados con visión global, significando con ello la aplicación del modelo educativo de la UABC.

3.1 Misión del programa educativo

Formar de manera integral profesionales de la Gastronomía competentes para el ejercicio actualizado de su profesión, a través de la optimización permanente del proceso educativo, por medio de profesores especializados en las áreas propias de la gastronomía y enología, con capacidad para realizar investigación en un contexto ético, científico, y de respeto al medio ambiente, comprometidos con el bienestar de la sociedad y el desarrollo sustentable, y la generación de conocimiento, con un espíritu de modernización y mejora continua.

3.2 Visión del programa educativo

En el año 2025 el programa de la Licenciatura en Gastronomía de la Escuela de Enología y Gastronomía se observa con reconocimiento nacional e internacional por su pertinencia, impacto social, productivo y de calidad de sus alumnos, profesores y egresados, así como por su identidad y deber institucional, comunitario y ambiental. El programa de la Licenciatura en Gastronomía se contempla acreditado y fortalecido, con su plan de estudios y sus programas disciplinares adecuados a los nuevos requerimientos del desarrollo tecnológico, científico, educativo, y productivo. Las academias avalan el desarrollo científico y educativo apoyadas en tecnologías avanzada desde una perspectiva holística, y la evaluación constituye una actividad continua retro alimentadora de los procesos académicos; asistiendo con una firme formación y práctica profesional en los laboratorios, restaurante-escuela, contando con parámetros y estándares de desempeño nacional e internacional para la producción de alimentos, y conocimiento profundo de las técnicas culinarias.

3.3 Objetivos del programa educativo

El Licenciado en Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California es un profesional capaz de contribuir al desarrollo económico y social, mostrando creatividad, iniciativa, liderazgo, responsabilidad y ética en todos los ámbitos de su ejercicio profesional, incluyendo la búsqueda de nichos para el desarrollo gastronómico. Su labor debe armonizar con el medio ambiente en beneficio de la sociedad, incrementar las fuentes de trabajo mediante la creación de empresas de alimentos y bebidas y la gestión de proyectos gastronómicos; hacer uso adecuado

de los recursos; como también, mostrar buena disposición hacia las relaciones humanas, el servicio, así como buscar la óptima calidad de los proyectos que emprende. Por estos motivos, se establecen los siguientes objetivos del programa educativo:

1. Formar profesionales que sean: comprometidos con su país y con su entorno social, gestores de negocios de alimentos y bebidas, generadores de alternativas gastronómicas innovadoras, diseñadores de protocolos de servicio en empresas gastronómicas, conscientes de la importancia de promover proyectos gastronómicos con calidad, asegurando la optimización de los recursos y el desarrollo sustentable, capaces de enfrentar exitosamente los retos que se les presenten en su quehacer profesional y formados en valores, con conciencia y con responsabilidad social.
2. Atender las demandas del sector gastronómico en Baja California de profesionales altamente capacitados en el área de alimentos y bebidas, que profesionalicen la actividad gastronómica.
3. Contribuir con el desarrollo económico y social de la entidad al generar iniciativas emprendedoras de negocios de alimentos y bebidas que permitan contar con nuevas fuentes de empleo.
4. Egresar profesionistas que innoven la actividad gastronómica de la región con nuevas ofertas gastronómicas.

4. Descripción de la propuesta

El Programa Educativo de Licenciado en Gastronomía se fundamenta en una organización curricular estructurada en tres etapas de formación, cuyo propósito es ir adquiriendo competencias de manera gradual, en el siguiente orden:

4.1 Etapa básica

Incorporan elementos contextualizadores, metodológicos e instrumentales esenciales para la formación del futuro profesional. En esta etapa se desarrollan competencias genéricas de tipo instrumental, que aportan herramientas para el aprendizaje; sistémicas, que proporcionan elementos para desarrollar una visión integradora y de conjunto; e interpersonales, que permiten mantener una buena interacción social con los demás. Estas competencias apoyan y posibilitan a los alumnos el aprender a aprender, así como desarrollar una visión integradora al proporcionarles una formación tanto dentro de las aulas como a lo largo de la vida. Durante esta etapa, el servicio social comunitario tiene especial importancia como factor en la formación en valores. Así mismo, el alumno puede iniciar el estudio de un idioma extranjero, así como la práctica de actividades deportivas, culturales y artísticas como apoyo a su formación integral.¹⁵

Competencia de la etapa básica

Emplear procedimientos de servicios, administrativos, y gastronómicos; reconociendo su procedencia, composición, usos y manejo adecuado de materias primas dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas, a través del análisis de fundamentos teóricos y técnico-instrumentales para poseer una base sólida de conocimientos y habilidades para su aplicación en etapas subsecuentes y posteriormente en la práctica profesional, en forma organizada y responsable.

La etapa básica se encuentra conformada por 119 créditos obligatorios y 12 créditos optativos que conforman el 38% de los créditos totales del plan de estudios. La componen 21 unidades de aprendizaje obligatorias y 2 optativas, distribuidas en tres ciclos escolares.

4.2 Etapa disciplinaria

Se desarrollan o profundizan las competencias específicas, con un enfoque en el desarrollo de competencias propias de la disciplina, transferibles a desempeños profesionales comunes dentro del campo de la gastronomía. El alumno puede continuar o consolidar los estudios de idiomas extranjeros; la práctica de

¹⁵ Universidad Autónoma de Baja California. (2013). *Modelo Educativo de la UABC*. México: Autor.

actividades deportivas, culturales y artísticas, y las actividades de formación en valores, así como llevar a cabo actividades de intercambio estudiantil.

Competencia de la etapa disciplinaria

Aplicar técnicas, herramientas y procedimientos gastronómicos y administrativos, seleccionando los adecuados de acuerdo a las necesidades de cada establecimiento de alimentos y bebidas, para la toma de decisiones que contribuya al logro de los objetivos de dicha organización, con actitud objetiva e innovadora.

La etapa disciplinaria se encuentra conformada por 94 créditos obligatorios y 42 créditos optativos distribuidos en tres ciclos escolares, lo cual representa el 39% de los créditos totales del plan de estudios. La componen 16 unidades de aprendizaje obligatorias y 7 optativas, distribuidas en tres ciclos escolares.

4.3 Etapa terminal

Los alumnos consolidan las competencias profesionales e integran los conocimientos, habilidades y actitudes adquiridas durante su desarrollo dentro del programa. Contará con una competencia que le permita al egresado aplicar las competencias adquiridas al incorporarse al campo profesional y a la sociedad en general para participar en la solución de problemas prácticos en el ámbito profesional. En la etapa terminal, el alumno realiza actividades de servicio social profesional, favorece a la realización de prácticas profesionales en ambientes reales con valor curricular y desarrollan Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos. Igualmente, el alumno puede realizar actividades de movilidad, desarrollar su capacidad investigativa, acrecentar su capacidad emprendedora, consolidar actividades que beneficien a su formación integral.

Competencia de la etapa terminal

Diseñar alternativas innovadoras de mejora en las áreas operativas de un negocio de alimentos y bebidas, mediante la administración de los recursos existentes para el logro de procesos eficientes que contribuyan al crecimiento de la empresa con actitud propositiva y con enfoque hacia la responsabilidad social.

Esta etapa se compone de 81 créditos: 36 créditos obligatorios, 15 créditos de prácticas profesionales y 30 créditos optativos de los cuales 2 créditos pueden acreditarse a través de la modalidad de Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos, la totalidad de los créditos de etapa representa el 23% de los créditos totales del plan de estudios. La componen 6 unidades de aprendizaje obligatorias y 5 optativas, distribuidas en dos ciclos escolares.

4.4 Modalidades de aprendizaje y obtención de créditos y sus mecanismos de operación.

Durante su trayecto a lo largo del programa educativo, el alumno tiene la oportunidad de realizar diversas actividades que le permiten desarrollar sus potencialidades intelectuales y prácticas, a través de experiencias de aprendizaje creativas e innovadoras, que al mismo tiempo, le permite la obtención de créditos¹⁶. Estas actividades son otras modalidades para la obtención de créditos y se encuentran contempladas dentro del Estatuto Escolar de la UABC, en el Modelo Educativo 2013 y en la Guía Metodológica para la Creación y Modificación de Planes de Estudio de la UABC¹⁷.

A continuación se presentan las modalidades, indicando sus mecanismos y lineamientos de operación:

4.4.1. Unidades de aprendizaje obligatorias.

Se encuentran en las diferentes etapas de formación que integran el plan de estudios. Han sido definidas y organizadas en función de las competencias genéricas, específicas y profesionales que conforman el perfil de egreso, por lo que tienen una relación directa con éstas y un papel determinante en el logro de dicho perfil. Estas unidades de aprendizaje necesariamente tienen que ser cursadas y aprobadas por los alumnos.

Los mecanismos para cursar dichas unidades de aprendizaje se indican en el Artículo 34 del Estatuto Escolar de la UABC, donde se menciona que cualquier alumno se podrá reinscribir en cada periodo escolar para continuar sus estudios siempre y cuando no se exceda del plazo estipulado en el citado ordenamiento.

De igual forma el alumno debe de llevar a cabo el proceso de reinscripción de acuerdo a los lineamientos indicados dentro del Artículo 35 del Estatuto Escolar de la UABC. La carga del alumno en cada periodo escolar estará sujeta a las reglas indicadas en el Artículo 36 del Estatuto Escolar, y en caso de ser mayor por periodo escolar, solo podrá ser de hasta dos unidades adicionales por periodo escolar, previa autorización del tutor, como se hace referencia en Artículo 37.

4.4.2. Unidades de aprendizaje optativas.

Se encuentran incluidas en el plan de estudios. Permiten al alumno fortalecer su proyecto educativo con organización de aprendizajes en un área de interés profesional con el apoyo de un docente o tutor. Las unidades de aprendizaje

¹⁶ Universidad Autónoma de Baja California. (2013). Modelo Educativo de la UABC. México: Autor. p. 77.

¹⁷ Universidad Autónoma de Baja California. (2010). *Guía metodológica para la creación y modificación de planes de estudio de la UABC*. México: Autor.

optativas se adaptan en forma flexible al proyecto del alumno y le ofrecen experiencias de aprendizaje que le sirvan de apoyo para el desempeño profesional. El alumno podrá cursar unidades de aprendizaje optativas en otra unidad académica, siempre y cuando éstas se relacionen con el perfil de egreso de la Licenciatura en Gastronomía y el tutor y la Unidad Académica destino lo autorice.

4.4.3. Otros cursos optativos.

Son unidades de aprendizaje nuevas o relevantes en forma emergente, que se puedan integrar al plan de estudios, de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos en las diferentes disciplinas. Los cursos optativos son una alternativa de incorporar temas de interés que complementen la formación del alumno.

4.4.4. Estudios independientes.

En esta modalidad, el alumno tiene la alternativa de realizar estudios de interés disciplinario no sujeto a la asistencia a clases presenciales. El alumno se responsabiliza, de manera personal, a realizar las actividades del plan de trabajo previamente autorizado, que lo conduzca a lograr la profundización de temas específicos con la asesoría, supervisión y evaluación de un docente.

4.4.5. Ayudantía docente.

En esta actividad, el alumno participa realizando acciones de apoyo académico en una unidad de aprendizaje en particular, en un ciclo escolar inferior al que esté cursando y en la que haya demostrado un buen desempeño. La actividad del alumno está bajo la asesoría, supervisión y evaluación de un docente de carrera. Las acciones anteriores no deben entenderse como la sustitución de la actividad del profesor.

A continuación se detallan los requisitos de la modalidad:

- El alumno deberá haber acreditado la unidad de aprendizaje en la que desea realizar la ayudantía con una calificación mínima de 80.
- El alumno deberá haber cursado el 60% de los créditos al solicitar la ayudantía docente.
- El docente registra la modalidad de estudio en el Departamento de Formación Profesional y Vinculación Universitaria, a través del Sistema de Formación Profesional y Vinculación Universitaria <http://sifpvu.uabc.mx/>
- La unidad académica y el comité de evaluación autorizan las modalidades en ayudantía docente que cumplan con toda la información de manera pertinente.
- El alumno solicita su participación en la modalidad a través de Sistema de Formación Profesional y Vinculación Universitaria <http://sifpvu.uabc.mx/>

- El docente acepta la participación del alumno a través del sistema.
- El registro se lleva a cabo en el Departamento de Formación Profesional y Vinculación a través del sistema, posteriormente otorgarán la clave correspondiente, y el alumno realiza acciones de apoyo académico, dentro y fuera del aula, durante un período escolar.

4.4.6. Ayudantía en investigación.

Se realiza durante las etapas disciplinaria o terminal. En esta modalidad de aprendizaje el alumno participa apoyando en una investigación registrada por el personal académico de la universidad o de otras instituciones, siempre y cuando dicha investigación se encuentre relacionada con la orientación profesional del alumno. Esta actividad se desarrolla bajo la asesoría, supervisión y evaluación de un profesor-investigador o investigador de carrera, y no debe entenderse como la sustitución de la actividad del investigador.

Para lo cual, el alumno deberá cumplir los siguientes requisitos:

- El alumno deberá estar cursando la etapa disciplinaria o terminal del plan de estudios.
- Se dará seguimiento a las actividades mediante un plan de trabajo.
- La ayudantía en investigación deberá estar registrada en el Departamento de Formación Profesional y Vinculación Universitaria.
- El departamento de Formación Profesional y Vinculación Universitaria otorga clave en el sistema de planes.
- Tiene duración de un período escolar.
- El alumno podrá participar en investigaciones que estén registradas en la Coordinación de Posgrado e Investigación.
- Se debe participar en investigaciones que esté realizando el personal académico de la Universidad, o de otras instituciones, y que naturalmente se encuentre relacionada con la orientación profesional del alumno

Esta modalidad busca valorar inquietudes y capacidades de iniciativa-creatividad en el alumno, y consiste en que éste elabore una propuesta de investigación y la realice con la orientación de un tutor. En esta modalidad, el alumno es el principal personaje, ya que la finalidad es que él aplique los conocimientos desarrollados en esta área, estableciendo su propia metodología de investigación y elaborando su propio material y estrategias de apoyo investigativo. El tutor sólo colaborará guiando en la realización de dicha investigación.

La acreditación de esta modalidad la realiza el tutor asignado y dependerá del cumplimiento del plan de trabajo previamente establecido al inicio de la ayudantía por el alumno. Al terminar el periodo escolar el tutor registra la evaluación en el

sistema de captura de calificaciones del Portal del Personal Académico de la UABC¹⁸.

4.4.7. Ejercicio investigativo.

Esta modalidad se lleva a cabo durante las etapas disciplinaria o terminal y consiste en que el alumno elabore una propuesta de investigación y la realice con la orientación, supervisión y evaluación de un profesor-investigador o investigador de carrera. Esta modalidad busca fomentar la iniciativa y creatividad en el alumno mediante la aplicación de los conocimientos, habilidades y actitudes disciplinares en el campo de la investigación.

4.4.8. Apoyo a actividades de extensión y vinculación.

Esta modalidad consiste en un conjunto de acciones para acercar las fuentes del conocimiento científico, tecnológico y cultural a los sectores social y productivo. Estas actividades se desarrollan a través de diversas formas de planeación y organización de cursos, conferencias y diversas acciones de dichos sectores, entre otras, a fin de elaborar e identificar propuestas que puedan ser de utilidad y se orienten a fomentar las relaciones entre la universidad y la comunidad.

4.4.9. Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos.

Se refieren a múltiples opciones para la obtención de créditos, los cuales incluyen, de manera integral y simultánea, varias de las modalidades de aprendizaje. Estos proyectos son de carácter optativo y se realizan en la etapa terminal través de la coordinación de la unidad académica con los sectores social y productivo, como una experiencia de aprendizaje para los alumnos a fin de fortalecer el logro de competencias específicas al situarlos en ambientes reales y al participar en la solución de problemas o en la mejora de procesos de su área profesional. Lo anterior se efectuará con la asesoría, supervisión y evaluación de un docente y un profesional de la unidad receptora y bajo los siguientes criterios:

- Los alumnos podrán cursar Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos (PVVC) cuando hayan cubierto 60% o más de los créditos totales de su programa educativo.
- La participación del alumno en PVVC está sujeta al cupo de la unidad receptora.
- Sólo se puede cursar un PVVC por período escolar.
- Los proyectos deberán ser autorizados por el Comité de Vinculación de la unidad académica.

¹⁸ Liga (<https://academicos.uabc.mx/>)

- Se podrá asociar Prácticas Profesionales y/u otra modalidad de aprendizaje al PVVC, considerando el nivel de integración del proyecto en el que el alumno participe.
- Los créditos del PVVC y de las unidades de aprendizaje incorporadas se evalúan y acreditan en forma integral.
- Las unidades de aprendizaje incorporadas al PVVC se evalúan de acuerdo a los lineamientos de evaluación descritos en los Programas de Unidades de Aprendizaje.
- La acreditación de la modalidad la realiza el docente-tutor responsable de la supervisión del proyecto y dependerá del desempeño del alumno en el plan de trabajo previamente establecido al inicio del proyecto. Al terminar el periodo escolar el docente-tutor registra la evaluación en el sistema de captura de calificaciones del Portal del Personal Académico de la UABC.

A continuación se presentan dos ejemplos de PVVC:

1. Proyecto Centro de Investigación y Docencia Económicas, CIDE, Aguascalientes.

El PVVC en CIDE Aguascalientes, tiene el objetivo de atender el comedor escolar de la institución. Dentro del proyecto, los alumnos prepararán alimentos diariamente, basados en menús internacionales que ellos propondrán y ejecutarán. Para lograr dichos menús deberán cumplir con todas las actividades de organización y requisición de insumos necesarios para lograr las recetas propuestas y dar servicio al comedor.

Niveles de integración del PVVC:

Nivel 1.

- Dos meses y 160 horas.
- Dos unidades de aprendizaje y los créditos del PVVC.

Créditos del PVVC (+)	Unidades de aprendizaje (+)	
Proyecto (2 créditos optativos)	Desayunos (6 créditos optativos)	
	Cocina Internacional (6 créditos optativos)	
Total= 2 créditos	Total= 12 créditos	Total General del PVVC= 14 créditos

Nivel 2.

- Tres meses y 240 horas.
- Dos unidades de aprendizaje y una modalidad de aprendizaje adicionales a los créditos del PVVC.

Créditos del PVVC (+)	Unidades de aprendizaje (+)	Modalidad de Aprendizaje (+)
Proyecto (2 créditos optativos)	Desayunos (6 créditos optativos)	Prácticas Profesionales (15 créditos) u otra modalidad de aprendizaje.
	Cocina Internacional (6 créditos optativos)	
Total= 2 créditos	Total= 12 créditos	Total= 14 créditos Total General del PVVC= 29 créditos

Nivel 3.

- Cuatro meses y 360 horas.
- Tres unidades de aprendizaje y máximo dos modalidades de aprendizaje adicionales a los créditos del PVVC.

Créditos del PVVC (+)	Unidades de aprendizaje (+)	Modalidad(es) de Aprendizaje (+)
Proyecto (2 créditos optativos)	Desayunos (6 créditos optativos)	Prácticas Profesionales (15 créditos) y/u otra modalidad de aprendizaje
	Cocina Internacional (6 créditos optativos)	
	Cocina Económica y Popular (6 créditos optativos)	
Total= 2 créditos	Total= 18 créditos	Total= 20 créditos Total General del PVVC= 35 créditos

2. Proyecto El Colegio de la Frontera Norte (COLEF).

En el PVVC con El COLEF, tiene como objetivo atender el servicio de alimentos del comedor escolar de la institución y dar servicio de alimentos a los eventos académicos que así lo requieran. Entre las actividades a desarrollar por los alumnos se encuentran, la administración de recursos, organización y supervisión de procesos, producción de alimentos y atención al cliente.

Niveles de integración del PVVC:

Nivel 1.

- Dos meses y 160 horas.
- Dos unidades de aprendizaje y los créditos del PVVC.

Créditos del PVVC (+)	Unidades de aprendizaje (+)	
Proyecto (2 créditos optativos)	Desayunos (6 créditos optativos)	
	Cocina Internacional (6 créditos optativos)	
Total= 2 créditos	Total= 12 créditos	Total General del PVVC= 14 créditos

Nivel 2.

- Tres meses y 240 horas.
- Dos unidades de aprendizaje y una modalidad de aprendizaje adicionales a los créditos del PVVC.

Créditos del PVVC (+)	Unidades de aprendizaje (+)	Modalidad de Aprendizaje (+)
Proyecto (2 créditos optativos)	Desayunos (6 créditos optativos)	Prácticas Profesionales (15 créditos) u otra modalidad de aprendizaje.
	Cocina Internacional (6 créditos optativos)	
Total= 2 créditos	Total= 12 créditos	Total= 14 créditos Total General del PVVC= 29 créditos

Nivel 3.

- Cuatro meses y 360 horas.
- Tres unidades de aprendizaje y máximo dos modalidades de aprendizaje adicionales a los créditos del PVVC.

Créditos del PVVC (+)	Unidades de aprendizaje (+)	Modalidad(es) de Aprendizaje (+)
Proyecto (2 créditos optativos)	Desayunos (6 créditos optativos)	Prácticas Profesionales (15 créditos) y/u otra modalidad de aprendizaje
	Cocina Internacional (6 créditos optativos)	
	Cocina Económica y Popular (6 créditos optativos)	
Total= 2 créditos	Total= 18 créditos	Total= 20 créditos Total General del PVVC= 35 créditos

4.4.10. Servicio Social

Se refiere al conjunto de actividades formativas y de aplicación de conocimientos que realizan los alumnos del nivel técnico superior universitario y el de licenciatura, de manera obligatoria y temporal, en beneficio o interés de los sectores menos favorecidos o vulnerables de la sociedad. Esta modalidad está estructurada en dos etapas: la primera, denominada Servicio Social Comunitario, no se requiere perfil profesional determinado, tiene como propósito el fortalecimiento de la formación valoral de los alumnos y comprende la prestación de un mínimo de 300 horas; la segunda, conocida como Servicio Social Profesional, está encaminada a la aplicación de conocimientos, habilidades, aptitudes y valores que hayan obtenidos y desarrollado los alumnos en el proceso de su formación universitaria, y comprende un mínimo de 480 horas. El propósito de esta modalidad es contribuir a la formación integral de los alumnos, además de atender las disposiciones contenidas en el Artículo 5º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, que establece los requerimientos para la obtención del título profesional, y la normatividad institucional.

El Servicio Social Universitario se rige por el Reglamento de Servicio Social de la UABC, que complementa los lineamientos y directrices específicos para regular su cabal cumplimiento.

Los objetivos del Servicio Social de la UABC son:

- I. Apoyar la formación de una conciencia de responsabilidad social en la comunidad universitaria;
- II. Extender los beneficios de la ciencia, la tecnología y la cultura, para impulsar el desarrollo sociocultural de los sectores marginados de la sociedad;
- III. Difundir las experiencias y los conocimientos sobre el proceso de transformación social obtenidos mediante el servicio social, a las comunidades involucradas y al público en general;
- IV. Fortalecer la misión institucional de la Universidad.

El alumno puede iniciar la Primera Etapa del Servicio desde que ingresa al programa educativo. Para que el alumno esté en condiciones de iniciar la Segunda Etapa del Servicio Social, es necesario que tenga cubierto el 60% de los créditos del plan de estudios que cursa.

Para iniciar la Primera o Segunda Etapa del Servicio Social, es necesario que el alumno cumpla con las siguientes condiciones:

- Participar satisfactoriamente en el Taller de Inducción al Servicio Social;
- Obtener la asignación de la Unidad Académica (UA) Responsable del Programa;
- Entregar a la Unidad Receptora (UR) de su adscripción, la carta de asignación correspondiente.

El ejercicio del Servicio Social Universitario, estará sujeto a los siguientes procesos:

Asignación:

1. El alumno podrá asignarse a un Programa de Servicio Social Universitario, independientemente de la Unidad Académica (UA) donde se encuentre inscrito, siempre que se cumplan las disposiciones del Reglamento de Servicio Social de la UABC.

Acreditación:

2. Con el objeto de acreditar la Primera Etapa, el prestador deberá comprobar la realización de las horas de servicio social estipuladas en el programa, mediante un informe que presentará ante la unidad académica respectiva (Reglamento de Servicio Social de la UABC, Artículo 35). El informe de

actividades será validado por el supervisor de la unidad receptora. De acuerdo al Reglamento del Servicio Social, el programa educativo promueve las condiciones favorables para que los alumnos desarrollen sus conocimientos, habilidades, actitudes y valores dentro de la institución; a través de un modelo educativo flexible con enfoque en competencias, motivado por las enseñanzas de docentes que se entregan por vocación al desarrollo integral de los futuros profesionistas, que se complementará con una sólida formación valoral y con la participación en actividades culturales, artísticas, deportivas y de responsabilidad social; impulsando alternativas viables para el desarrollo gastronómico, económico y cultural de la entidad, en condiciones de pluralidad, equidad, respeto y sustentabilidad.

Liberación:

3. Procede la liberación de la Segunda Etapa del Servicio Social, si el alumno comprueba haber realizado las horas de servicio estipuladas, mediante:
 - a. Informes trimestrales de actividades realizadas.
 - b. Informe final de actividades realizadas.

Los informes a que se refieren las fracciones anteriores una vez validados por el Supervisor en la Unidad Receptora, se someterán a la consideración y aprobación, en su caso, de la UA encargada del programa. (Reglamento de Servicio Social de la UABC, Artículo 36).

Según la Guía Metodológica para la Creación y Modificación de los Programas Educativos de la UABC en el apartado Servicio Social Comunitario y Profesional asociado a la currícula (p.49) el plan de estudios contempla unidades de aprendizaje que pueden asociarse a programas de Servicio Social Comunitario o Profesional.

Para la operación del programa de Servicio Social Comunitario y Profesional asociado con la currícula, al concluir el ciclo el alumno será evaluado dentro de la unidad de aprendizaje pero continuará las actividades del programa de Servicio Social y entregará los reportes correspondientes hasta concluir el periodo mínimo establecido en el Reglamento para la prestación de Servicio Social de la UABC.

4.4.11. Actividades culturales, artísticas y deportivas.

Son de carácter formativo y están relacionadas con la cultura, el arte y el deporte para el desarrollo de habilidades que coadyuvan a la formación integral del alumno, ya que fomentan las facultades creativas, propias de los talleres y grupos

artísticos, y de promoción cultural, o mediante la participación en actividades deportivas.

Algunas de ellas pueden ser:

- Eventos académicos en otro idioma
- Evento académico en habla hispana
- Actividad cultural
- Actividad deportiva
- Actividades complementarias de formación integral

Para la obtención de créditos en cualquiera de estas actividades, se debe revisar la tabla de Actividades Optativas de Formación Integral Con Valor en Créditos¹⁹ para verificar los lineamientos de cada actividad y la tabla de Mecanismos de Operación de Actividades Optativas de Formación Integral con Valor en Créditos²⁰ para conocer los procesos de asignación y operación. Esta información se puede consultar dentro de la página de la Coordinación de Formación Básica.

4.4.12. Prácticas Profesionales.

Es el conjunto de actividades y quehaceres propios de aplicación de la formación profesional y la vinculación con el entorno social y productivo, mediante las cuales se contribuye a la formación integral del alumno al combinar las competencias adquiridas para intervenir en la solución de problemas prácticos de la realidad profesional.

Constan de 15 créditos y deberán cubrirse 240 horas durante un período escolar, bajo los siguientes criterios:

- Se pueden iniciar una vez que se han cursado el 70% de los créditos y haber acreditado la primera etapa de Servicio Social.
- En el plan de estudios se podrán asociar unidades de aprendizaje que reúnan los requerimientos de la Práctica Profesional según lo especificado en la Guía Metodológica para la Creación y Modificación de los Programas Educativos de la UABC (p.49).

¹⁹ http://www.uabc.mx/formacionbasica/documentos/Actividades_optativas.pdf

²⁰ http://www.uabc.mx/formacionbasica/documentos/Mecanismos_y_Criterios_de_Operacion.pdf

El Programa de Prácticas Profesionales (PPP) de la EEG se rige por el Reglamento General para la Prestación de Prácticas Profesionales de la UABC²¹, el cual enuncia en su Artículo 3 que las prácticas profesionales tienen los objetivos siguientes:

- I. Contribuir a la formación integral del alumno a través de la combinación de conocimientos teóricos adquiridos en el aula con aspectos prácticos de la realidad profesional;
- II. Coadyuvar en la formación del alumno con el fin de desarrollar habilidades y competencias para diagnosticar, planear, evaluar e intervenir en la solución de problemas de la vida profesional, de conformidad con el perfil de su programa educativo;
- III. Ser fuente de información permanente para la adecuación y actualización de los planes y programas de estudio;
- IV. Fortalecer y consolidar la vinculación de la Universidad con el entorno social y productivo.

Para asignar al alumno al PPP, es necesario que cumpla con los siguientes requisitos:

1. Tener cursados el 70% de los créditos de su plan de estudios.
2. Estar afiliado al Seguro Facultativo de la UABC.
3. Haber cubierto su Servicio Social Primera Etapa o Comunitario.

Es necesario que el alumno entregue los siguientes documentos al responsable del PPP de la EEG:

- CárDEX actualizado y sellado;
- Copia afiliación al Seguro Facultativo;
- Comprobante de acreditación del Servicio Social Primera Etapa o Comunitario.

El ejercicio de las Prácticas Profesionales, estará sujeto a los siguientes procesos:

Asignación:

1. Es necesario que el alumno revise la oferta de Unidades Receptoras (UR) disponibles para el desarrollo de sus Prácticas Profesionales en el ciclo escolar de su interés;

²¹ Universidad Autónoma de Baja California. Reglamento general para la prestación de prácticas profesionales. 2004. Art. 19

2. Establezca contacto con la UR e investigue las características y las actividades a realizar en el programa seleccionado
3. Siga el proceso de aceptación indicado por la UR (entrevista, envío de currículum, examen, etcétera) y acuerde el período y horarios de prestación de sus Prácticas Profesionales. Para este punto, se debe considerar que el periodo de prestación de Prácticas Profesionales debe ser en tiempo del Calendario Escolar de la UABC, es decir, para el primer ciclo escolar del año debe ser entre los meses de febrero a mayo, y para el segundo periodo del año, de agosto a noviembre, ya que la acreditación de las Prácticas Profesionales se registra en periodo de captura de calificaciones ordinarias. En ocasiones especiales es posible utilizar periodos intersemestrales, junio-julio y diciembre-enero, sin embargo, es una situación extraordinaria y se debe justificar esta alternativa de manera anticipada.
4. Una vez que el alumno sea aceptado por la UR la EEG extiende un oficio de presentación de Prácticas Profesionales dirigido al Supervisor del PPP de la UR. Dicho oficio es el primer documento que muestra el compromiso oficial por parte del alumno para el desarrollo de la Práctica Profesional en la UR. Éste se redacta en hoja membretada y lo firma el (la) Director(a) de la EEG.
5. Después de la entrega de este oficio por parte del alumno a la UR, se llena el documento de Ficha de Asignación con la información del alumno, el PPP y la UR con la que estará participando. Este documento marca la fecha de inicio del periodo de prácticas y culmina el proceso de inscripción del alumno en el grupo de Prácticas Profesionales del periodo de su interés para la acreditación del PPP.

Seguimiento y acreditación:

1. Al haber cubierto el 50% del PPP, el alumno debe contestar y enviar el Reporte Parcial de Prácticas Profesionales al Responsable de Prácticas Profesionales de la Escuela. Dicho formato se envía en versión digital y debe contener las firmas del supervisor de la UR y del prestador (alumno practicante).
2. Al haber completado el 100% del Programa, el alumno enviará su Reporte Final de Prácticas Profesionales al Responsable de Prácticas Profesionales de la Escuela. El reporte final debe reflejar la experiencia vivida por el alumno durante este programa y evidenciar el logro de los objetivos aquí señalados;
3. Entregará el Formato de Terminación de las Horas de Prácticas Profesionales al Responsable de Prácticas Profesionales de la Escuela. Dicho formato debe señalar las horas de prestación realizadas por el

alumno en la UR, así como contener la firma y sello de la UR y del alumno prestador de prácticas. Se dará una fecha límite de entrega de estos documentos a los alumnos, la cual coincide con la fecha del término del periodo escolar en cuestión.

4. El Responsable de Prácticas Profesionales hará la evaluación correspondiente de los reportes entregados, revisará y dará la firma de aceptación al Formato de Terminación de Prácticas Profesionales entregado y registrará la evaluación obtenida en el sistema de captura de calificaciones del Portal de Personal Académico de la UABC.

El formato de entrega del Reporte Final de Prácticas Profesionales debe seguir la siguiente estructura general:

- I. Portada;
- II. Índice;
- III. Introducción (áreas de competencia de la Lic. en Gastronomía);
- IV. Desarrollo;
- V. Conclusión; y
- VI. Lista de referencias utilizadas.

Es posible integrar a su reporte: fotografías, entrevistas, videos, o cualquier tipo de material que el alumno considere necesario para evidenciar su experiencia de prácticas. Para esto se debe dar aviso al Supervisor de la UR de Prácticas sobre el trabajo que se está realizando, él dará las indicaciones pertinentes sobre uso de fotografías y material de la empresa o institución.

4.4.13. Programa de Emprendedores Universitarios.

Esta modalidad busca apoyar e incentivar a aquellos alumnos con perfil emprendedor que manifiesten inquietudes de desarrollar proyectos emprendedores o innovadores, con la asesoría, supervisión y evaluación de un docente o un profesional experto en el área.

El programa estará integrado por actividades académicas con valor curricular, se tomarán a consideración los criterios del Artículo 174 del Estatuto Escolar. El programa se registra ante el Departamento de Formación Profesional y Vinculación Universitaria, y constituirá una actividad académica con valor en créditos. El alumno podrá acreditar o no la actividad, sin derecho a examen de regularización. El no acreditar la actividad obliga al alumno a volverlo a cursar o realizar las actividades estipuladas en el programa y las demás establecidas en las disposiciones complementarias. La organización académica y administrativa de los programas estará a cargo de la Unidad Académica, en conformidad a las reglas y procedimientos estipulados en el Artículo 175 del Estatuto Escolar.

4.4.14. Actividades para la formación en valores.

Esta modalidad se refiere a la participación de los alumnos en actividades que propicien una reflexión axiológica que fomente la formación de valores éticos y de carácter universal, así como el respeto a estos, con lo que se favorece su formación como personas, ciudadanos responsables y profesionales con un alto sentido ético. Las consideraciones del programa son las siguientes:

- Se otorgarán hasta seis créditos optativos en la etapa de formación básica²².
- Los alumnos de la etapa básica podrán participar en el Programa de formación de valores que coordina el Área de Orientación Educativa de la UA, realizando actividades de difusión de los valores institucionales y el fomento a la identidad universitaria entre la comunidad de la Unidad Académica.
- El programa se registrará ante el Departamento de Formación Básica, cada ciclo escolar.

4.4.15. Cursos intersemestrales.

Se ofrecen entre un periodo escolar y otro con la finalidad de que el alumno pueda avanzar en su proyecto académico, al cursar asignaturas incluidas en el plan de estudios u otros cursos, de conformidad con la normatividad vigente.

- La carga académica del alumno no podrá ser mayor de dos unidades de aprendizaje por período intersemestral.
- Se debe asegurar el cumplimiento de la totalidad de los contenidos programáticos de las unidades de aprendizaje incluidas en el curso.
- El valor de créditos de las unidades de aprendizaje cursadas será la predeterminada en los planes de estudio que corresponda.
- Estos cursos son autofinanciables.
- Los alumnos que deseen inscribirse en un curso intersemestral deben cumplir con los requisitos académicos y administrativos establecidos por la Unidad Académica responsable del curso.
- Los cursos se registrarán en el Departamento de Formación Básica o el Departamento de Formación Profesional y Vinculación Universitaria, según sea al caso.

²² Universidad Autónoma de Baja California (2006). *Estatuto Escolar de la UABC*. México: Autor. Artículo 160.

4.4.16. Movilidad e intercambio estudiantil.

Se refiere a las acciones que permiten incorporar a los alumnos en otras Instituciones de Educación Superior (IES) nacionales o extranjeras y viceversa, que puedan o no involucrar una acción recíproca. Como un tipo de movilidad se ubica el intercambio estudiantil, que permite incorporar alumnos y necesariamente involucra una acción recíproca. Estas modalidades favorecen la adquisición de nuevas competencias para adaptarse a un entorno lingüístico, cultural y profesional diferente, al tiempo que fortalece la autonomía y la maduración de los alumnos.

Los mecanismos y lineamientos de operación, son²³:

- La Coordinación de Cooperación Internacional e Intercambio Académico convocará a los alumnos con el tiempo que permita la disponibilidad de recursos para este programa.
- La Coordinación de Cooperación Internacional e Intercambio Académico es responsable de difundir los cursos en oferta para intercambio y de realizar los trámites necesarios para la homologación de las unidades de aprendizaje a cursar durante el intercambio en coordinación con la unidad académica.
- El periodo de intercambio no se puede extender por más de dos periodos escolares.
- El número máximo de unidades de aprendizaje que se pueden acreditar a través de esta modalidad será de un número igual al establecido para dos periodos escolares en lo estipulado dentro del plan de estudios.
- La carga mínima es igual a tres unidades de aprendizaje.
- Los montos del apoyo financiero a asignarse por alumno solicitante quedan a propuesta del Comité de Intercambio Estudiantil y autorización del rector. Se tomarán en cuenta el promedio de calificaciones, los resultados del estudio socioeconómico y la carta de motivos y la ciudad destino.

Requisitos de Participación:

- Ser propuesto por la Unidad Académica de procedencia.
- Contar con un promedio general mínimo de 80.
- Haber cubierto 50% de los créditos del plan de estudios al momento de solicitar la participación en la modalidad.
- Solicitar su participación en un programa educativo de buena calidad

²³ Universidad Autónoma de Baja California (2006). *Estatuto Escolar de la UABC*. México: Autor. Artículos 176 a 183.

4.4.17. Idioma extranjero.

El conocimiento de un idioma extranjero se establece en la normatividad institucional. Las unidades académicas son las responsables de definir el nivel de conocimiento del idioma extranjero según el perfil profesional de la licenciatura, así como las opciones para acreditarlo.²⁴

El alumno deberá presentar previo a su ingreso a la universidad un examen diagnóstico para identificar el nivel de dominio del idioma inglés aplicado por la Facultad de Idiomas de la UABC. Los resultados del diagnóstico permitirán al tutor recomendar a los alumnos de nuevo ingreso la estrategia para obtener el nivel de conocimiento de idioma extranjero requerido para el egreso.

Como requisito de egreso, el alumno deberá acreditar el conocimiento de un idioma extranjero al concluir la etapa terminal de su formación, mediante alguna de las siguientes opciones:

- A. Se solicitará la acreditación del nivel A2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas: aprendizaje, enseñanza, evaluación (MCER), o su equivalente de acuerdo a la siguiente tabla:

NOMBRE	NIVEL I	NIVEL II	NIVEL III	NIVEL IV	NIVEL V	NIVEL VI
COMMON EUROPEAN FRAMEWORK	A1	A2	B1	B2	C1	C2
ALTE	Breakthrough	1	2	3	4	5
CAMBRIDGE	...	1 (KET)	2 (PET)	3 (FCE)	4 (CAE)	5 (CPE)
IELTS	...	3.0	4.0	5.5	6.5	7.5
TOEFL	400/97	450/133	500/173	550/213	600/250	670/293 y+
TOEIC	130-250	255- 400	405- 520	525- 780	785- 955	960+
OXFORD	10-17	18-29	30-39	40-47	48-54	55-60

Fuente: Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística.²⁵

²⁴ Universidad Autónoma de Baja California. (2013). Modelo Educativo de la UABC. México: Autor. p. 81.

²⁵ Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C. Declaración sobre la formación y requisitos del idioma inglés en la educación turística de México. 2013.

- B. Estancias internacionales autorizadas por la Unidad Académica, con duración mínima de tres meses en un país con idioma oficial distinto al español.
- C. Haber acreditado estudios de algún idioma extranjero en otra Institución reconocida por la Secretaría de Educación Pública.
- D. Haber acreditado estudios formales en algún idioma extranjero.

Al cumplir con alguna de las opciones enlistadas anteriormente, dará lugar a la expedición de una constancia de acreditación del idioma extranjero, emitida por la unidad académica o la Facultad de Idiomas.

Adicionalmente, se promueve el curso de al menos un idioma extranjero como parte de su formación integral. En caso de que el estudiante curse un idioma en la Facultad de Idiomas o UNISER, A.C., se podrán otorgar hasta 12 créditos optativos en dos cursos, cada uno de los cuales tendrá un valor máximo de seis créditos.²⁶

4.5. Requerimientos y mecanismos de implementación

En congruencia con el PDI vigente, se analizaron fortalezas, debilidades y estrategias que concurren para la puntual implementación de la presente propuesta.

Entre las fortalezas de la unidad académica resalta la vinculación con el sector gastronómico y vitivinícola, contando con 47 convenios vigentes, que abren la posibilidad al alumno de desarrollar y aplicar conocimientos y habilidades para una efectiva construcción de competencias. Los aspectos anteriores facilitan la inserción laboral del egresado, así como el desarrollo de PVVC, Prácticas Profesionales y Prácticas de Campo. Además, se ha incrementado la actividad en el programa de movilidad estudiantil de alumnos participantes y la recepción de alumnos visitantes.

La UA mantiene una participación activa en actividades culturales y académicas pertinentes al programa educativo. Se puede notar la creciente participación de la Unidad Académica en programas de Servicio Social dirigido a comunidades vulnerables.

En cuanto a la infraestructura, se ha procurado que existan los espacios y equipos idóneos, así como su óptimo mantenimiento para el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje. El personal académico que conforma la planta docente, cuenta con experiencia laboral en el sector gastronómico y vitivinícola. El 35% de

²⁶ Universidad Autónoma de Baja California. (2010). Guía Metodológica para la Creación y Modificación de Planes de Estudio de la UABC. México: Autor.

los profesores de asignatura cuenta con estudios de posgrado afines al programa educativo.

Por otro lado, dentro de las debilidades, resalta el número insuficiente de profesores de tiempo completo y de profesores con grado académico de posgrado en gastronomía o áreas afines. La planta docente cuenta con un profesor con Perfil PRODEP y SNI.

En cuanto a la infraestructura, actualmente existe una insuficiencia en los laboratorios de producción gastronómica y obsolescencia de equipos en los laboratorios de producción gastronómica y de servicio.

4.5.1. Difusión del programa educativo

Con el propósito de difundir el programa educativo, la unidad académica, a través de las Coordinación de Formación Básica y la Coordinación de Formación Profesional y Vinculación Universitaria, participa en diversos espacios, por ejemplo foros, exposiciones y ferias, que a continuación se describen:

- Expo Orientación y Educación
- Participación en eventos de instituciones de nivel medio superior: COBACH, CETis, CBTis, CET-Mar, CECYTE.
- Expo Universidad
- AgroBaja
- Feria Internacional del Libro (FIL)

Además, se publican las actividades e información sobre la Unidad Académica a través de la página web oficial²⁷, medios institucionales (Gaceta, UABC), redes sociales, así como periódicos de circulación regional y nacional.

4.5.2. Descripción de la planta académica.

La planta académica al ciclo 2016-2 está conformada por 57 profesores, de los cuales 5 son Profesores de Tiempo Completo (PTC), 1 Técnico Académico y 51 Profesores de Asignatura. El grado académico de los profesores, se muestra en la siguiente tabla:

Doctorado	05
Maestría	23
Licenciatura	29
Total	57

²⁷ <http://eeg.ens.uabc.mx/index.php/es/>

El perfil, así como las unidades de aprendizaje que imparte cada docente, se presenta a continuación:

NO. EMPLEADO	NOMBRE	PERFIL	UNIDADES DE APRENDIZAJE QUE IMPARTE
12187	Gómez Gutiérrez José Abraham Andrés (PTC)	Maestría en Administración	- Administración de Recursos Humanos - Administración Estratégica
17159	Beyliss Cortez Laura (PTC)	Maestría en Administración	- Administración Estratégica - Estructura Socioeconómica de México
22297	De Lira García Cynthia (PTC)	Doctorado en Ciencias de la Salud	- Nutrición, - Manejo de Cocinas Saludables - Nutrición Comunitaria, - Metodología de la Investigación
25443	Ocón Cedillo Erik (PTC)	Maestría en Administración	- Gastronomía - Técnicas de Selección y Preparación de Alimentos - Gastronomía Francesa
22863	García Fernández Adrián (PTC)	Licenciatura en Hotelería	- Coctelería Internacional - Enología I
21823	García Walther Gina (TTC)	Licenciatura en Gastronomía	- Bases de la Cocina Profesional, - Técnicas de Selección y Preparación de Alimentos, - Historia de la Gastronomía en México
7353	Cabello Pasini Alejandro	Doctorado en Fisiología de Plantas	- Enología II
8052	Torres Alegre Víctor Manuel	Doctorado en Enología	- Enología II
8096	Chanes Miranda Laura Beatriz	Maestría en Oceanografía	- Manejo Higiénico de los Alimentos

		Costera	- Bioquímica de los Alimentos
8121	Vidriales Meza René Cecil	Maestría en Ciencias de la Educación	- Desarrollo Humano - Metodología de la Investigación
8224	Miramontes Soto Jesús Enrique	Ingeniero Agrónomo	- Cultivos Orgánicos - Productos del Campo
9841	Méndez Hernández Saúl	Maestría en Administración	- Desarrollo de Emprendedores
16274	Pérez Rodríguez Amado	Contador Público	- Contabilidad Aplicada
16383	Fong Mata Diana Leticia	Maestría en Ciencias	- Estadística - Equipo e Instalaciones - Diseño y Mantenimiento
17758	Macías Carranza Víctor Alfonso	Doctorado en Ciencias	- Fundamentos de Química
19965	López González Gricelda	Maestría en Producción Agrícola	- Enología II - Química de alimentos
20457	Sánchez Mora Claudia Leticia	Maestría en Ciencias	- Estructura Socioeconómica de México
21605	García Valdivia Jesús Manuel	Maestría en Administración	- Diseño y Planeación de Menú
21797	Caballero Cochran Roberto	Médico Veterinario Zootecnista	- Productos Cárnicos - Productos Cárnicos II
21984	Díaz Jaramillo Concepción	Ingeniería Civil	- Equipo e Instalaciones
22118	Flores Nava José Saúl	Contador Público y Auditor	- Control de Costos de Alimentos y Bebidas
22308	Zamora Elizondo Laura Elva	Licenciatura en Gastronomía	- Enología I
22620	López Velarde Bárbara Elizabeth	Licenciatura en Derecho	- Derecho

22681	Baylón Cisneros Norma Angélica	Maestría en Competitividad Organizacional	- Mercadotecnia Estratégica - Relaciones Públicas y Protocolo - Recursos Humanos
22916	Álvarez Muñiz Esperanza	Licenciatura en Biología Pesquera	- Productos del Campo - Cultivo de Productos Hidropónicos
22963	Muñoz Espinoza Guillermo	Licenciatura en Gastronomía	- Tendencias Gastronómicas
22968	Dueñas Santillán Eduardo	Maestría en Docencia	- Habilidades Básicas para la Enseñanza - Desarrollo de Emprendedores - Ética Profesional
23049	Escalante López Liliana Haydee	Licenciatura en Turismo	- Banquetes - Relaciones Públicas y Protocolo
23057	Vélez Araiza Celia Violeta	Maestría en Pedagogía	- Nutrición - Manejo de Cocinas Saludables
23351	Luna Andrade Andrés Antonio	Maestría en Administración	- Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas - Control de Compras y Almacenaje
23623	Mata Miranda Carolina	Maestría en Estudios Socioculturales	- Antropología de la Alimentación
23749	Rivera Liera Karla Vanessa	Licenciatura en Ciencias de la Comunicación	- Comunicación Oral y Escrita - Relaciones Públicas y Protocolo
24098	Romero Flores Edgard	Licenciatura en Gastronomía	- Gastronomía Francesa - Técnicas de Selección y Preparación de Alimentos - Gastronomía Francesa
24192	González Hernández Cesar	Médico Cirujano	- Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos

24356	Peregrina Roque Felipe de Jesús	Maestría en Tecnologías de la Información y Comunicación	- Herramientas Gratuitas de la Comunicación y la Información en Internet - Informática Aplicada
24454	Chávez Márquez Alejandra	Química Farmacobióloga	- Manejo Higiénico de los Alimentos- Bioquímica de los Alimentos
24488	Dacak Bárcenas Jorge Sunyassy	Licenciatura en Gastronomía	- Gastronomía Francesa - Gastronomía Regional - Gastronomía Mediterránea
24618	Peineman Le Duc Olga	Licenciatura en Administración de Hoteles	- Patrimonio Turístico - Banquetes - Gestión del Servicio en Alimentos y Bebidas
24996	Bacio Palacios Jesús Alberto	Licenciatura en Gastronomía	- Diseño y Planeación de Menú - Gastronomía Internacional
25274	Flores Martínez Paulina	Maestría en Administración	- Dirección del Factor Humano - Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas
25275	Jiménez Hernández Alejandro	Licenciatura en Gastronomía	- Historia de la Cultura de la Gastronomía - Técnicas de Servicio y Montaje
25447	Martínez López Hugo Sergio	Licenciatura en Gastronomía	- Banquetes - Cocina Económica Popular - Diseño y Planeación de Menú
25721	Velásquez Uribe Sergio	Licenciatura en Gastronomía	- Desayunos - Cocina Económica popular
25777	Martínez Rodríguez Rodolfo Alán	Maestría en Tecnologías de la Información y Comunicación	- Herramientas Gratuitas de la Comunicación y la Información en Internet - Informática Aplicada
25831	Fernández Orta Grettel	Maestría en	- Desarrollo Humano

		Educación	
25958	Sampieri Jiménez Carlos	Licenciatura en Gastronomía	- Desayunos - Operaciones de Alimentos y Bebidas - Tendencias Gastronómicas
26110	Flores Zúñiga Víctor	Maestría en Administración	- Planeación Financiera
26131	Salcedo Cueva Jorge Armando	Licenciatura en Gastronomía	- Bases de la Cocina Profesional
26417	Ramírez Torres Ana Fernanda	Licenciatura en Gastronomía	- Mukimono y Esculturas en Mantequilla
27134	Donaciano Baruch Lizbeth	Licenciatura en Gastronomía	- Gastronomía - Gastronomía Mexicana
27507	Salayandia Acevedo Cristina	Maestría en Administración Pública	- Contabilidad - Contabilidad Aplicada
27508	Bacelis Dorantes Caridad	Licenciatura en Gastronomía	- Repostería
27515	Parra Ayala Debora	Maestría en Educación	- Comunicación Oral y Escrita - Mercadotecnia Estratégica
27539	Márquez Talamantes Gabriel Alfonso	Licenciatura en Gastronomía	- Desayunos - Gastronomía Regional
27540	Morales Carrizales Javier Alejandro	Licenciatura en Gastronomía	-Gastronomía Internacional
22302	Souto Gallardo María de las Cruces	Doctorado en Ciencias de la Salud	- Manejo Higiénico de los Alimentos - Bioquímica de los Alimentos
27780	Salgado Rogel Ma. De Lourdes Soledad	Maestría en Oceanografía Costera	- Productos del Mar

Es importante señalar que para fortalecer el programa educativo, se invita a los profesores con grado de licenciatura a que cursen un posgrado en áreas afines de alimentos y bebidas; que para el año 2017 se incorporarán profesores de tiempo

completo, bajo el esquema de plazas de nueva creación: y que la participación en el Programa Flexible de Formación y Desarrollo Docente durante el período 2016-1 fue de 14 profesores, quienes cursaron individualmente más de 40 horas de cursos de actualización docente.

4.5.3. Descripción de la infraestructura, materiales y equipo.

La EEG cuenta con ocho aulas, tres de ellas se encuentran ubicadas en primer nivel y cinco en segundo nivel. La capacidad de las aulas en promedio es de 35 alumnos. Estas aulas están equipadas con dos pizarrones de acrílico, un pizarrón electrónico, una pantalla de pared, persianas enrollables de tela, lámparas fluorescentes de 2x4 pies, un promedio de 35 mesa-bancos y acceso a red inalámbrica.

Los laboratorios, talleres y espacios experimentales tienen capacidad para 20 alumnos por unidad de aprendizaje. Para adecuar, la cantidad de alumnos a la capacidad de los laboratorios, talleres y espacios experimentales se programan clases en períodos intersemestrales. Al realizar estas adecuaciones en el desarrollo de las unidades de aprendizaje, se cubre con las necesidades del programa educativo.

La UA cuenta con cuatro laboratorios, que son los espacios físicos donde se realizan procesos prácticos, encaminados a construir competencias en los alumnos conforme a lo establecido en Artículo 58 del Reglamento Interno de la EEG.

En el laboratorio de producción gastronómica se realizan las actividades descritas en las unidades de aprendizaje de gastronomía contenidas en el plan de estudios y está distribuido en cinco áreas: recepción de mercancía, almacenamiento seco, almacenamiento con temperatura controlada, área de producción de alimentos, área de utensilios, y cocina demostrativa. Cuenta con dos hornos *COMBI* marca *Rational*, un horno de Convección marca *Majestic*, un abatidor de temperatura, cuatro mesas con cubierta de mármol para panadería y repostería, cinco campanas de extracción, dos tarjas de triple tina y cortinas de aire en las puertas de acceso, cuatro islas para trabajo en equipo equipadas con tarja, alimentación de agua potable, mesa de trabajo, refrigeradores empotrados, estufa con cuatro quemadores y parrilla asadora.

En la operación del laboratorio gastronómico se aplica lo contenido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 *Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*, NOM-093-SSA1-1994 *Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos*, NOM-120-SSA1-1994 *Prácticas de higiene y sanidad en el proceso de alimentos y bebidas no alcohólicas y alcohólicas*. El laboratorio se complementa con áreas para el almacenamiento de materias primas y materiales

tanto secos como a temperatura controlada, cámaras de congelación, refrigeración y conservación. El laboratorio de cocina demostrativa tiene capacidad para 30 personas y cuenta con equipo de cocina, sistema de circuito cerrado, butacas y acceso a red inalámbrica.

El laboratorio de bioquímica cuenta con tres mesas de trabajo, tres tarjas sencillas, dos pizarrones de acrílico, gavetas, dos autoclaves, un refrigerador, dos estufas de incubación, cuatro desecadores, una máquina de alto vacío, un ahumador, cinco microscopios invertidos y cinco microscopios estereoscópicos, un refractómetro de ABBE, dos potenciómetros, dos conductímetros, cuatro refractómetros manuales, equipo menor de laboratorio y acceso a red inalámbrica.

El laboratorio de análisis sensorial cuenta con 21 mesas de trabajo con luz dirigida, tarja escupidoras con agua corriente y sillas. Los laboratorios cuentan con: extintor de fuego, salidas de agua, ventilación, entradas y salidas identificadas en caso de alguna eventualidad.

La sala de cómputo cuenta con 23 computadoras de escritorio, 12 mesas de trabajo, 23 sillas, un pizarrón inteligente, uno de acrílico y un proyector.

Se cuenta con una sala de usos múltiples y una explanada donde se realizan diferentes actividades tales como exposiciones, talleres, cursos y presentaciones, contando con mobiliario para desarrollarlas.

El equipamiento de cómputo y proyección está integrado con 32 proyectores, 41 computadoras portátiles (15 marca DELL, 21 marca HP, 3 marca Lanix y 2 marca Toshiba), 58 computadoras de escritorio (23 laboratorio de cómputo + 35 oficinas y sala de maestros), 2 proyectores de acetatos, 1 par de bocinas, 1 equipo de circuito cerrado, 3 impresoras láser, 4 impresoras láser color, 24 teléfonos digitales, 1 teléfono-fax y 1 equipo de sonido portátil.

La infraestructura académica de apoyo a docentes es de 12 cubículos destinados a actividades del personal académico distribuidos en dos edificios. En el edificio de dirección se encuentra el espacio destinado a la Dirección con una sala de juntas; la Subdirección, la Administración, Coordinaciones de Formación Profesional y Vinculación, Coordinación de Posgrado e Investigación, el área de Orientación Educativa y Psicopedagógica, el Departamento de Informática y Redes, el área de Enfermería y finalmente una sala de trabajo para docentes. Esta última cuenta con seis escritorios, cada uno de ellos equipado con una silla ejecutiva, teléfono, computadora, archivero y sillas para atender a alumnos y visitantes.

El edificio de aulas, adicional a los salones descritos con anterioridad, cuenta con una sala juntas, cuatro espacios para atender asesorías y una sala de trabajo para docentes equipada con una mesa de trabajo, nueve escritorios con computadora, teléfono y archivero, cinco sillas ejecutivas y cuatro metálicas y una impresora compartida.

Se cuenta con servicio de fotocopiado para profesores. Las fotocopadoras se encuentran en la recepción de la escuela y en la sala de maestros donde los docentes pueden fotocopiar el material didáctico, exámenes y demás trabajos académicos.

La Unidad Académica cuenta con un museo ampelográfico, con cinco varietales de vid y 200 plantas, un edificio de vinificación con laboratorios equipados y una cava con capacidad para 1000 botellas, que se mantienen a temperaturas entre 16-17° centígrados. Esta instalación es a prueba de ruidos y vibración, y cuenta con iluminación artificial.

El programa educativo es apoyado por el servicio de la biblioteca de la institución, cuyos servicios se rigen por el Reglamento General de Bibliotecas de la UABC. El acervo está organizado con base en la clasificación de la Biblioteca del Congreso (*LC-Library of Congress*), de Estados Unidos y se utiliza el sistema *Unicorn* para su administración.

La Biblioteca Central cuenta con personal especializado. Ofrece de manera permanente asesoría presencial para cada uno de sus servicios (uso del catálogo público, uso de bases de datos remotas y locales, préstamo, etc.), y se encuentra ubicada al lado de las instalaciones donde se realizan las actividades académicas.

La Biblioteca cuenta con la certificación ISO 9000 en servicios al público, procesos técnicos y desarrollo de colecciones. Dentro de los cuales se tiene un procedimiento para la adquisición de material bibliográfico, lo que permite que la adquisición y actualización del acervo bibliográfico, así como la administración de los servicios de información de la institución se realicen de manera adecuada.

La biblioteca tiene un área de lectura con capacidad de 313 lugares simultáneos para el acomodo de usuarios, además se cuenta con servicio inalámbrico de Internet, 4 computadoras de escritorio para consulta de catálogos, 18 computadoras de escritorio para consulta de recursos electrónicos, 43 mesas de trabajo, 53 espacios individuales, 5 cubículos de estudio, 1 mesa con luz y 2 salas de lectura y descanso. Se cuenta con un reglamento para uso y conservación de instalaciones y acervo, además de un control de inventarios de mobiliario y equipo utilizado.

El diseño del edificio de la biblioteca procura una iluminación, ventilación y temperatura adecuadas a las necesidades a la población estudiantil. Los servicios que brinda la Biblioteca son: Préstamos externos, préstamos internos, préstamos interbibliotecarios y préstamos de circulación limitada, de publicaciones periódicas, videos, tesis, mapas, acceso a bases de datos y catálogos en línea o Catálogo Cimarrón a través de Internet.

El acervo de la biblioteca cuenta con 2,415 volúmenes y 1792 títulos de áreas afines al programa educativo, con temas tales como banquetes, gastronomía,

alimentos, restaurantería, nutrición, enología, administración, emprendimiento de negocios, servicio al cliente, entre otros. También se cuenta con recursos electrónicos como:

- a. Libros electrónicos: eBook Collection (EBSCOhost), Pearson, Mc Graw-Hill. Así como Bases de datos: Ebsco Host Science, Emerald, WILEY, Cengage Learning, Springer, etc.
- b. Revistas electrónicas: EBSCO EJS (*Electronic Journal Service*), REDALYC (Red de revistas de América Latina y el Caribe, España y Portugal), CLACSO (Red de Bibliotecas Virtuales de Ciencias Sociales de América y el Caribe de la red CLACSO), SCIELO (*Scientific Electronic Library Online*), DOAJ (*Directory of Open Access Journals*), LATINDEX (Sistema Regional en línea para revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal), e-REVISTAS (Revistas científicas electrónicas españolas y latinoamericanas), *Medical Journal* (Revistas médicas de libre acceso), Revistas científicas complutenses, Biblioteca Pública de Ciencias (Información médica y de ciencia).

Se llevan registros actualizados de los servicios bibliotecarios prestados, mediante el sistema Unicornio, entre ellos el número de usuarios atendidos y el tipo de servicio prestado, lo que facilita el conocer la disponibilidad de los recursos de la Biblioteca, sin necesidad de trasladarse.

Para satisfacer las necesidades de los usuarios, la biblioteca cuenta con un horario de servicio de lunes a viernes de 7:00 a 21:45 horas y sábados de 9:00 a 14:00 horas, el cual se encuentra impreso en la instalación y también se difunde por Internet por medio de la página de la universidad. Durante el período de exámenes ordinarios se extiende el horario de servicio en biblioteca. En el Departamento de Información Académica, los alumnos pueden imprimir hasta 50 hojas por mes sólo para tareas.

La UABC cuenta con software y licencias para la utilización de los programas de cómputo que se utilizan en el programa educativo, por ejemplo Windows XP Professional; Microsoft Office 2007 y 2010; Panda Cloud Antivirus; *Adobe Creative Suite Premium* para Windows, Plataforma Blackboard, USTREAM para desarrollo de eventos y BSCW para videoconferencias.

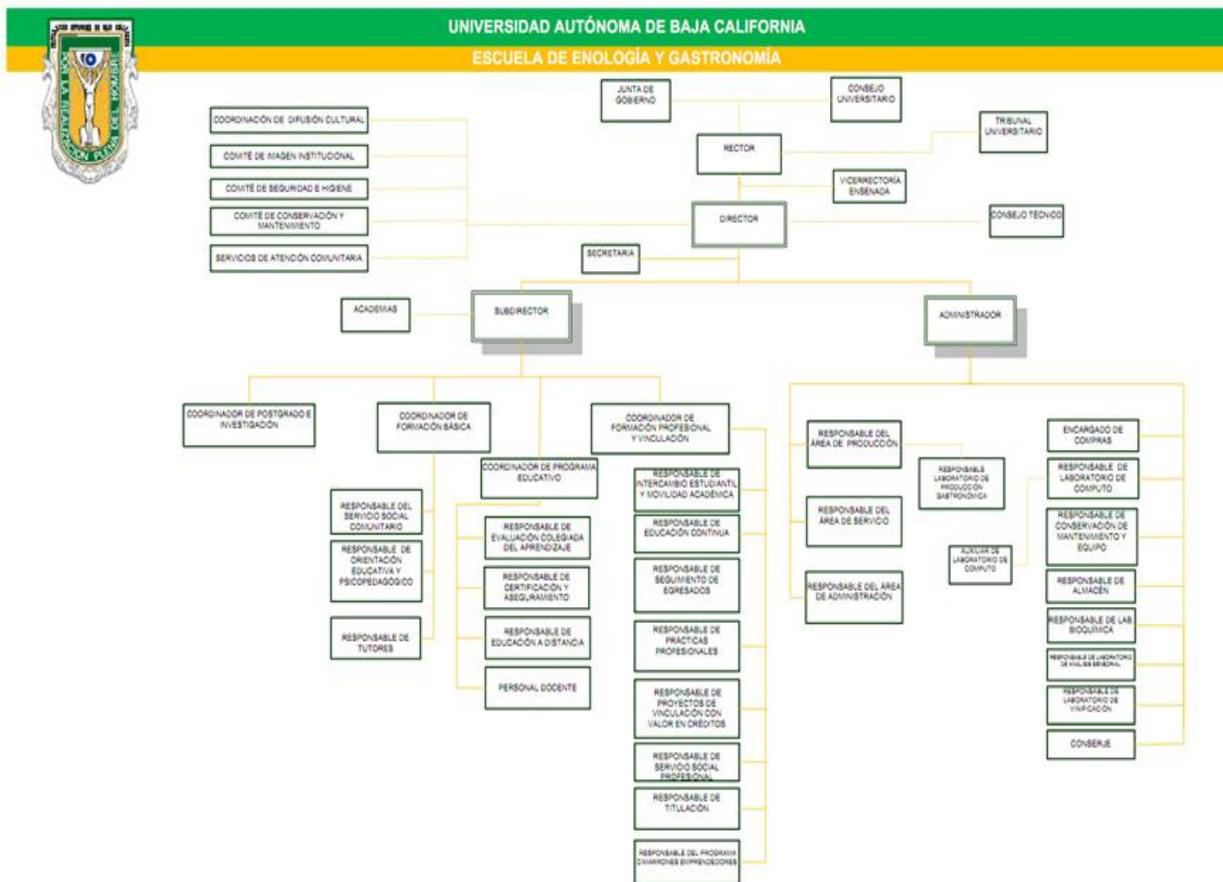
En la institución se cuenta con acceso a 14 sistemas de bases de datos y redes de información y a otros recursos electrónicos nacionales e internacionales para consulta de alumnos y profesores a través de los cuales se puede acceder a revistas arbitradas, artículos especializados, bases de datos estadísticas, entre otras. En cuanto a la adquisición, modernización y actualización del acervo, la Institución realiza una convocatoria a todas las unidades académicas con el fin de que estas establezcan cuáles son los títulos para adquisición.

La Unidad Académica tiene a su disposición los camiones universitarios del Departamento de Servicios Administrativos. Se cuenta con una camioneta (panel) con capacidad para 16 pasajeros y un autobús para 36 pasajeros. El uso del transporte debe ser reservado con anticipación. La institución cuenta con un espacio de cafetería con capacidad para 60 personas.

Como estrategia para consolidar la infraestructura de la unidad académica, se ha construido un segundo laboratorio de producción gastronómica, que permitirá el incremento en el número de usuarios de laboratorios de esta naturaleza y el fortalecimiento del Programa de Educación Continua.

4.5.4. Descripción de la estructura organizacional de la unidad académica organigrama y funciones de puestos.

Organigrama



Funciones Genéricas de Puestos

Director

Dirigir, planificar, organizar y evaluar todas las actividades académicas de la EEG, verificando el logro de los objetivos establecidos en el plan de desarrollo, en los planes y programas de estudio, buscando la excelencia y cumpliendo siempre con lo establecido en el estatuto general de la UABC.

Subdirector

De acuerdo con el Reglamento Interno de la Escuela de Enología y Gastronomía, aprobado en la sesión ordinaria del Consejo Universitario de fecha siete de octubre de dos mil diez, señal en su Artículo 26 que: el Subdirector suplirá al Director en sus faltas y ausencias temporales que no excedan de un mes, y tendrá las facultades y obligaciones siguientes: (I). Apoyar al Director en las diferentes actividades que se requieran para el adecuado cumplimiento de las tareas sustantivas de la EEG; (II). Fomentar y promover el mejoramiento académico, tanto de los docentes como de los alumnos; (III). Coordinar y apoyar las labores de los coordinadores de áreas académicas para la actualización de los programas a su cargo, la elaboración de la planta docente y demás actividades que se requieran; (IV). Promover el trabajo colegiado entre el personal académico de la escuela; (V). Cada período escolar, elaborar, organizar y coordinar junto con el Director, un programa de actividades académicas, culturales y deportivas a realizar; (VI). Evaluar conjuntamente con los coordinadores de áreas académicas, el desempeño del personal académico y, en su caso de los alumnos; (VII). Solicitar, recibir y revisar informes periódicos de actividades realizadas por coordinadores de áreas académicas y responsables de las áreas específicas para evaluar el avance de los programas y de los proyectos de investigación, y presentar al Director con la periodicidad que éste establezca el informe del avance de los programas y actividades llevadas a cabo por el personal académico de la escuela; (VIII). Gestionar certificaciones de los documentos a su cargo; (IX). Tener bajo su cuidado la documentación y el manejo relacionado con los egresados de la Escuela, incluyendo todo lo referente a los trámites para la titulación y graduación de los mismos; (X). Elaborar los proyectos de acreditación y equivalencia de estudios solicitados por los alumnos provenientes de otras unidades académicas de la Universidad o de instituciones de educación superior nacionales o extranjeras; (XI). Programar, con la debida anticipación, escuchando a los coordinadores de Áreas Académicas y al administrador, el número de grupos, materias, horarios, espacios, así como el personal académico necesario, y presentarlo al director para su aprobación; (XII). Proponer al director el personal académico idóneo para la impartición de las diversas unidades de aprendizaje, tomando en cuenta las propuestas presentadas por el coordinador

correspondiente; (XIII). Elaborar y mantener actualizado un directorio del personal académico, de los alumnos y de los egresados; (XIV). Llevar y mantener actualizado el registro de alumnos con índices de reprobación y eficiencia terminal; (XV). Llevar y mantener actualizado los expedientes laborales del personal académico adscrito a la Escuela; (XVI). Mantener actualizado el sistema institucional de indicadores con la información correspondiente a la Escuela, y (XVII). Realizar todas aquellas actividades que se deriven de la naturaleza de su cargo, le confiera la normatividad universitaria o le sean encomendadas expresamente por el director.

Coordinador de Posgrado e Investigación

Es encargado de coordinar, planear, organizar y evaluar la Investigación científica y tecnológica que se desarrolla en la EEG o conjuntamente con otras instituciones así como las actividades académicas de los Posgrados.

Coordinador de Formación Básica

Es encargado coordinar y controlar el funcionamiento del programa de estudios de licenciatura en la formación de la etapa básica. Supervisando la actualización de las unidades de aprendizaje de la etapa correspondiente y verificando el cumplimiento de las mismas. Coordinar las actividades de apoyo de los responsables de servicio social comunitario, orientación educativa y psicopedagógica y responsable de tutores.

Responsable de Servicio Social Comunitario

Coordinar y supervisar las actividades del personal a su cargo, con la finalidad de brindar toda la información necesaria y proporcionar asesoría a la comunidad estudiantil de la Escuela, para que realicen la asignación a un programa de servicio social, desarrollo y acreditación de sus horas.

Responsable de Orientación Educativa y Psicopedagógico

Los servicios de orientación educativa y psicopedagógica tienen como propósito difundir entre los alumnos las oportunidades de formación que la Universidad ofrece a través del modelo educativo y de los planes de estudio; orientación vocacional; propiciar mediante programas y acciones individuales y grupales, la estimulación de habilidades de pensamiento, estrategias creativas de aprendizaje, técnicas y dinámicas individuales que favorezcan el aprendizaje; potenciar la formación en valores; así como ofrecer asesoría psicopedagógica.

Responsable de Tutores

Operar la organización, coordinación, seguimiento, evaluación y control del Programa Institucional de Tutorías. Para ello, gestionará personal y condiciones de infraestructura para el buen desarrollo del programa.

Coordinador de Programa Educativo

Coordinar y supervisar conjuntamente con la Subdirección, las actividades del personal académico del área, verificando el cumplimiento del programa de estudio, así como orientar a los alumnos del mismo en sus actividades académicas.

Responsable de Evaluación Colegiada del Aprendizaje

Organizar, supervisar y evaluar las actividades de formación y actualización de la planta docente, promoviendo la capacitación y desarrollo de acuerdo con las necesidades de la facultad, así como coordinar el proceso de evaluación del personal docente.

Responsable de Certificación y Aseguramiento

Coordinar y controlar las actividades para la actualización de los Planes de Estudio de la Escuela, así como vigilar el cumplimiento de las observaciones establecidas en los procesos de acreditación.

Responsable de Educación a Distancia

Supervisar el diseño, e implementación de los cursos que se imparten utilizando plataformas de educación a distancia, así como coordinar la capacitación para docentes y alumnos, para su correcta operación.

Coordinador de Formación Profesional y Vinculación Universitaria

Organizar, supervisar y verificar el funcionamiento de los planes de estudio de licenciatura en las etapas disciplinaria y profesional, así como coordinar las actividades de apoyo de los responsables de vinculación, titulación, egresados, emprendedores, intercambio estudiantil, movilidad académica, educación continua, prácticas profesionales, proyectos de vinculación con valor en créditos, servicio social profesional.

Responsable de Intercambio Estudiantil y Movilidad Académica

Coordinar y fomentar el intercambio de maestros y alumnos, verificando el cumplimiento de los objetivos de los planes de estudio correspondientes al área que se llevarán en otras universidades; así como organizar la aplicación del

sistema universitario de becas a alumnos y promover la relación permanente entre la unidad académica y la comunidad de tal forma que el egresado pueda responder efectivamente a sus necesidades y expectativas.

Responsable de Educación Continua

Formar académica y profesionalmente a alumnos, docentes y egresados de la UABC y la Escuela de Enología y Gastronomía (EEG), así como a empresarios, grupos especializados y el público en general, a través del diseño, la gestión, la oferta y la promoción de actividades y programas sustentables, relacionados con temáticas gastronómicas.

Responsable de Seguimiento a Egresados

Generar una relación egresado – escuela logrando mantener el contacto con los egresados, y saber las necesidades laborales que tienen.

Responsable de Prácticas Profesionales

Promover la realización de las prácticas profesionales, proporcionándole al alumno toda la información y asesoría necesaria para ello, con la finalidad de que aplique sus conocimientos en el ámbito productivo.

Responsable de Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos

Coordinar y dar seguimiento a los proyectos de vinculación con valor en créditos, así como gestionar las acciones necesarias entre la escuela, unidad receptora, profesores y alumnos que participan en ellos.

Responsable de Servicio Social Profesional

Coordinar y supervisar las actividades del personal a su cargo, con la finalidad de brindar toda la información necesaria y proporcionar asesoría a la comunidad estudiantil de la Escuela, para que realicen la asignación a un programa de servicio social profesional, desarrollo y liberación de sus horas correspondientes.

Responsable de Titulación

Elaboración del trámite correspondiente a la expedición del Título Profesional, así como de Cédula Profesional del egresado del plan de estudios.

Responsable del Programa Cimarrones Emprendedores

Coordinar y organizar los grupos que cursan la materia de emprendedores, así como la presentación final de los trabajos por medio de la feria de emprendedores.

Administrador

Es responsable de la administración de la EEG ante el Director de la misma, para lo cual debe programar, organizar, integrar, dirigir y controlar las diversas actividades del personal a su cargo, así como realizar todos los trámites necesarios ante las distintas dependencias de la institución.

Responsable del Área de Servicio

Atención de eventos académicos y culturales en los que la escuela participa, así como el control del laboratorio de servicio y el equipo que se encuentra en éste, además del suministro de equipo de servicio de acuerdo a la requisición o evento.

Responsable del Área de Administración

Integración, registro, análisis, control y presentación de información contable, así como apoyar en el desarrollo de las actividades académicas de la Escuela de Enología y Gastronomía.

Responsable del Área de Producción

Programar, coordinar, administrar y gestionar las actividades del laboratorio, verificando que se proporcione tanto al personal docente como a alumnos, el material, equipo y asesoría que requieran para la realización de las diversas prácticas, así como vigilar su buen funcionamiento.

Responsable del Laboratorio de Producción Gastronómica

Gestionar las actividades del laboratorio, verificando que se proporcione tanto al personal docente como a alumnos, el material, equipo y asesoría que requieran para la realización de las diversas prácticas, así como vigilar su buen funcionamiento.

Encargado de Compras

Adquirir, planificar, administrar y gestionar las actividades relacionadas con compras, adquisición de mercancías y diversos Artículos, abastecer adecuada y oportunamente los productos y servicios necesarios para el desarrollo de la operación de la EEG.

Responsable de Laboratorio de Cómputo

Administrar la red de cómputo y sistemas asegurando su buen funcionamiento, así como asesorar a docentes y administrativos en su manejo.

Auxiliar de Laboratorio de Cómputo

Administrar la red de cómputo y sistemas asegurando su buen funcionamiento, así como asesorar a docentes y administrativos en su manejo.

Responsable de Conservación y Mantenimiento de Equipos

Organizar, supervisar, coordinar, y controlar las diferentes actividades de la conservación y el mantenimiento para el desarrollo de las áreas de enseñanza y laboratorios.

Responsable de Almacén

Mantener en óptimas condiciones los productos definidos para la operación de: Laboratorio de Producción, Laboratorio de Producción, Laboratorio de Servicio, Laboratorio de Análisis Sensorial y Laboratorio de Vinificación.

Responsable de Laboratorio de Bioquímica

Coordinar las actividades del laboratorio de bioquímica y proporcionar el material y equipo para la realización de las diversas prácticas, así como supervisar el buen funcionamiento del mismo.

Responsable de Laboratorio de Análisis Sensorial

Realizar las actividades correspondientes al funcionamiento y abastecimiento de la sala de degustaciones, así como de supervisión de su buen uso, limpieza y trabajos correctivos y de mantenimiento de dicha aula.

Responsable de Laboratorio de Vinificación

Coordinar las actividades de laboratorio de vinificación verificando se proporcione el material y equipo para la realización de las diversas prácticas en el mismo, así como supervisar el buen funcionamiento del equipo.

4.5.5. Descripción del sistema de tutorías.

Partiendo del propósito general de que la tutoría académica es “potencializar las capacidades y habilidades del alumno para que consolide su proyecto académico con éxito, a través de una actuación responsable y activa en su propia formación profesional con la guía y acompañamiento de un tutor”²⁸, el Programa de Tutorías Académicas de la EEG da respuesta a las inquietudes y necesidades de los

²⁸ Gaceta Universitaria No. 282. Acuerdo que establece los lineamientos generales para la operación de las tutorías académicas. 2012. Pág.13

actores que intervienen en el proceso de tutorías a través de la automatización de los procesos para su operación²⁹.

Para la organización de las tutorías académicas en la EEG, la subdirección se apoya en la responsable de Formación Básica de la escuela a través de un responsable, quien coordina esta actividad y le da seguimiento. A todos los alumnos se les asigna un tutor desde su ingreso hasta que concluyen sus estudios y cuentan con la opción de realizar un cambio de tutor en caso de ser necesario. La relación numérica tutor-tutorados está en función de la matrícula vigente y la disponibilidad de la planta docente, resultando en un promedio de 30 alumnos por tutor. El responsable de tutorías capacita a los profesores tutores en el uso adecuado del Sistema Institucional de Tutorías (SIT), y estos a su vez transmiten la información a sus tutorados.

Con el propósito de que los tutores desempeñen la función tutorial de manera eficiente, la EEG proporciona capacitación cuando un docente inicia con esta función y cuando hay cambios en el proceso de tutorías con la intención de homologar procedimientos. El Responsable de Tutorías coordina a los tutores en cada ciclo escolar, además, de promover reuniones entre los tutores de cada ciclo escolar para dar a conocer información y procesos necesarios para el cumplimiento puntual de las funciones encomendadas.

Para la programación de las sesiones de tutoría individual y grupal, el tutor cuenta con un plan de actividades proporcionado por el Responsable del Programa de Tutorías de la Escuela, mismo que indica como necesarias al menos tres tutorías grupales por ciclo escolar incluida la sesión de asignación de unidades de aprendizaje en periodos de reinscripción. Las tres sesiones de tutoría académica se programan de la siguiente manera: La primera en la segunda semana del periodo escolar, la segunda en la mitad del periodo y, la tercera en el período de reinscripción.

Todas las actividades de tutoría que se realizan son registradas en el SIT. Durante el período de reinscripción los alumnos obtienen el formato de Carga Académica Semestral y de Ajustes³⁰. Al término de cada período escolar, el tutor y tutorado participan en el proceso de evaluación de la tutoría.

Cada tutor presenta un informe por escrito de los resultados alcanzados y del seguimiento del proceso de apoyo realizado con cada uno de los alumnos

²⁹ Universidad Autónoma de Baja California. Acuerdo que establece los lineamientos generales para la operación de las tutorías académicas. 2012. Gaceta Universitaria No. 282, p. 13.

³⁰ En la página electrónica <http://eeg.ens.uabc.mx/index.php/es/servicios/2013-04-26-23-30-04/tutorias-5>

tutorados, evidenciando los avances logrados y refiriendo las necesidades de apoyo que para algunos casos se pudieron haber presentado.

El Responsable de Tutorías Académicas, realiza un informe por período escolar de las actividades desarrolladas, de la evaluación de tutores por parte del tutorado y de la autoevaluación de tutores, turnándolo a la subdirección para la toma de decisiones correspondiente, permitiendo la retroalimentación permanente de la actividad.

La difusión del Programa de Tutorías Académicas se realiza a través de los siguientes medios:

1. Correo electrónico institucional: en lo concerniente a información de actividades para Servicio Social, becas, fechas relevantes, eventos, entre otros. El responsable de tutorías envía los datos vía correo electrónico a los tutores, para que sean difundidos entre sus tutorados.
2. A través del sitio web de la escuela.
3. Por medio de entrega de folletos y en la capacitación para el uso del SIT.

5. Plan de estudios

5.1. Perfil de ingreso

Los aspirantes a ingresar deben contar con los siguientes conocimientos, habilidades, actitudes y valores:

Conocimientos

- Principios de química
- Lógico- matemáticos
- Fundamentos de administración

Habilidades

- Habilidades de comunicación oral y escrita en español e inglés
- Manejo a nivel básico de tecnologías de la información
- Creatividad
- Toma de decisiones

Actitudes

- Vocación de servicio, facilidad de adaptación al cambio
- Disposición para el trabajo en equipo
- Emprendedor y comprometido
- Proactivo

Valores

- Respeto
- Honestidad
- Asertividad
- Responsabilidad social
- Tolerancia

5.2. Perfil de egreso

El Licenciado en Gastronomía es un profesional capacitado para emprender un negocio de alimentos y bebidas, o bien, desempeñar cargos en niveles gerenciales, directivos u operativos dentro de las áreas de producción, servicio y administración de una empresa gastronómica. El egresado será competente de mejorar procesos, estandarizar procedimientos, detectar áreas de oportunidad y promover el trabajo en equipo con liderazgo y responsabilidad dentro de un negocio de alimentos y bebidas.

El Licenciado en Gastronomía será competente para:

- Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas metodológicas y procesos administrativos, para garantizar la eficiencia y eficacia en el cumplimiento de objetivos organizacionales, que contribuya a la mejora de los indicadores económicos del sector gastronómico, con actitud emprendedora y responsabilidad.
- Diseñar alternativas gastronómicas innovadoras, mediante la aplicación de los conocimientos culturales, nutrimentales, culinarios, enológicos y tecnológicos, con apego a la normatividad vigente, para satisfacer las expectativas del mercado, en beneficio de las necesidades actuales de alimentación, con actitud propositiva y con responsabilidad social.
- Diseñar protocolos de servicio en los negocios gastronómicos mediante la aplicación de los conocimientos culturales, metodológicos y técnicos, para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos, con actitud creativa y responsable.

5.3 Campo profesional

El Licenciado en Gastronomía se podrá desenvolver como profesional independiente o bien en actividades de dirección, gestión, servicio y asesoría dentro de instituciones públicas o privadas vinculadas con el sector gastronómico, turístico o empresarial como

- Restaurantes
- Cafeterías
- Hoteles
- Resorts
- Cocinas Nutricionales
- Cocinas Industriales
- Cocinas de Hospitales
- Comedores de Escuelas

5.4. Características de las unidades de aprendizaje por etapas de formación

Unidad académica: Escuela de Enología y Gastronomía

Programa educativo: Licenciatura en Gastronomía

Grado académico: Licenciatura

Plan de estudios:

Clave	Nombre de la unidad de aprendizaje	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	Cr.	Rq.
Etapa Básica									
1	Administración	2	-	2	-	-	2	6	
2	Introducción a las Artes Culinarias	2	1	-	-	-	2	5	
3	Desarrollo Humano	1	-	2	-	-	1	4	
4	Comunicación Oral y Escrita	1	-	2	-	-	1	4	
5	Tecnologías de la Información para los Negocios	1	-	3	-	-	1	5	
6	Historia y Cultura de la Alimentación	3	-	-	-	-	3	6	
7	Manejo Higiénico de Alimentos	2	2	-	1	-	2	7	
8	Contabilidad	2	-	3	-	-	2	7	
9	Bases Culinarias	1	3	-	-	-	1	5	2
10	Productos Cárnicos	1	-	2	1	-	1	5	
11	Productos del Campo	1	-	2	1	-	1	5	
12	Productos del Mar	1	-	2	1	-	1	5	
13	Bases para el Servicio	1	-	3	-	-	1	5	

14	Metodología de la Investigación	2	-	2	-	-	2	6	
15	Compras y Almacenaje	2	-	2	-	-	2	6	8
16	Enología I	2	-	3	-	-	2	7	
17	Nutrición	2	-	2	-	-	2	6	
18	Entorno Económico Global	2	-	2	-	-	2	6	
19	Química de Alimentos	2	3	-	-	-	2	7	
20	Estadística	2	-	2	-	-	2	6	
21	Montaje y Servicio de Comedor	2	-	2	-	-	2	6	
	Optativa	-	-	-	-	-	-	V r	
	Optativa	-	-	-	-	-	-	V r	
Etapa Disciplinaria									
22	Control de Costos en Alimentos y Bebidas	2	-	2	-	-	2	6	15
23	Enología II	3	1	-	-	-	3	7	16
24	Mercadotecnia	2	-	2	-	-	2	6	
25	Técnicas de Repostería y Panadería	1	4	-	-	-	1	6	
26	Técnicas y Preparaciones Culinarias	1	4	-	-	-	1	6	
27	Legislación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas	2	-	2	-	-	2	6	
28	Gastronomía de Baja	1	4	-	-	-	1	6	

	California								
29	Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos	2	-	2	-	-	2	6	
30	Coctelería Internacional	1	-	3	-	-	1	5	
31	Ética Profesional	1	-	3	-	-	1	5	
32	Desarrollo de Emprendedores	1	-	3	-	-	1	5	
33	Administración de Recursos Humanos	2	-	2	-	-	2	6	
34	Gastronomía Mexicana	1	4	-	-	-	1	6	
35	Diseño de Instalaciones y Mantenimiento	2	-	2	-	-	2	6	29
36	Gestión en el Servicio	2	-	2	-	-	2	6	
37	Diseño y Planeación de Menú	2	-	2	-	-	2	6	
	Optativa	-	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	-	Vr	
Etapa Terminal									
38	Armonía con Alimentos y Vino	1	2	2	-	-	1	6	

39	Administración Estratégica	2	-	2	-	-	2	6	
40	Tendencias y Vanguardia Culinaria	1	4	-	-	-	1	6	
41	Desarrollo de Eventos	2	-	2	-	-	2	6	
42	Administración de Operaciones en Establecimientos de Alimentos y Bebidas	2	-	2	-	-	2	6	
43	Innovación en Proyectos Gastronómicos	2	-	2	-	-	2	6	
44	Prácticas Profesionales	-	-	-	15	-	-	15	
	Otros cursos optativos								
	Otras modalidades de acreditación								
	Optativa	-	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	-	Vr	
	Optativa	-	-	-	-	-	-	Vr	
Optativas de la etapa Básica									
45	Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos	3	-	1	-	-	3	7	
46	Herramientas de Información y Comunicación	2	-	2	-	-	2	6	
47	Inglés para Negocios de Alimentos y Bebidas	1	-	4	-	-	1	6	

48	Cultivo de Productos Hidropónicos	1	-	2	1	-	1	5	
Optativas de la etapa Disciplinaria									
49	Antropología de la Alimentación	3	-	1	-	-	3	7	
50	Charcutería	1	3	-	-	-	1	5	
51	Barismo	2	-	2	-	-	2	6	
52	Servicio a la Mesa	1	-	3	-	-	1	5	
53	Análisis Sensorial de Alimentos	1	-	2	-	-	1	4	
54	Cocina Fría	1	4	-	-	-	1	6	
55	Gastronomía y Dietética	2	-	-	2	-	2	6	
56	Manejo de Cocinas Saludables	2	-	-	2	-	2	6	
57	Informática Aplicada	1	-	3	-	-	1	5	
58	Historia y Rescate de la Gastronomía en México	3	-	1	-	-	3	7	
59	Planeación Financiera	2	-	2	-	-	2	6	
60	Tallado Artístico	1	-	2	-	-	1	4	
61	Cocina Francesa	1	4	-	-	-	1	6	
62	Desayunos	1	4	-	-	-	1	6	
63	Sistemas de Gestión de Calidad	1	-	3	-	-	1	5	
Optativas de la etapa Terminal									
64	Repostería Avanzada	1	4	-	-	-	1	6	
65	Cocina Internacional	1	4	-	-	-	1	6	

66	Gastronomía, Salud y Comunidad	2	-	2	-	-	2	6	
67	Cocina Asiática	1	4	-	-	-	1	6	
68	Estilismo Culinario	1	-	3	-	-	1	5	
69	Capacitación y Evaluación del Capital Humano	2	-	2	-	-	2	6	
70	Cocina Económica y Popular	1	4	-	-	-	1	6	
71	Análisis Químico de Alimentos	1	3	-	-	-	1	5	
72	Relaciones Públicas	2		1			2	5	

5.5. Características de las unidades de aprendizaje por áreas de conocimiento

Unidad académica: Escuela de Enología y Gastronomía

Programa educativo: Licenciatura en Gastronomía

Grado académico: Licenciatura

Plan de estudios:

Clave	Nombre de la unidad de aprendizaje	HC	H L	H T	HP C	HC L	H E	CR .	RQ.
Área: Formación Integral Obligatorias									
3	Desarrollo Humano	1	-	2	-	-	1	4	
4	Comunicación Oral y Escrita	1	-	2	-	-	1	4	
14	Metodología de la Investigación	2	-	2	-	-	2	6	
20	Estadística	2	-	2	-	-	2	6	
31	Ética Profesional	1	-	3	-	-	1	5	
Optativas del área de Formación Integral									
45	Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos	3	-	1	-	-	3	7	
46	Herramientas de Información y Comunicación	2	-	2	-	-	2	6	
47	Inglés para Negocios de Alimentos y Bebidas	1	-	4	-	-	1	6	
Área: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas Obligatorias									
1	Administración	2	-	2	-	-	2	6	
5	Tecnologías de la Información para los Negocios	1	-	3	-	-	1	5	
8	Contabilidad	2	-	3	-	-	2	7	
15	Compras y Almacenaje	2	-	2	-	-	2	6	8

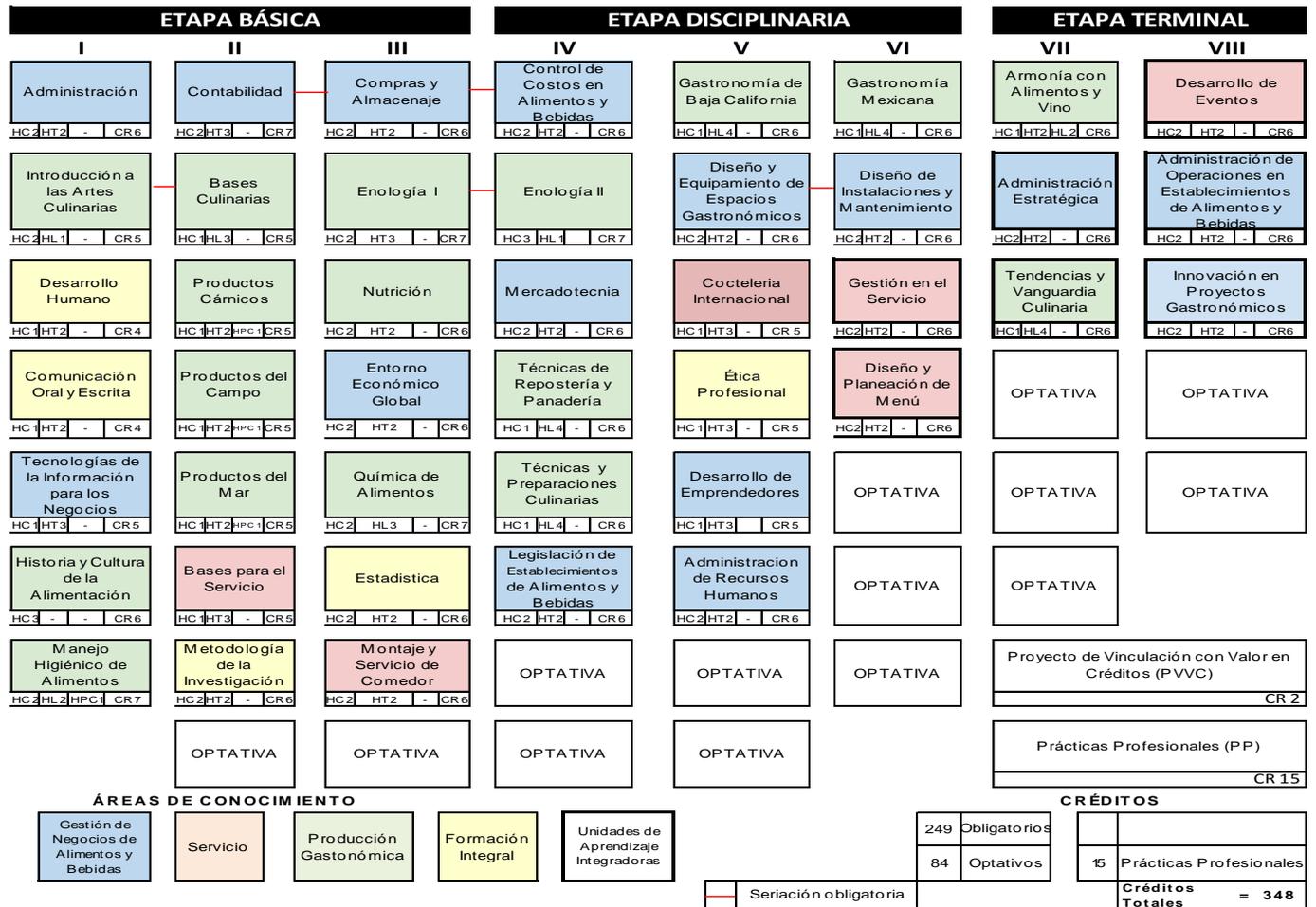
18	Entorno Económico Global	2	-	2	-	-	2	6	
22	Control de Costos en Alimentos y Bebidas	2	-	2	-	-	2	6	15
24	Mercadotecnia	2	-	2	-	-	2	6	
27	Legislación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas	2	-	2	-	-	2	6	
29	Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos	2	-	2	-	-	2	6	
32	Desarrollo de Emprendedores	1	-	3	-	-	1	5	
33	Administración de Recursos Humanos	2	-	2	-	-	2	6	
35	Diseño de Instalaciones y Mantenimiento	2	-	2	-	-	2	6	29
39	Administración Estratégica	2	-	2	-	-	2	6	
42	Administración de Operaciones en Establecimientos de Alimentos y Bebidas	2	-	2	-	-	2	6	
43	Innovación en Proyectos Gastronómicos	2	-	2	-	-	2	6	
Optativas del área de Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas									
57	Informática Aplicada	1	-	3	-	-	1	5	
59	Planeación Financiera	2	-	2	-	-	2	6	
63	Sistemas de Gestión de Calidad	1	-	3	-	-	1	5	
69	Capacitación y Evaluación	2	-	2	-	-	2	6	

	del Capital Humano								
72	Relaciones Públicas	2	-	1	-	-	2	5	
Área: Servicio									
13	Bases para el Servicio	1	-	3	-	-	1	5	
21	Montaje y Servicio de Comedor	2	-	2	-	-	2	6	
30	Coctelería Internacional	1	-	3	-	-	1	5	
36	Gestión en el Servicio	2	-	2	-	-	2	6	
37	Diseño y Planeación de Menú	2	-	2	-	-	2	6	
41	Desarrollo de Eventos	2	-	2	-	-	2	6	
Optativas del área de Servicios									
51	Barismo	2	-	2	-	-	2	6	
52	Servicio a la Mesa	1	-	3	-	-	1	5	
60	Tallado Artístico	1	-	2	-	-	1	4	
68	Estilismo Culinario	1	-	3	-	-	1	5	
Área: Producción Gastronómica									
2	Introducción a las Artes Culinarias	2	1	-	-	-	2	5	
6	Historia y Cultura de la Alimentación	3	-	-	-	-	3	6	

7	Manejo Higiénico de Alimentos	2	2	-	1	-	2	7	
9	Bases Culinarias	1	3	-	-	-	1	5	2
10	Productos Cárnicos	1	-	2	1	-	1	5	
11	Productos del Campo	1	-	2	1	-	1	5	
12	Productos del Mar	1	-	2	1	-	1	5	
16	Enología I	2	-	3	-	-	2	7	
17	Nutrición	2	-	2	-	-	2	6	
19	Química de Alimentos	2	3	-	-	-	2	7	
23	Enología II	3	1	-	-	-	3	7	16
25	Técnicas de Repostería y Panadería	1	4	-	-	-	1	6	
26	Técnicas y Preparaciones Culinarias	1	4	-	-	-	1	6	
28	Gastronomía de Baja California	1	4	-	-	-	1	6	
34	Gastronomía Mexicana	1	4	-	-	-	1	6	
38	Armonía con Alimentos y Vino	1	2	2	-	-	1	6	
40	Tendencias y Vanguardia Culinaria	1	4	-	-	-	1	6	
Optativas área de Producción Gastronómica									
48	Cultivo de Productos	1	-	2	1	-	1	5	

	Hidropónicos								
49	Antropología de la Alimentación	3	-	1	-	-	3	7	
50	Charcutería	1	3	-	-	-	1	5	
53	Análisis Sensorial de Alimentos	1	-	2	-	-	1	4	
54	Cocina Fría	1	4	-	-	-	1	6	
55	Gastronomía y Dietética	2	-	-	2	-	2	6	
56	Manejo de Cocinas Saludables	2	-	-	2	-	2	6	
58	Historia y Rescate de la Gastronomía en México	3	-	1	-	-	3	7	
61	Cocina Francesa	1	4	-	-	-	1	6	
62	Desayunos	1	4	-	-	-	1	6	
64	Repostería Avanzada	1	4	-	-	-	1	6	
65	Cocina Internacional	1	4	-	-	-	1	6	
66	Gastronomía, Salud y Comunidad	2	-	2	-	-	2	6	
67	Cocina Asiática	1	4	-	-	-	1	6	
70	Cocina Económica y Popular	1	4	-	-	-	1	6	
71	Análisis Químico de los Alimentos	1	3	-	-	-	1	5	

5.6. Mapa curricular



5.7 Descripción cuantitativa del plan de estudios

5.7.1 Distribución de créditos por etapa de formación

Etapa	Obligatorias	Optativas	Total	Porcentaje
Básica	119	12	131	38%
Disciplinaria	94	42	136	39%
Terminal*	36	30	66	19%
Prácticas Profesionales	15	-	15	4%
Total	264	84	348	100%
Porcentajes	76%	24%	100%	

* Del total de los 30 créditos optativos de la etapa terminal, el alumno puede cursar hasta dos proyectos de vinculación con valor de dos créditos optativos cada uno.

5.7.2 Distribución de créditos obligatorios por áreas de conocimiento

Área	Etapa Básica	Etapa Disciplinaria	Etapa Terminal	Total	Porcentaje
Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas	30	41	18	89	35.8%
Servicio	11	17	6	34	13.6%
Producción Gastronómica	58	31	12	101	40.6%
Formación Integral	20	5	-	25	10.0%
Total	119	94	36	249	100%
Porcentajes	48%	38%	14%	100%	

5.7.3 Distribución de unidades de aprendizaje por etapas de formación

Etapa	Obligatorias	Optativas	Total
Básica	21	2	23
Disciplinaria	16	7	23
Terminal	6	5	11
Total	43	14	57

5.8 Tipología

Unidad académica: Escuela de Enología y Gastronomía

Programa educativo: Licenciatura en Gastronomía

Grado académico: Licenciatura

Plan de estudios:

Clave	Nombre de la unidad de aprendizaje	Tipo	Observaciones
Etapa Básica			
1	Administración	3	
	Taller de Administración	2	
2	Introducción a las Artes Culinarias	3	
	Laboratorio de Introducción a las Artes Culinarias	2	
3	Desarrollo Humano	3	
	Taller de Desarrollo Humano	2	
4	Comunicación Oral y Escrita	3	
	Taller de Comunicación Oral y Escrita	2	
5	Tecnologías de la Información para los Negocios	3	
	Taller de Tecnologías de la Información para los Negocios	2	
6	Historia y Cultura de la Alimentación	3	
7	Manejo Higiénico de Alimentos	3	
	Laboratorio de Manejo Higiénico de Alimentos	2	
	Práctica de campo de Manejo Higiénico de Alimentos	2	
8	Contabilidad	3	

	Taller de Contabilidad	2	
9	Bases Culinarias	3	
	Laboratorio de Bases Culinarias	2	
10	Productos Cárnicos	3	
	Taller de Productos Cárnicos	2	
	Práctica de Campo de Productos Cárnicos	1	se realizan visitas externas grupales
11	Productos del Campo	3	
	Taller de Productos del Campo	2	
	Práctica de campo de Productos del Campo	1	se realizan visitas externas grupales
12	Productos del Mar	3	
	Taller de Productos del Mar	2	
	Prácticas de campo de Productos del Mar	1	se realizan visitas externas grupales
13	Bases para el Servicio	3	
	Taller de Bases para el Servicio	2	
14	Metodología de la Investigación	3	
	Taller de Metodología de la Investigación	2	
15	Compras y Almacenaje	3	
	Taller de Compras y Almacenaje	2	
16	Enología I	3	
	Taller de Enología I	2	

17	Nutrición	3	
	Taller de Nutrición	2	
18	Entorno Económico Global	3	
	Taller de Entorno Económico Global	2	
19	Química de Alimentos	3	
	Laboratorio de Química de Alimentos	2	
20	Estadística	3	
	Taller de Estadística	2	
21	Montaje y Servicio de Comedor	3	
	Taller de Montaje y Servicio de Comedor	2	
Etapa Disciplinaria			
22	Control de Costos en Alimentos y Bebidas	3	
	Taller de Control de Costos en Alimentos y Bebidas	2	
23	Enología II	3	
	Laboratorio de Enología II	2	
24	Mercadotecnia	3	
	Taller de Mercadotecnia	2	
25	Técnicas de Repostería y Panadería	3	
	Laboratorio de Técnicas de Repostería y Panadería	2	
26	Técnicas y Preparaciones Culinarias	3	
	Laboratorio de Producción de Técnicas y Preparaciones Culinarias	2	
27	Legislación de Establecimientos	3	

	de Alimentos y Bebidas		
	Taller de Legislación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas	2	
28	Gastronomía de Baja California	3	
	Laboratorio de Gastronomía de Baja California	2	
29	Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos	3	
	Taller de Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos	2	
30	Coctelería Internacional	3	
	Taller de Coctelería Internacional	2	
31	Ética Profesional	3	
	Taller de Ética Profesional	2	
32	Desarrollo de Emprendedores	3	
	Taller de Desarrollo de Emprendedores	2	
33	Administración de Recursos Humanos	3	
	Taller de Administración de Recursos Humanos	2	
34	Gastronomía Mexicana	3	
	Laboratorio de Gastronomía Mexicana	2	
35	Diseño de Instalaciones y Mantenimiento	3	
	Taller de Diseño de Instalaciones y Mantenimiento	2	
36	Gestión en el Servicio	3	
	Taller de Gestión en el Servicio	2	

37	Diseño y Planeación de Menú	3	
	Taller de Diseño y Planeación de Menú	2	
Etapa Terminal			
38	Armonía con Alimentos y Vino	3	
	Taller de Armonía con Alimentos y Vino	2	
	Laboratorio de Armonía con Alimentos y Vino	2	
39	Administración Estratégica	3	
	Taller de Administración Estratégica	2	
40	Tendencias y Vanguardia Culinaria	3	
	Laboratorio de Tendencias y Vanguardia Culinaria	2	
41	Desarrollo de Eventos	3	
	Taller de Desarrollo de Eventos	2	
42	Administración de Operaciones en Establecimientos de Alimentos y Bebidas	3	
	Taller de Administración de Operaciones en Establecimientos de Alimentos y Bebidas	2	
43	Innovación en Proyectos Gastronómicos	3	
	Taller Innovación en Proyectos Gastronómicos	2	
44	Prácticas Profesionales	1	
Optativas de la etapa Básica			
45	Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos	3	
	Taller de Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos	2	
46	Herramientas de Información y Comunicación	3	

	Taller de Herramientas de Información y Comunicación	2	
47	Inglés para Negocios de Alimentos y Bebidas	3	
	Taller de Inglés para Negocios de Alimentos y Bebidas	2	
48	Cultivo de Productos Hidropónicos	3	
	Taller de Cultivo de Productos Hidropónicos	2	
	Práctica de Campo de Cultivo de Productos Hidropónicos	2	
Optativas de la etapa Disciplinaria			
49	Antropología de la Alimentación	3	
	Taller de Antropología de la Alimentación	2	
50	Charcutería	3	
	Laboratorio de Charcutería	2	
51	Barismo	3	
	Taller de Barismo	2	
52	Servicio a la Mesa	3	
	Taller de Servicio a la Mesa	2	
53	Análisis Sensorial de Alimentos	3	
	Taller de Análisis Sensorial de Alimentos	2	
54	Cocina Fría	2	
	Laboratorio de Cocina Fría	2	
55	Gastronomía y Dietética	3	
	Prácticas de campo de Gastronomía y Dietética	2	se realizan visitas externas grupales

56	Manejo de Cocinas Saludables	3	
	Prácticas de campo Manejo de Cocinas Saludables	2	se realizan visitas externas grupales
57	Informática Aplicada	3	
	Taller de Informática Aplicada	2	
58	Historia y Rescate de la Gastronomía en México	3	
	Taller de Historia y Rescate de la Gastronomía en México	2	
59	Planeación Financiera	3	
	Taller de Planeación Financiera	2	
60	Tallado Artístico	3	
	Taller de Tallado Artístico	2	
61	Cocina Francesa	3	
	Laboratorio de Cocina Francesa	2	
62	Desayunos	3	
	Laboratorio de Desayunos	2	
63	Sistemas de Gestión de Calidad	3	
	Taller de Sistemas de Gestión de Calidad	2	
Optativas de la etapa Terminal			
64	Repostería Avanzada	3	
	Laboratorio de Repostería Avanzada	2	
65	Cocina Internacional	3	
	Laboratorio de Cocina Internacional	2	

66	Gastronomía, Salud y Comunidad	3	
	Taller de Gastronomía, Salud y Comunidad	2	
67	Cocina Asiática	3	
	Laboratorio de Cocina Asiática	2	
68	Estilismo Culinario	3	
	Taller de Estilismo Culinario	2	
69	Capacitación y Evaluación del Capital Humano	3	
	Taller de Capacitación y Evaluación del Capital Humano	2	
70	Cocina Económica y Popular	3	
	Laboratorio de Cocina Económica y Popular	2	
71	Análisis Químico de Alimentos	3	
	Laboratorio de Análisis Químico de Alimentos	2	
72	Relaciones Públicas	3	
	Taller de Relaciones Públicas	2	

5.9. Equivalencia de las unidades de aprendizaje

Unidad académica: Escuela de Enología y Gastronomía

Programa educativo: Licenciatura en Gastronomía

Grado académico: Licenciatura

Plan de estudios:

Nuevo Plan		Plan 2006-2	
Clave	Unidad de aprendizaje	Clave	Unidad de aprendizaje
Etapa Básica			
1	Administración	8431	Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas
2	Introducción a las Artes Culinarias	----	Sin equivalencia
3	Desarrollo Humano	4454	Desarrollo Humano
4	Comunicación Oral y Escrita	4448	Comunicación Oral y Escrita
5	Tecnologías de la Información para los Negocios	----	Sin equivalencia
6	Historia y Cultura de la Alimentación	8428	Historia y Cultura de la Gastronomía
7	Manejo Higiénico de Alimentos	8436	Manejo Higiénico de los Alimentos
8	Contabilidad	8427 8432	- Contabilidad - Contabilidad Aplicada
9	Bases Culinarias	8434	Bases de la Cocina Profesional
10	Productos Cárnicos	8444	Productos Cárnicos
11	Productos del Campo	8440	Productos del Campo

12	Productos del Mar	8443	Productos del Mar
13	Bases para el Servicio	----	Sin equivalencia
14	Metodología de la Investigación	4389	Metodología de la Investigación
15	Compras y Almacenaje	8439	Control, Compras y Almacenaje
16	Enología I	8438	Enología I
17	Nutrición	8435	Nutrición
18	Entorno Económico Global	8430	Estructura Socioeconómica de México
19	Química de Alimentos	8429	Bioquímica de los Alimentos
20	Estadística	8437	Estadística
21	Montaje y Servicio de Comedor	8442	Técnicas de Servicio y Montaje
Etapas Disciplinarias			
22	Control de Costos de Alimentos y Bebidas	8450	Control de Costos de Alimentos y Bebidas
23	Enología II	8445	Enología II
24	Mercadotecnia	8459	Mercadotecnia Estratégica
25	Técnicas de Repostería y Panadería	8448 8461	-Panadería -Repostería
26	Técnicas y Preparaciones Culinarias	8447	Técnicas de Selección y Preparación de Alimentos
27	Legislación de	8455	- Derecho

	Establecimientos de Alimentos y Bebidas	8454	- Legislación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas
28	Gastronomía de Baja California	8458	Gastronomía Regional
29	Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos	8441	Equipos e Instalaciones
30	Coctelería Internacional	8446	Coctelería Internacional
31	Ética Profesional	8466	Ética Profesional
32	Desarrollo de Emprendedores	4457	Desarrollo de Emprendedores
33	Administración de Recursos Humanos	8453	Administración de Recursos Humanos
34	Gastronomía Mexicana	8457	Gastronomía Mexicana
35	Diseño de Instalaciones y Mantenimiento	8449	Diseño y Mantenimiento
36	Gestión en el Servicio	----	Sin equivalencia
37	Diseño y Planeación de Menú	8452	Diseño y Planeación de Menú
Etapa Terminal			
38	Armonía con Alimentos y Vino	----	Sin equivalencia
39	Administración Estratégica	8465	Administración Estratégica
40	Tendencias y Vanguardia Culinaria	8463	Tendencias Gastronómicas
41	Desarrollo de Eventos	8464	Banquetes
42	Administración de Operaciones en	----	Sin equivalencia

	Establecimientos de Alimentos y Bebidas		
43	Innovación en Proyectos Gastronómicos	----	Sin equivalencia
Optativas de etapa Básica			
45	Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos	13308	Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos
46	Herramientas de Información y Comunicación	10745	Herramientas Gratuitas de Comunicación e Información en Internet
47	Inglés para Negocios de Alimentos y Bebidas	----	Sin equivalencia
48	Cultivo de Productos Hidropónicos	11119	Cultivo de Productos Hidropónicos
Optativas de etapa Disciplinaria			
49	Antropología de la Alimentación	13021	Antropología de la Alimentación
50	Charcutería	10895	Procesamiento de Productos Cárnicos
51	Barismo	----	Sin equivalencia
52	Servicio a la Mesa	----	Sin equivalencia
53	Análisis Sensorial de Alimentos	----	Sin equivalencia
54	Cocina Fría	----	Sin equivalencia
55	Gastronomía y Dietética	---	Sin equivalencia
56	Manejo de Cocinas Saludables	11439	Manejo de Cocinas Saludables
57	Informática Aplicada	----	Sin equivalencia

58	Historia y Rescate de la Gastronomía en México	11821	Historia de la Gastronomía en México
59	Planeación Financiera	8460	Planeación Financiera
60	Tallado Artístico	17853	Mukimono y Esculturas en Mantequilla
61	Cocina Francesa	8456	Gastronomía Francesa
62	Desayunos	14614	Desayunos
63	Sistemas de Gestión de Calidad	10892	Sistemas de Calidad
Optativas de etapa Terminal			
64	Repostería Avanzada	----	Sin equivalencia
65	Cocina Internacional	14615	Gastronomía Internacional
66	Gastronomía, Salud y Comunidad	16346	Nutrición Comunitaria
67	Cocina Asiática	10229	Cocina Asiática
68	Estilismo Culinario	----	Sin equivalencia
69	Capacitación y Evaluación del Capital Humano	8462	Habilidades Básicas para la Enseñanza
70	Cocina Económica y Popular	14616	Cocina Económica y Popular
71	Análisis Químico de Alimentos	----	Sin equivalencia
72	Relaciones Públicas	8468	Relaciones Públicas y Protocolo

6. Descripción del sistema de evaluación

La evaluación constituye un elemento de gran importancia para todos los involucrados en la formación profesional, que permite constatar la calidad de la formación.

El Modelo Educativo de la UABC establece que la evaluación es un proceso de medición, acompañamiento y ajuste permanente del proceso educativo, y una herramienta fundamental para abordar tres retos: la academia, lo laboral y la cotidianidad, fundamentado en un sistema de evaluación basado en competencias³¹.

6.1. Evaluación del plan de estudios

De acuerdo al Estatuto Escolar de la UABC, los programas educativos en todos los niveles, estarán sujetos a un proceso de evaluación permanente y sistematizada, con el propósito de mantener o elevar la buena calidad de sus planes y programas de estudio. La unidad académica lleva a cabo el proceso de evaluación, conjuntamente con las coordinaciones que tengan a su cargo vigilar el desarrollo del programa, cada dos años o de manera extraordinaria cuando así lo determine la autoridad universitaria. La evaluación comprende la valoración curricular; el desempeño del personal académico y alumnos inscritos al programa; la infraestructura física y equipamiento existente; los apoyos académicos y servicios administrativos de atención a los alumnos. Para el logro de este propósito, la universidad deberá solicitar la colaboración de expertos de reconocido prestigio, cuerpos académicos, colegios de profesionistas, organismos locales, nacionales o internacionales especializados, y la opinión de los ex alumnos.³²

La evaluación del plan de estudios, se realizará de dos formas: interna y externa. La evaluación interna se refiere al análisis de los elementos siguientes: congruencia entre contenidos de las unidades de aprendizaje; actualización de contenidos; continuidad y secuencia entre unidades de aprendizaje; aplicación de la instrumentación didáctica en el proceso de aprendizaje integral; estadísticas de seguimiento a la matrícula (deserción, reprobación, retención, aprobación, etc.); perfiles de los profesores y su actualización; infraestructura y equipo de apoyo para la operatividad de las tareas académicas de profesores y alumnos; opinión de profesores y alumnos sobre el funcionamiento y operatividad del plan de estudios, entre otros.

³¹ Universidad Autónoma de Baja California. (2006). Estatuto Escolar de la UABC. Artículo 151.

³² Universidad Autónoma de Baja California. Estatuto Escolar de la UABC. Capítulo Octavo, artículos 150-154. 2006.

La evaluación externa tiene como finalidad verificar el logro de los objetivos institucionales propios del programa. Se refiere al análisis de otros planes de estudio; egresados; actividades de vinculación; campo profesional; opinión de empleadores y opiniones externas, además de considerar las recomendaciones que indican organismos e instituciones dedicados a la evaluación de la educación superior (ANUIES, COPAES (CONAET), CIEES, CENEVAL, etc.).

6.2. Evaluación del aprendizaje

El Estatuto Escolar establece que la evaluación de los procesos de aprendizaje tiene por objeto que las autoridades universitarias, académicos y alumnos dispongan de la información adecuada para evaluar los resultados del proceso educativo y propiciar su mejora continua; que los alumnos conozcan el grado de aprovechamiento académico que han alcanzado y, en su caso obtengan la promoción y estímulo correspondiente, y evidenciar las competencias adquiridas durante el proceso de aprendizaje.

El modelo por competencias, requiere acciones de evaluación colegiadas dirigidas a la definición de las competencias por lograr en el proceso de enseñanza aprendizaje, así como estrategias participativas de co-evaluación (rúbricas de evaluación, evaluación de pares) y autoevaluación.

La evidencia de desempeño puede ser por actividad, por producto o basada en conocimiento, se expresa a través de los saberes de métodos y teorías, actividades que debe ejecutar el alumno y elaboración de productos tangibles, así como el ejercicio valoral, que permitirán al alumno tomar decisiones en circunstancias determinadas, evidenciando el logro de las competencias profesionales. Para la evaluación de unidades de aprendizaje del área de Producción Gastronómica, se diseñó una rúbrica para garantizar la objetividad de la evaluación, considerando la diversidad de cada juicio del instructor y de cada proceso.

6.3. Evaluación colegiada

Las acciones de la evaluación colegiada estarán dirigidas a la definición de los objetivos por lograr en el proceso de enseñanza aprendizaje, así como de criterios académicos para el proceso de evaluación y seguimiento del desempeño del alumno, además los referentes a la toma de decisiones respecto de las estrategias de mejoramiento permanente del trabajo docente, para determinar el desempeño de los alumnos y modificar la dinámica de la relación alumno-profesor.

El desarrollo de esta forma de evaluar el aprendizaje, requiere una estructura de diseño colegiada, operativa, con apego a la normatividad y de carácter permanente para así contribuir con sus propósitos. A partir de la implementación del plan de estudios, se busca formar un grupo de profesores especialistas que

lleven a cabo evaluaciones colegiadas, en las que se reflexione y se decida qué, para qué, cuándo, quiénes y con qué evaluar, complementado con el seguimiento de los alumnos a partir de su ingreso en la universidad.

7. Revisión externa.

Las opiniones externas emitidas por la Universidad Autónoma de Querétaro y por parte de la Universidad Autónoma de Colima, contribuyen en buena medida al diseño y mejora de la propuesta de modificación del plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía.

Las observaciones emitidas por ambas instituciones sugieren fortalecer el área de servicio para dar respuesta a una necesidad de los empleadores e incrementar las actividades prácticas que proporcionen experiencia a los estudiantes.

Las observaciones emitidas por las instituciones externas se atendieron haciendo una revisión y estudio exhaustivos de cada uno de los puntos observados, integrándolos al trabajo consensual de los miembros revisores del plan de estudios y al trabajo colegiado de los docentes de las tres academias, así como tomando en cuenta las opiniones emitidas por la Coordinación de Formación Básica y Formación Profesional y Vinculación Universitaria, siempre apegados a la Guía Metodológica para la Creación y Modificación de los planes educativos de la UABC.

Santiago de Querétaro, Qro., agosto 11 de 2014

Tras haber analizado con extremo detenimiento el Documento Propuesta de Modificación del plan de Estudios, específicamente para la Licenciatura en Gastronomía de la UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA se emite

DICTAMEN FAVORABLE

En virtud de la congruencia reflejada entre los objetivos del programa, los perfiles de ingreso y egreso así como los mecanismos para la permanencia y el mapa curricular.

En cuanto a las recomendaciones, se anexa el documento "Dictamen a la Propuesta de Modificación al Plan de Estudios" que atiende a recomendaciones de forma y de fondo por considerar este último de extrema funcionalidad para los objetivos planteados en el programa.

Se manifiesta un extensísimo reconocimiento por esta iniciativa, que se antoja digna de ser sinónimo de calidad educativa a nivel nacional, en la seguridad de que los ojos de instituciones, sociedad y profesionistas estarán puestos por mucho tiempo más en la Universidad Autónoma de Baja California.

Agradeciendo todo lo que vale la invitación a dictaminar su propuesta de modificaciones, quedo atento a sus órdenes.

Cordialmente,

"EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR"



Lic. Rodrigo Sánchez García
Docente de la Licenciatura en Gastronomía
Facultad de Filosofía
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO

Dictamen a la propuesta de modificación al plan de estudios.

Licenciatura en Gastronomía

Que por invitación de la dirección de la Escuela de Enología y Gastronomía de la
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

Presenta:

L.G. Rodrigo Sánchez García

Docente de la Licenciatura en Gastronomía de la
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO

Agosto de 2014

Tabla de contenido

Introducción	3
Análisis específico de temas.....	3
4.1 Etapa básica (pág. 12 del documento)	3
4.4.2 Unidades de aprendizaje optativas (pág. 14 del documento).....	3
4.4.4. Estudios independientes (pág. 14 del documento).....	3
4.4.5 Ayudantía docente (pág. 14 del documento)	3
4.4.20 Metodología (pág. 22 del documento).....	3
4.4.20 Proyecto aula de aprendizaje (pág. 20 a 31 del documento)	4
4.5 Requerimientos y Mecanismos de implementación.....	4
4.5.1 Difusión del programa educativo (pág. 33 del documento).....	4
4.5.2. Descripción de la planta académica (pág. 34 – 37 del documento).....	4
5.3 Campo profesional (pág.49 del documento)	5
Dictamen y conclusiones.....	5

Introducción

En atención a la invitación de la M.A. Laura Alicia Beyliss Cortez, Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía a formar parte del comité de revisión de la propuesta de modificación al plan de estudios específicamente de la Licenciatura en Gastronomía, se dio lectura al mismo y se procedió a hacer observaciones, encontrando con mucho agrado que la esencia del contenido y el enfoque del programa responde a un interés auténtico por contribuir a la profesionalización del sector gastronómico, además de atender puntualmente a las necesidades sociales, académicas y de la industria, con lo que seguramente la Universidad Autónoma de Baja California se posicionará como una referencia obligada al momento de hablar de profesionales de la gastronomía.

Es de notar el interés por la sustentabilidad que refleja el documento, especialmente por la necesidad imperante a nivel mundial de tomar acciones que permitan preservar el medio ambiente sin dejar de lado el énfasis en la administración y por supuesto las artes culinarias.

Análisis específico de temas

4.1 Etapa básica (pág. 12 del documento)

Me parece un poco extenso hablar de 3 semestres de etapa básica, ya que se sugiere se brindará poco conocimiento de áreas específicas y necesarias dentro de una licenciatura.

4.4.2 Unidades de aprendizaje optativas (pág. 14 del documento)

Se recomienda delimitar al menos las líneas que deben seguir los cursos optativos ya que al dejarlo abierto pueden involucrarse temas de poco valor en relación con la carrera o el interés de los estudiantes que quieran especializarse.

4.4.4. Estudios independientes (pág. 14 del documento)

En este punto no se menciona si se tomarán en cuenta como créditos de la carrera o solo se contempla como una parte adicional al programa que los estudiantes decidirán si tomar o no, por lo que se considera incluirlo en el mapa curricular o determinar un mecanismo para que todos los estudiantes se vean incentivados a llevar a cabo estudios independientes.

4.4.5 Ayudantía docente (pág. 14 del documento)

Nuevamente la recomendación es regular estos mecanismos a fin de que quede claro si se les darán créditos por ello o si se tomarán en cuenta como materias optativas.

4.4.20 Metodología (pág. 22 del documento)

Con base en la experiencia en el manejo de restaurantes-escuela, me permito invitar a que no solo se haga una rotación por el área operativa, también es importante que dominen y aterricen los procesos administrativos, esto en congruencia con la visión general del plan de estudios.

4.4.20 Proyecto aula de aprendizaje (pág. 20 a 31 del documento)

No queda muy clara la forma de operar de los puntos de venta que se mencionan, recomendaría delimitar los tipos de empresa a que se refieren ya que no puede ser vista de la misma forma un restaurante, que un comedor industrial o un servicio de banquetes, pareciera que se quiere tener todo bajo un mismo proyecto y esto pone en riesgo la operación.

Por otro lado se mencionan distintas sedes de este proyecto, y se cuestiona la eficiencia de las clases teóricas que se mencionan, ¿en todas las sedes se podrán impartir clases?.

Al parecer sería prudente considerar ampliar la explicación de la forma de operación y los criterios con los que el proyecto se verá involucrado en el mapa curricular.

4.5 Requerimientos y Mecanismos de implementación (pág. 32 del documento)

Se describe únicamente el análisis de las fortalezas y debilidades pero no se plantea específicamente ¿Qué se requiere? Y ¿cómo se va a implementar eso que se requiere?

4.5.1 Difusión del programa educativo (pág. 33 del documento)

Se sugiere que en este apartado, se contemple no solo la promoción del programa ya que las instituciones públicas no lucran con la formación, sino transmitir claramente el mensaje a la sociedad de lo que los egresados de la licenciatura pueden hacer en el mercado laboral o bien a través de la investigación, ya que lamentablemente se tiene un rezago que lleva a los estudiantes de gastronomía a convertirse en cocineros eficientes, sin poder desempeñarse en las áreas para las que son capaces.

4.5.2. Descripción de la planta académica (pág. 34 – 37 del documento)

Sería recomendable que los docentes tengan un perfil de formación de acuerdo con las materias que imparten, de tal forma que por ejemplo para impartir la materia de habilidades básicas para la enseñanza se pudiera contar con pedagogos de formación, sin demeritar el conocimiento de los profesores sugeridos, simplemente por una congruencia en los perfiles de las asignaturas, también se mencionan unidades de aprendizaje que no aparecen en el mapa curricular, se asume que son materias optativas, sin embargo nuevamente se sugiere marcar desde el programa educativo, las líneas que deberán seguir estas materias.

También se menciona en el documento que los profesores con licenciatura pueden obtener grados académicos superiores, la recomendación sería establecer los mecanismos de control o bien de apoyo para la obtención de dichos grados.

5.3 Campo profesional (pág.49 del documento)

Se recomienda ampliar el campo ya que el mapa curricular permite al egresado no solo desarrollarse en la gestión y administración, también en la investigación y la docencia por ejemplo.

Dictamen y conclusiones

Tras haber analizado con extremo detenimiento el Documento Propuesta de modificación del plan de estudios, específicamente para la Licenciatura en Gastronomía de la UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA se emite DICTAMEN FAVORABLE en virtud de la congruencia reflejada entre los objetivos, los perfiles de ingreso y egreso así como los mecanismos para la permanencia y el mapa curricular.

También se extiende un amplísimo reconocimiento por esta iniciativa digna de ser sinónimo de calidad educativa a nivel nacional, en la seguridad de que los ojos de instituciones, sociedad y profesionistas estarán puestos por mucho tiempo más en la Universidad Autónoma de Baja California.

Para finalizar se agradece infinitamente la invitación y el reconocimiento que representa el acercamiento institucional entre universidades hermanas y se espera mantener una relación de amplia colaboración entre las mismas.



UNIVERSIDAD DE COLIMA

FACULTAD DE TURISMO

Dictamen a la propuesta de modificación al plan de estudios.

Licenciatura en Gastronomía

de la

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

Agosto de 2014

Dictamen

Una vez que se ha revisado con detenimiento el documento "Propuesta de modificación del plan de estudios, específicamente para la Licenciatura en Gastronomía de la UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA", remitido a esta Facultad por la Mtra. Laura Alicia Beyliss Cortez, en su carácter de Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía, y considerando que la propuesta:

1. Se basa en estudios de pertinencia, a través de la participación de empleadores, egresados, docentes y estudiantes, identificando las principales áreas de oportunidad para ofrecer un mejor programa
2. Está alineado con el Plan de Desarrollo Institucional 2011-2015 de la UABC y con el propio de la Escuela de Enología y Gastronomía,
3. Las tres etapas que conforma la propuesta y las unidades de aprendizaje obligatorias y optativas, permitirán el cumplimiento de los propósitos académicos,
4. Privilegia la vinculación con los sectores social y productivo, se establece un programa de emprendedores,
5. Destaca la puesta en práctica de conocimientos acerca de la organización, operación y control en cocina, lo que crea habilidades en los estudiantes, principalmente en el área de producción, permitiendo que el alumno se desarrolle y tome confianza en sí mismo al momento de desempeñarse en alguna empresa de Alimentos y Bebidas,
6. Pretende innovar su proceso de formación a través del Proyecto Aula de Aprendizaje: Restaurante- Escuela,
7. Define de manera clara los perfiles de ingreso y egreso,
8. Presenta un mapa curricular actualizado y congruente con lo analizado a lo largo de la propuesta,

Se emite el siguiente DICTAMEN:

Único: **FAVORABLE**

Sugerencias

A continuación se presentan algunas sugerencias para fortalecer el documento analizado.

1. Respecto a los instrumentos utilizados es importante describirlos de manera breve, cuándo se aplicaron y qué contenían.
2. El apartado donde se explica la forma en que diagnosticó el programa educativo muestra que el porcentaje de encuestas fue muy acotado y que de éstas se puede inferir que los resultados son negativos, pues del 26% de encuestas aplicadas sólo el 46% laboran en actividades relacionadas con su profesión (pág. 4), por lo que se hace necesario dejar un perfil de egreso definido que sea claro para los aspirantes y estudiantes, así como su campo laboral. Además se debe mostrar cuáles son las actividades que realiza el egresado, porque se menciona que no se limita únicamente al área de cocina.
3. Los empleadores mencionaron el servicio y la experiencia como elementos fundamentales para el egresado, por lo que se recomienda que deberían estar visibles en las asignaturas y en los contenidos (pág. 5)
4. También es recurrente el argumento que exponen los empleadores y docentes al considerar que tiene amplios conocimientos y habilidades para su desarrollo y formación profesional; sin embargo, dentro de sus recomendaciones expresaron la falta de habilidades de liderazgo, trabajo en equipo y de prácticas en ambientes reales, lo anterior debe estar incluido claramente en la propuesta actual, es decir, en los perfiles de ingreso y egreso, programa de prácticas que permita fortalecer estas áreas, así como actividades curriculares y extracurriculares.
5. En la descripción de la propuesta, la etapa terminal no tiene definido de cuántos ciclos está compuesta. Además considero que se debe explicar cuál es la duración de un ciclo escolar, ya que pueden tener interesados de otros sistemas que no tengan claridad en la periodicidad de cada etapa
6. En las modalidades de aprendizajes, los estudios independientes cómo se evalúan y si son requisito obligatorio. Sino es el caso, cómo fomentar/incentivar que se logre, porque esto repercute directamente con las áreas de mejora que señala empleadores y docentes.
7. Otra modalidad de aprendizaje es el de proyecto Aula de Aprendizaje: Restaurante- Escuela, el cual tiene un apartado considerable en el documento

curricular, tiene descrita la metodología pero falta definir desde qué ciclo inician y qué valor/calificación tiene en las asignaturas.

8. En el perfil de ingreso no aparece como requisito el idioma inglés y en la justificación si se señala que hay un puntaje para el ingreso, además sería conveniente que se pidiera conocimiento en el área administrativa o afines, ya que es un campo que desean potenciar.
9. Si el manual de actualización de programas permite se puede incluir un apartado de actividad que realiza el egresado, que se puede desprender del campo profesional, para que cualquier persona puede visualizar el área de trabajo del egresado en Gastronomía.
10. En relación de la evaluación del aprendizaje se puede describir de manera general lo que dicta el Estatuto Escolar para conocer qué elementos contempla y si tiene una ponderación. Además, en el enfoque por competencias se contemplan algunos instrumentos que pueden ser abordados y descritos en esta parte. Asimismo, la evidencia del desempeño es la parte visible de lo alcanzado por los alumnos, es decir la competencia en sí y por ende, es importante decir cómo se evidenciará el alcance de las competencias profesionales.

El presente DICTAMEN se emite a solicitud de los interesados en la ciudad de Villa de Álvarez, Colima, a los 15 quince días del mes de agosto de 2014 dos mil catorce.

Atentamente

M.A. Rafael Covarrubias Ramírez
Director

M.P. Zhared Pérez Pérez
Asesora Pedagógica

I.G. José de Jesús Solís Marín
Responsable de Laboratorio de Alimentos y Bebidas
Profesor de Gastronomía

8. Descripción genérica de las unidades de aprendizaje

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Administración

Etapa: Básica Obligatoria

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Analizar los antecedentes, evolución y aplicación de la administración en los negocios, a través del estudio del proceso administrativo en las diferentes áreas del negocio, para situarlo en el contexto empresarial y desarrollar la capacidad de observación, y así tener la capacidad de realizar propuestas de mejora en función de los objetivos y necesidades, con un sentido crítico y de responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Identifica el proceso administrativo que se presente dentro de la empresa en un área determinada, describiendo e ilustrando a detalle en un portafolio de evidencias.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

Unidad I. Conceptos básicos en administración

1.1 Definiciones de administración

1.2 Universalidad de la administración

1.3 Origen y evolución de la administración

1.4 Antecedentes de la administración en México

Unidad II. Enfoques de la administración

2.1 Enfoque clásico

2.2 Enfoque del comportamiento humano

2.3 Enfoque holístico

2.4 Enfoque estructuralista

2.5 Enfoque de sistemas y contingencias

2.6 Calidad total

Unidad III. La empresa

- 3.1 ¿Por qué estudiar negocios?
- 3.2 La naturaleza de los negocios
 - 3.2.1 ¿Qué es una organización?
 - 3.2.2 ¿Por qué son necesarias las organizaciones?
 - 3.2.3 Tipos de negocios gastronómicos
 - 3.2.4 Características de los negocios gastronómicos
 - 3.3.5 Consideración del entorno sociodemográfico y cultural de los negocios gastronómicos
- 3.3 Áreas funcionales de la empresa
 - 3.3.1 Producción/servicios
 - 3.3.2 Recursos humanos
 - 3.3.3. Finanzas
 - 3.3.4 Mercadotecnia
- 3.4 Responsabilidad social y ética en los negocios
- 3.5 La nueva administración para las organizaciones mexicanas

Unidad IV. Proceso administrativo

- 4.1 Concepto del proceso administrativo
 - 4.1.1 Etapas del proceso administrativo
 - 4.1.2 Cultura organizacional
- 4.2 Planeación
 - 4.2.1 Definición de la planeación
 - 4.2.2 Propósito de la planeación
 - 4.2.3 Tipos de planes
- 4.3 Organización
 - 4.3.1 Estructura y diseño organizacional
 - 4.3.1.1 Definición de estructura y diseño
 - 4.3.1.2 Diseño de la organización
- 4.4 Dirección
 - 4.4.1 Toma de decisiones: Integración, motivación, comunicación, supervisión
 - 4.4.2 Motivación de los empleados
 - 4.4.2.1 Concepto y proceso de motivación
 - 4.4.3 Principales teorías de la motivación
 - 4.4.4 Teorías contemporáneas de motivación
 - 4.4.5 Liderazgo
 - 4.4.6 Comunicación
 - 4.4.6.1 Conceptualización
 - 4.4.6.2 Medios de comunicación
 - 4.4.6.3 Barreras de comunicación
 - 4.4.6.4 Desarrollo de habilidades de comunicación
 - 4.4.6.5 Habilidades para escuchar activamente
 - 4.4.6.6 Habilidades para la retroalimentación

- 4.5 Control
 - 4.5.1 Definición de control
 - 4.5.2 Proceso de control
 - 4.5.3 Tipos de control
 - 4.5.4 Cualidades de un sistema de control efectivo
 - 4.5.5 Control de operaciones
 - 4.5.6 Control financiero

Unidad V. La función del administrador

- 5.1 Funciones gerenciales
- 5.2 Roles gerenciales
- 5.3 Niveles gerenciales
- 5.4 Habilidades gerenciales
- 5.5 Resolución de problemas y toma de decisiones

Bibliografía:

Básica:

Chiavenato, I. (2013). *Introducción a la Teoría General de la Administración*. México: McGraw-Hill.

Bateman, T. (2009). *Administración: Liderazgo y Colaboración en un Mundo Competitivo*. México: McGraw-Hill.

Koontz, H. (2013). *Elementos de la Administración*. México: McGraw-Hill.

Hernández & Rodríguez, S. (2011). *Introducción a la Administración*. México: McGraw-Hill.

Robbins, S. (2010). *Administración*. México: Prentice-Hall.

Complementaria:

Koontz, H. (2012). *Administración: Una perspectiva global*. México: McGraw-Hill.

Portal WEB de la Revista Electrónica Soy Entrepreneur (2016), disponible en: <http://www.soyentrepreneur.com/>

Portal WEB de la Revista Electrónica Forbes México (2016), disponible en: <http://www.forbes.com.mx/>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Introducción a las Artes Culinarias
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Etapa: Básica Obligatoria

Competencia: Clasificar los elementos que son parte de la producción de alimentos, por medio de la explicación y la representación gráfica de los mismos, para lograr una base teórica que ayude a complementar la práctica del área de alimentos con disciplina y responsabilidad.

Evidencia de desempeño: Elabora un manual que describa los métodos de cocción, equipos y utensilios, seguridad e higiene, clasificación de los alimentos y elementos de la receta estándar.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2	1			2	5	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Higiene personal y seguridad laboral

- 1.1 Uso de uniforme y presentación personal
- 1.2 Uso del lenguaje en cocina
- 1.3 Prevención de riesgos.

UNIDAD II. Equipos y utensilios de cocina

- 2.1 Equipo mayor
- 2.2 Equipo menor
- 2.3 Utensilios

UNIDAD III. Clasificación de los métodos de cocción

- 3.1 Métodos de cocción tradicionales
 - 3.1.1 Secos
 - 3.1.2 Húmedos

3.2 Métodos de cocción tradicionales

3.3 Métodos de cocción modernos

UNIDAD IV. Clasificación de los grupos de alimentos

4.1 Frutas, verduras, leguminosas y cereales

- 4.1.1 Control de los cambios de textura, sabor, color y pérdida de nutrientes
- 4.1.2 Reglas generales de cocimiento de vegetales
- 4.1.3 Manejo y almacenamiento de vegetales

4.2 Alimentos de origen animal (Carnes, aves, pescados, lácteos y huevo)

- 4.2.1 Manejo y almacenamiento

- 4.2.3 Cortes básicos
- 4.2.4 Variedades y características
- 4.3 Grasas
- 4.4 Azúcares
- UNIDAD V. Receta estándar
- 5.1 Componentes de la receta estándar
- 5.2 Unidades de medida (Sistema métrico e inglés)
- 5.3 Conversiones
- 5.4 Componentes del platillo (guarnición, salsas, proteína, etc.)
- 5.5 Partes del menú (Tiempos)

Bibliografía:

Básica:

Gleason, J. (2014). *Introduction to culinary arts*. Boston: Pearson College Div.

Mc Greal, M. (2011). *Culinary arts, principles and applications*. Orland Park: American Technical Publishers.

Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.

Wayne, G. (2014). *Professional Cooking*, New York: Wiley

Martínez, G. (2010). *Arte culinario para el profesional de la cocina*. México: Limusa.

Martínez, G. (2012). *Iniciación a las Técnicas Culinarias*. México: Limusa.

Complementaria:

Mondschein, K. (2009). *Food and Culinary Arts*. Ferguson publishing, . Disponible en:

https://books.google.com.mx/books?id=q1ZLpjvZ-rYC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

Le Cordon Bleu (2011). *Fundamentos del Arte Culinario* (1er. Ed.). Nueva York: CENAGE Learning.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Desarrollo Humano
Área de conocimiento: Formación Integral

Etapas: Básica Obligatoria

Competencia general: Desarrollar un plan de vida y carrera a través del reconocimiento de las dimensiones físico, intelectual y socio emocional del individuo, con el fin de adquirir una conciencia de su potencial como ser humano con actitud honesta, respetuosa y responsable..

Evidencia de desempeño: Realiza un proyecto de plan de vida y carrera, basado en sus potencialidades, necesidades y aspiraciones que apoyen a su desempeño personal.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		2		1	4	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Introducción al Desarrollo Humano

1.1 ¿Qué es el desarrollo humano?

1.2 Teorías del desarrollo humano

1.3 Factores del desarrollo humano: El modelo biopsicosocial

1.4 Clasificación y jerarquización de valores en el desarrollo de la persona

1.5 Derechos humanos y la equidad de género

1.6 Responsabilidad social y el desarrollo humano

UNIDAD II. Fundamentos del comportamiento humano

2.1 Comportamiento humano

2.1.1 Temperamento

2.1.2 Carácter

2.1.3 Personalidad

2.2 Inteligencia emocional

2.2.1 Autoconocimiento

2.2.2 Autoestima

2.2.3 Automotivación

2.2.4 Expresión y manejo emocional

UNIDAD III. Relaciones interpersonales

3.1 Tipos de relaciones interpersonales

3.2 Dirección de la comunicación

3.3 La comunicación asertiva

3.3.1 Personal, interpersonal y grupal

- 3.3.2 Comunicación no verbal
- 3.3.3 Comunicación verbal
- 3.3.4 Empatía
- 3.4 Trabajo en equipo y liderazgo
- UNIDAD IV. Plan de vida y carrera
- 4.1 Introducción a la Logoterapia
 - 4.1.1 Direccionamiento de la existencia propia
 - 4.1.2 Recapitulación de la propia historicidad
- 4.2 Elaboración de un proyecto de plan de vida profesional
 - 4.2.1 El autoanálisis, fortalezas y oportunidades de mejora, aquí y ahora
 - 4.2.2 Establecimiento de metas
 - 4.2.3 Análisis de factibilidad de consecución de metas
 - 4.2.4 Organización y planeación de la carrera profesional

Bibliografía:

Básica:

Papalia, D. (2011). *Experiencie Human Development*. (12ª ed.). Estados Unidos: McGraw Hill.

Frankl, V. (2012). *El hombre en busca del sentido*. (2ª ed.). España: Herder Editorial S.L.

Ríos, R. M. (2011). *Orientación educativa, Plan de vida y carrera*, (2ª ed.). México: Patria.

Robbins, S. (2015). *Comportamiento organizacional*, (15ª ed.). México: ADDISON-WESLEY.

Goleman, D. (2012). *Inteligencia emocional*. (70ª ed.). España: Kairós.

Complementaria:

Fragoso Luzuriaga, Rocío. (2015). Inteligencia emocional y competencias emocionales en educación superior, ¿un mismo concepto? *Revista Iberoamericana de Educación Superior*, 110-125. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=299138522006>

Papalia, D. (2013). *Desarrollo Humano* (12a Ed.). México: Mc Graw-Hill Interamericana.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Comunicación Oral y Escrita
Área de conocimiento: Formación Integral

Etapa: Básica Obligatoria

Competencia: Utilizar correctamente el lenguaje oral y escrito mediante el uso de técnicas, reglas gramaticales, ortográficas y de sintaxis para comunicarse de forma asertiva en actividades personales y académicas con actitud crítica y responsable.

Evidencia de desempeño: Redacta y expone de manera oral de un documento académico basado en un tema de su elección relacionado a su ámbito profesional, respetando las reglas correspondientes.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		2		1	4	

Contenidos temáticos:

UNIDAD 1 Estudio del lenguaje

1.1 Conceptos básicos.

1.2 Historia del castellano.

1.2.1 Orígenes históricos.

1.2.2 El castellano en la actualidad.

1.2.3 Comunicación, lenguaje y expresión.

1.2.4 Comunicación oral.

1.2.5 Comunicación escrita.

UNIDAD 2.- El orden lógico de contenido

2.1 Concepto de lógica.

2.2 El silogismo y su utilidad.

2.3 Diferencia entre lo correcto y lo verdadero.

2.4 Actitudes y potencialidades del comunicador.

UNIDAD 3.- Gramática

3.1 Estructura de las palabras.

3.1.1 Divisiones en la gramática: sintaxis y ortografía.

3.2 Acentuación

3.2.1 Ortográficos.

3.2.2 Diacríticos.

3.2.3 Prosódico y enfático.

3.3 Enunciados y partes gramaticales

3.3.1 Sujeto y predicado.

3.4 Puntuación

UNIDAD 4. Redacción

4.1 Características de la redacción.

4.2 El resumen.

4.3 La síntesis.

4.4 La paráfrasis.

UNIDAD 5 Formas de expresión oral y escrita

5.1 El párrafo

5.1.1 Características.

5.1.2 Tipos de párrafo.

5.2 Narración

5.2.1 Características.

5.2.2 Tipos de narración.

5.3 Descripción

5.3.1 Características.

5.3.1 Tipos de descripción.

5.4 Escritos de comunicación interna y externa

5.4.1 Tipos de escritos internos en una organización.

5.4.2 Tipos de escritos externos que expide una organización.

5.5 Ensayo

5.5.1 Características.

5.5.2 Tipos de ensayo.

UNIDAD 6 Formas de expresión oral

6.1 El discurso.

6.2 La oratoria.

6.3 Técnicas de exposición.

UNIDAD 7 Presentaciones efectivas

7.1 Habilidades del comunicador.

7.2 Comunicación no verbal.

7.3 Apoyos visuales.

7.4 Imagen, postura y movimientos.

Bibliografía:

Básica:

Fonseca, S., Correa, A., Pineda, M. y Lemus, F. (2011). Comunicación oral y escrita. México: PEARSON.

García, M. G. (2012). Manual de comunicación oral y escrita. México: UABC.

Grijelmo, A. (2011). La gramática descomplicada. México: Punto de Lectura.

Hernández, L. y Muñoz, A. (2010). Exprésate en forma oral y escrita I. México: Grupo Editorial EXODO.

Pavía, I. (2014). Comunicación oral y escrita en la empresa. México: Ic Editorial.

Complementaria:

Buenrostro, M. y Barros, C. (2010). La riqueza de la cocina mexicana. Asociación Culinaria de México. Disponible en:

<http://www.asociacionculinaria.org.mx/articulos/articulo.php?codigo=3>.

Higa, D. (2011). La comida tradicional mexicana puede evitar la obesidad. Revista digital enlace México. Disponible en: <http://suite101.net/article/la-comida-tradicional-mexicana-puede-evitar-la-obesidad-a70437#.V8Sa-vI97IU>

Núñez, E. (2012). Fundamentos teóricos y prácticos de historia de la lengua española. En Yale University Press. Disponible en:

http://yalepress.yale.edu/yupbooks/excerpts/Nunez_Mendez_sample.pdf

Real Academia Española. (2016). Diccionario, gramática y ortografía. En Real Academia Española. Disponible en: www.rae.es

Téllez, R. (2011). El Arte dual: Gastronomía y Literatura. CULINARIA: Revista virtual especializada en Gastronomía, No. 2. PP. 5 - 28. Disponible en: http://web.uaemex.mx/Culinaria/dos_ne/art_01.pdf

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Tecnologías de Información para los Negocios Etapa: Básica Obligatoria

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Integrar y organizar información de uso administrativo mediante la utilización de las tecnologías informáticas para el soporte en toma de decisiones en los establecimientos de alimentos y bebidas con responsabilidad y honestidad.

Evidencia de desempeño: Desarrolla un caso práctico que resuelva una problemática específica para integrar y organizar la información en un establecimiento de alimentos y bebidas.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		3		1	5	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Tecnologías de la información

1.1 Tipo de información

1.2 Tecnologías de información

1.3 Clasificación de las tecnologías de información

1.4 Sistemas de información

1.5 Tipos de sistemas de información

1.6 Toma de decisiones: Una función administrativa

1.7 Producción de inteligencia en las organizaciones

UNIDAD II. Herramientas de acceso a información en Internet

2.1 Buscadores

2.2 Herramientas Google

2.3 Bibliotecas y bases de datos

2.4 Redes sociales: Herramienta empresarial

2.5 Herramientas para crear, coleccionar y consolidar encuestas

2.6 Ética para el manejo de información para la empresa

UNIDAD III. Manejo de hojas de cálculo

3.1 Importación de datos de distintas fuentes

3.2 Fórmulas y funciones

3.3 Funciones matemáticas

- 3.4 Funciones lógicas
- 3.5 Funciones financieras
- 3.6 Funciones de base de datos
- 3.7 Funciones para combinar datos
- 3.8 Herramientas para administrar datos
- 3.9 Herramientas de análisis y consolidación de información
- 3.10 Funciones personalizadas (Macros)

UNIDAD IV. Trabajo colaborativo en los negocios.

- 4.1 Google apps
- 4.2 Blogs y wikis
- 4.3 Calendarios electrónicos
- 4.4 Herramientas utilizadas como apoyo en los negocios

Bibliografía:

Básica:

González, M. (2012). *Tecnologías de información para los negocios*. México: Mc Graw Hill.

Peña R. (2013). *Excel 2013: manual práctico para todos*. México: Alfaomega.

Cohen, D. (2012). *Sistemas de Información para los Negocios*. México: Mc Graw Hill.

Complementaria:

Hernández, N. (2014). *Tecnologías de Información para los negocios en la era del conocimiento*. México: Editorial digital.

Universidad Veracruzana. (2016). Manual Microsoft Office Excel 2010. Disponible en:

<http://www.uv.mx/personal/llopez/files/2013/03/Manual-Microsoft-Office-Excel-2010.pdf>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Historia y Cultura de la Alimentación
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Etaa: Básica Obligatoria

Competencia: Identificar los elementos básicos que aportan la historia y la cultura en el estudio de la alimentación por medio de su análisis como objeto de estudio con el fin de valorar el contenido biológico y simbólico de los alimentos, además de las prácticas culinarias y alimentarias que ha construido la humanidad con un sentido ético y de bienestar común.

Evidencia de desempeño: Elabora un catálogo de alimentos, utensilios que muestren las características básicas de cada producto, método de obtención, lugar de origen y uso en la cultura de origen o en la cultura de recepción.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	3				3	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Introducción a la historia y cultura de la alimentación

- 1.1 Alimentación como objeto de estudio desde la perspectiva histórica y cultural
- 1.2 Sistema alimentario
- 1.3 Cocina
- 1.4 Alimento: aspectos biológicos y socioculturales

UNIDAD II. Prehistoria, Edad Antigua y Edad Media

- 2.1 Prehistoria
 - 2.1.1 Paleolítico
 - 2.1.2 Neolítico
 - 2.1.3 Edad Piedra
 - 2.1.4 Edad Bronce
- 2.2 Edad Antigua
 - 2.2.1 Características generales (grandes descubrimientos, tecnologías y conocimientos del periodo)
 - 2.2.2 Culturas del Medio Oriente
 - 2.2.3 Culturas de Oriente
 - 2.2.4 Culturas del Mediterráneo
- 2.3 Edad Media
 - 2.3.1 Características generales (territorio, periodos, características alimentarias,

tecnologías)

2.3.2 Sistemas agro – alimentarios y tecnologías

2.3.3 Productos sobresalientes (cárnicos, vegetales, frutos, semillas, cereales)

2.3.4 Comercio

2.3.5 Banquetes, fiestas y servicio

2.3.6 Enfermedades y hambre

UNIDAD III. Renacimiento y Artes

3.1 Características generales

3.2 Comida, estética y ciencia

3.3 El nuevo mundo y sus aportaciones gastronómicas

3.4 Comercio

UNIDAD IV. Revoluciones gastronómicas

4.1 Revolución industrial

4.2 Revolución científica de los alimentos

4.3 Impacto de la industria alimentaria en el siglo XX

Bibliografía:

Básica:

Flandrin, J.L. (2013). Food: A Culinary History from Antiquity to the present. Nueva York: Columbia University Press.

Flandrin, J.L. (2011). Historia de la Alimentación. México: Trea.

Cela, J. (2010). Curso de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación, Núcleo Segundo – Cultura y Gastronomía. España: Universidad Camilo José Cela.

Gutiérrez, C. (2012). Historia de la Gastronomía (1er. Ed.). Tlalnepantla: Red Tercer Milenio. Disponible:

http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf

Pollan, M. (2014). Cocinar: una historia natural de la transformación. Debate Editorial.

Complementaria:

Pilcher, J. (2012). *The Oxford Handbook of Food History*. Nueva York: Oxford University Press.

Loukie, W. (2012). *Ingredientes*. Cologne: H.F. Ullmann.

Página WEB Food Timeline (2015). Disponible en: <http://www.foodtimeline.org/>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Manejo Higiénico de Alimentos
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Etapa: Básica Obligatoria

Competencia: Aplicar las leyes de higiene y sanidad que se rigen en el manejo de los alimentos aplicando la normatividad con la finalidad de tomar conciencia de los riesgos que surgen al manipularlos con una actitud responsable.

Evidencia de desempeño: Elabora y aplica bitácoras y hojas de verificación basadas en las Normas Oficiales Mexicanas que rigen la manipulación de alimentos. Presentar un trabajo final, basado en un estudio de caso y a la aplicación de hojas de verificación.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2	2		1	2	7	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Causas de contaminación de los alimentos

1.1 Conceptos básicos de higiene

1.1.1 Limpieza, sanitización y desinfección, inocuidad y esterilidad

1.1.2 Sanidad e higiene

1.2 Causas de contaminación

1.2.1 Biológica

1.2.1.1 Bacterias

1.2.1.2 Hongos

1.2.1.3 Virus

1.2.1.4 Parásitos

1.2.2 Física

1.2.2.1 Plástico, madera, metal, otros

1.2.3 Química

1.2.3.1 Productos de limpieza

1.2.3.2 Productos para el control de plagas

1.2.3.3 Antibióticos y hormonas

1.3 Vehículos de transmisión de agentes patógenos

1.3.1 Ser humano

1.3.2 Fauna nociva

1.3.3 Alimentos crudos

1.3.4 Contaminación cruzada

- 1.3.5 Agua contaminada
- 1.3.6 Tierra y aire

UNIDAD II. Métodos de conservación de los alimentos

- 2.1 Recepción de materia prima
- 2.2 Métodos industriales
 - 2.2.1 Control de temperaturas
 - 2.2.2 Choque térmico
 - 2.2.3 Alto vacío
 - 2.2.4 Aditivos químicos
 - 2.2.5 Envasado
- 2.3 Métodos naturales
 - 2.3.1 Sustitución por solutos
 - 2.3.1.1 Sales
 - 2.3.1.2 Azúcares
 - 2.3.2 Deshidratado
 - 2.3.3 Cambio de pH
 - 2.3.4 Fermentación

UNIDAD III. Buenas prácticas de manufactura

- 3.1 Instalaciones
- 3.2 Equipo y mantenimiento
- 3.3 Personal
- 3.4 Proceso
- 3.5 Limpieza y desinfección
- 3.6 Manejo de basura y desechos
- 3.7 Control de plagas
- 3.8 Transporte
- 3.9 Trazabilidad

UNIDAD IV. Legislación sanitaria

- 4.1 Ley General de Salud
- 4.2 Disposiciones legales
- 4.3 Norma Oficial Mexicana. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009
- 4.4 Planes y estrategias para la aplicación de los reglamentos y Normas Oficiales Mexicanas
 - 4.4.1 Sistema HACCP
 - 4.4.2 Importancia del monitoreo
 - 4.4.3 Elaboración de reportes
 - 4.4.4 Verificación
 - 4.4.5 Auditorías

4.5 Certificación de los establecimientos

4.5.1 Organismos internacionales

4.5.2 Organismos federales y locales

4.6 Distintivo H

4.7 Tesoros de México

Bibliografía:

Básica:

King H. (2013). Food Safety Management: Implementing a Food Safety Program in Food Retail Business. New York: Springer Science+Business.

Kornacki J. (2010). Principles of Microbiological Troubleshooting in the Industrial Food Processing Environment. New York: Springer Science+Business.

Sperber W. (2010). Compendium of the Microbiological Spoilage of Foods and Beverages. USA: Springer Science+Business.

Ray, Bibek y Bhunla, Arou. (2013). Fundamental Food Microbiology 5th ed. USA: CRC Press.

Pascual Anderson, Maria del Rosario. (2014). Enfermedades de origen alimentario: su prevención. Madrid: Díaz de Santos.

Normas Oficiales Mexicanas (2016). Disponible en: <http://www.economia-noms.gob.mx/noms/inicio.do>.

Secretaria de Salud. Disponible en: <http://portal.salud.gob.mx/>

Manual de Manejo Higiénico de los Alimentos.

Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad.

Prácticas de Higiene y Sanidad en la Preparación de Alimentos.

Guía para la Autoverificación de las Buenas Prácticas de Higiene en su Establecimiento.

Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de los Puntos Críticos.

Complementaria:

Bravo Martínez, Francisco. (2010). El manejo higiénico de los alimentos. (2da Ed). México, D.F.: Limusa.

Unites States Department Of Agriculture. (2016). Información sobre inocuidad en alimentos. Disponible en: <http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2016). Disponible en: <http://www.fao.org/publications/es/>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Contabilidad

Etapas: Básica Obligatoria

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Formular Estados Financieros y balanza de comprobación utilizando la técnica contable para realizar análisis que permitan la toma de decisiones basados en normas principios de contabilidad así como valores de honestidad responsabilidad y puntualidad.

Evidencia de desempeño: Resuelve un caso práctico de una empresa dedicada a la gestión de alimentos y bebidas mediante el uso de tarjetas para el control de las existencias en el almacén se realizará una balanza de comprobación, el estado de resultados y de posición financiera.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		3		2	7	

Contenidos temáticos:

Unidad I. Necesidad de la información financiera y campo de aplicación

1.1 Información financiera

1.1.1 Concepto

1.1.2 Necesidad de la información financiera

1.1.3 Usuarios de la información financiera

1.1.4 Características de la información financiera

1.2 Contabilidad

1.2.1 Definición

1.2.2 Antecedentes históricos

1.2.3 Objetivos

1.2.4 Normas que la regulan

1.2.4.1 Legales

1.2.4.2 Técnicas

1.3 Entidad

1.3.1 Concepto

1.3.2 Clasificación

Unidad II. Proceso contable

2.1 Necesidad de captar las transacciones que modifican la estructura financiera de la entidad

- 2.1.2 Captación de datos
- 2.1.3 Documentos fuente o comprobatorios
 - 2.1.3.1 Concepto
 - 2.1.3.2 Ejemplos
- 2.2 La cuenta
 - 2.2.1 Concepto de cuenta contable
 - 2.2.2 Catálogo de cuentas
- 2.3 Cuentas de resultados
- 2.4 Cuentas de posición financiera
- 2.5 Teoría de la partida doble
 - 2.5.1 Concepto
 - 2.5.2 Reglas de cargo y abono
 - 2.5.3 Ecuación fundamental
- 2.6 Movimiento deudor y movimiento acreedor
- 2.7 Saldo deudor y saldo acreedor
- 2.8 Naturaleza de las cuentas
- 2.9 Esquemas de mayor o cuenta T
- 2.10 Libros de contabilidad
 - 2.10.1 Libro diario
 - 2.10.2 Libro mayor
 - 2.10.3 Auxiliares

Unidad III. Procedimientos para registro de Operaciones en entidades comerciales

- 3.1 Procedimiento analítico o pormenorizado.
 - 3.1.1 Características
 - 3.1.2 Aplicación
- 3.2 Procedimiento de inventarios perpetuos
 - 3.2.1 Características
 - 3.2.2 Aplicación
- 3.3 Diferencias entre ambos procedimientos

Unidad IV. Métodos de Valuación de Inventarios

- 4.1 Concepto
- 4.2 Objetivo
- 4.3 Métodos de Valuación
 - 4.3.1 Costo Identificado
 - 4.3.2 Costo Promedio
 - 4.3.2.1 Registro de operaciones: llenado de tarjetas de almacén y registro en esquemas de mayor
 - 4.3.4 Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).
 - 4.3.4.1 Registro de operaciones: llenado de tarjetas de almacén y registro en esquemas de mayor

- 4.3.5 Últimas entradas, Primeras Salidas (UEPS).
- 4.3.5.1 Registro de operaciones: llenado de tarjetas de almacén y registro en esquemas de mayor
- 4.4 Ventajas y desventajas en la aplicación de los diferentes métodos

UNIDAD V. Balanza de comprobación y Estados Financieros

- 5.1 Concepto
- 5.2 Objetivo
- 5.3 Ventajas
- 5.4 Estados financieros
- 5.1 Concepto
- 5.2 Clasificación
- 5.5 Estado de Resultados de Operación
- 5.5.1 Concepto
- 5.5.2 Necesidad de elaborarlo
- 5.5.3 Elementos
- 5.5.3.1 Ingresos
- 5.5.3.2 Egresos
- 5.5.3.2.1 Costo de venta
- 5.5.3.2.2 Gastos
- 5.6 Estado de Posición Financiera
- 5.6.1 Concepto
- 5.6.2 Necesidad de elaborarlo
- 5.6.3 Elementos
- 5.6.3.1 Activo
- 5.6.3.2 Pasivo
- 5.6.3.3 Capital
- 5.3.4 Formas de presentación
- 5.4.4 Resultados
- 5.4.5 Interrelación entre el estado de situación financiera y el estado de resultados de operación

Unidad VI. Ajustes comunes a la valuación de algunas cuentas

- 6.1 Estimación para cuentas incobrables
- 6.1.2 Concepto e importancia
- 6.2 Estimación para inventarios obsoletos
- 6.2.1 Concepto e importancia
- 6.3 Depreciaciones
- 6.3.1 Concepto e importancia
- 6.4 Venta de Activos Fijos
- 6.4.1 Concepto
- 6.5 Amortizaciones

6.5.1 Concepto

6.6 Pagos anticipados

6.6.1 Concepto

6.6.2 Pagos anticipados por adquisición de Bienes

6.6.3 Pagos anticipados por adquisición de Servicios

6.6.4 Reglas de presentación

6.6.5 Registro

Bibliografía:

Básica:

Romero, A. (2014). Principios de contabilidad. 5ta Edic. Mc Graw Hill, México.

Romero, A. (2013). Contabilidad par No contadores. Mc Graw Hill, México.

Meigs, R., Williams, J., Haka, S., Bettner, M. (2012). Contabilidad, La base de las decisiones gerenciales. Mc Graw Hill, México.

Calleja, F. (2015). Contabilidad 1. Pearson, México.

Paz Zavala, Enrique. (2008). Introducción a la contaduría: Fundamentos (11ª. Edición). Cengage Learning. México. [Clásico].

Rodriguez, J. (2011). Manual de contabilidad práctica. Trillas, México.

Lara, E. (2014). Primer curso de contabilidad. Trillas, México.

Complementaria:

Soriano, M., Amat, O. (2010). Introducción a la contabilidad y finanzas. Barcelona: Profit.

Torres, J. (2010). Catálogo de cuentas: cómo hacerlo. Trillas, México.

Oropeza, H. (2011). Contabilidad paso a paso. Trillas. México.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Bases Culinarias
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Etapa: Básica Obligatoria

Competencia: Aplicar las técnicas culinarias básicas en la preparación de alimentos por medio de la demostración de recetas de cocina clásica internacional para lograr una base práctica que permita el desarrollo de habilidades culinarias con sentido de higiene y responsabilidad.

Evidencia de desempeño: Elabora dos platillos balanceados y de vanguardia siguiendo los principios de la cocina clásica internacional.

	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
Distribución horaria	1	3			1	5	Introducción a las Artes Culinarias

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Cortes básicos

1.1 Variedades de cortes clásicos en frutas y verduras

- 1.1.1 Brunoise, macedonia, parmentier
- 1.1.2 Pluma, Jardinera, Juliana, Bastón. Chifonnade
- 1.1.3 Concasse
- 1.1.4 Noissete
- 1.1.5 Paisana
- 1.1.6 Vichy
- 1.1.7 Torneado Clásico

UNIDAD II. Fondos

- 2.1 Clasificación
- 2.2 Radios / proporciones

UNIDAD III. Salsas

- 3.1 Clasificación y preparación
 - 3.1.1 Madre
 - 3.1.2 Derivadas

3.2 Espesantes

UNIDAD IV. Sopas y potajes

- 4.1 Clasificación de las sopas

- 4.2 Cremas
- 4.3 Consomé
- 4.4 Potajes
- 4.5 Sopas frías
- 4.6 Sopas especiales
- 4.7 Bisque
- 4.8 Caldos
- 4.9 Conservación de las sopas

UNIDAD V. Guarniciones

- 5.1 Clasificación
- 5.2 Crudas (vegetales, almidones, cereales y leguminosas)
- 5.3 Cocidas (vegetales, almidones, cereales y leguminosas)

UNIDAD VI. Usos y preparaciones a base de huevos y lácteos

- 6.1 Huevo
- 6.2 Leche
- 6.3 Quesos
- 6.4 Mantequilla
- 6.5 Crema
- 6.6 Manejo y conservación de diferentes productos a base de huevo y lácteos

Bibliografía:

Básica:

Loukie, W. (2012). Ingredientes. Cologne: H.F. Ullmann.

Robuchon, J. (2011). Gastronomie en español. Barcelona: Larousse.

The culinary institute of America. (2011). The professional chef. Estados Unidos: Wiley

Farrow, J. (2010). Escuela de Chefs: técnicas culinarias. España: Blume.

Wright, J. & Treuille, E. (2015). Guía Completa de las Técnicas Culinarias (Le Cordon Bleu). España: Blume.

Martínez, G. (2010). Arte culinario para el profesional de la cocina. México: Limusa.

Complementaria:

Boué, V. (2010). French Cooking: Classic recipes and techniques. París: Flammarion

Armendáriz, J. (2013). Procesos de elaboración culinaria. Madrid: Paraninfo.

Labensky, S. (2011). On Cooking (5th Ed.). Estados Unidos: Pearson Prentice Hall.

Martínez, G. (2012). Iniciación a las Técnicas Culinarias. México: Limusa.

Martínez, G. (2010). Técnicas culinarias. España: Ediciones Akal.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Productos Cárnicos
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Etapa: Básica Obligatoria

Competencia: Aplicar las técnicas de conservación y transformación de los productos cárnicos a través de procesos y normas de calidad para su correcta manipulación con responsabilidad e higiene.

Evidencia de desempeño: Elabora un catálogo que enliste los recursos comestibles de origen animal, clasificados según su origen, sus propiedades organolépticas, sus características de inocuidad y disponibilidad en el mercado.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		2	1	1	5	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. El músculo y la carne

- 1.1 Clasificación de los productos cárnicos
- 1.2 Estructura y ultra estructura del músculo
- 1.3 Composición química del músculo
 - 1.3.1 Proteínas musculares no miofibrilares
 - 1.3.2 Proteínas musculares miofibrilares
 - 1.3.3 Contracción muscular
- 1.4 Propiedades de la carne; color, olor, textura, dureza, aroma y sabor
- 1.5 Capacidad de retención de agua de la carne

UNIDAD II. Muerte animal.

- 2.1 Bienestar animal, Influencia del transporte y el estrés
- 2.2 Influencia del ayuno y las técnicas de matanza sobre la calidad de la carne
- 2.3 Aturdimiento
- 2.4 Sangrado
- 2.5 Estimulación eléctrica de la canal
- 2.6 Relación faenado-calidad microbiológica de la canal
- 2.7 Desarrollo normal y anormal del rigor mortis
- 2.8 Maduración de la carne

UNIDAD III. Manejo y procesos de conservación de la carne

- 3.1 Deshuesado en caliente y deshuese en frío.

- 3.2 Refrigeración y congelación de la carne
- 3.3 Cortes y presentación de mamíferos
- 3.4 Cortes y presentación de aves
- 3.5 Enzimología de la maduración y su relación con fenómenos de proteólisis y lipólisis
- 3.6 Empaque de carnes frescas en condición de vacío y de atmósferas modificadas repercusión en el proceso de maduración.

UNIDAD IV. Conservación y Empaque

- 4.1 Curado de la carne
- 4.2 Procesos tecnológicos generales
- 4.3 Productos cárnicos curados crudos
- 4.4 Productos cárnicos Embutidos crudos y cocidos. Embutidos y conservas
- 4.5 Materiales y películas para empaque
- 4.6 Trazabilidad: herramienta para asegurar la calidad e inocuidad de las carnes
- 4.7. La Biotecnología y la Sustentabilidad como estrategias de producción en la cadena cárnica.

Bibliografía:

Básica:

Diamond, J. (2013) *Armas, gérmenes y acero*. México, Debolsillo.

Warriss, P. D. (2010). *Meat Science*. Acribia, Zaragoza.

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. (2010).

Sistema de Explotación Extensivo y Semi-Extensivo de Ganado Bovino de Doble Propósito. México: SENASICA.

Revista Carnetec (2016). Disponible en: www.carnetec.com

North American Meat Processors Association (2011). *“Guía para Compradores de Carne”* (7th ed.). Disponible en: www.namp.com

Madrid, A. (2014). *La carne y los productos cárnicos: Ciencia y tecnología*. España: AMV editores.

Complementaria:

Aragones, J. (2012), Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos. España: ICI editores.

Parra, G. (2013). Método práctico para la conservación de los alimentos. España: Berbera

Revista Carnepress (2016). Disponible en: www.carnepress.com

Varnam, A. (2010). Carne y productos carnicos tecnologia quimica y microbiologica. España: Acriba

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Productos del Campo
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Etapa: Básica Obligatoria

Competencia: Examinar la variedad de recursos comestibles del campo a través de su investigación y estudio con la finalidad de conocer sus características generales, físicas y organolépticas, útiles en la preparación de platillos equilibrados con responsabilidad social y disciplina.

Evidencia de desempeño: Presenta por escrito un catálogo enlistando los recursos comestibles del campo, su origen, clasificación taxonómica, propiedades, características y temporalidad, para generar un recurso de información que le sea útil en la elaboración de platillos.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		2	1	1	5	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Introducción a los productos del campo

1.1 Origen de los productos del campo

1.1.1 Introducción

1.1.2 Historia de la agricultura y domesticación de las plantas

1.1.3 Morfología de las plantas

1.1.4 Centros de origen

1.2 Botánica sistemática

1.2.1 Conceptos y/o definiciones

1.2.2 Importancia de la nomenclatura

1.2.3 Antecedentes históricos

1.2.4 Nomenclatura de las plantas

1.3 Unidades y sistemas de producción agrícola

1.3.1 Conceptos y/o definiciones.

1.3.2 Clasificación de sistemas de producción agrícola

UNIDAD II. Leguminosas

- 2.1 Origen y características botánicas
 - 2.1.1 Origen y distribución geográfica
 - 2.1.2 Descripción de las leguminosas
 - 2.1.3 Clasificación taxonómica
- 2.2 Clasificación de las leguminosas
 - 2.2.1 Semillas oleaginosas: cacahuete y soya.
 - 2.2.2 Legumbres: garbanzos, lentejas, frijoles, chícharos secos, habas secas, altramuz
 - 2.2.3 Verduras: chícharos frescos, ejote, habas verdes
- 2.3 Técnicas de cultivo de leguminosas
 - 2.3.1 Conceptos y/o definiciones
 - 2.3.2 Cultivos tradicionales, orgánicos e hidropónicos
 - 2.3.3 Calendario de cultivo
- 2.4 Plagas, enfermedades y fisiopatías comunes en las leguminosas
 - 2.4.1 Conceptos y/o definiciones
 - 2.4.2 Daño que ocasionan en el producto
- 2.5 Usos y valor nutricional
 - 2.5.1 Usos en la industria
 - 2.5.2 Composición nutricional.

UNIDAD III. Hortalizas de raíz, tubérculos y bulbos

- 3.1 Origen y características botánicas
 - 3.1.1 Origen y distribución geográfica
 - 3.1.2 Descripción morfológica de las hortalizas de raíz
 - 3.1.3 Descripción morfológica de los tubérculos
 - 3.1.4 Clasificación taxonómica
- 3.2 Clasificación de hortalizas de raíz
 - 3.2.1 Compuestas (salsifí, escorzonera)
 - 3.2.2 Crucíferas (nabos, rábano)
 - 3.2.3 Quenopodiáceas (betabel)
 - 3.2.4 Umbelíferas (zanahoria)
- 3.3 Tubérculos: papas, camotes y ñames
- 3.4 Bulbos: cebolla, poro, ajo, chalote
- 3.5 Técnicas de cultivo de hortalizas de raíz y tubérculos
 - 3.5.1 Conceptos y/o definiciones
 - 3.5.2 Cultivos tradicionales, orgánicos e hidropónicos
 - 3.5.3 Calendario de cultivo
- 3.6 Plagas, enfermedades y fisiopatías comunes en las hortalizas
 - 3.6.1 Conceptos y/o definiciones
 - 3.6.2 Daño que ocasionan en el producto
- 3.7 Usos y valor nutricional

- 3.7.1 Usos en la industria
- 3.7.2 Composición nutricional.

UNIDAD IV. Hortalizas de tallos y hojas verdes

- 4.1 Origen y características botánicas
 - 4.1.1 Origen y distribución geográfica
 - 4.1.2 Descripción morfológica
 - 4.1.3 Clasificación taxonómica
- 4.2 Clasificación
 - 4.2.1 Conceptos y/o definiciones
 - 4.2.2 Hojas verdes: Acelgas, achicoria, endivia, escarola, lechuga, espinacas, perejil, col, brócoli, coles de Bruselas
 - 4.2.3 Tallos verdes: cardo, apio
 - 4.2.4 Tallos jóvenes: espárrago
- 4.3 Técnicas de cultivo de hortalizas de hoja verde y tallos
 - 4.3.1 Conceptos y/o definiciones
 - 4.3.2 Cultivos tradicionales, orgánicos e hidropónicos
 - 4.3.3 Calendario de cultivo
- 4.4 Plagas, enfermedades y fisiopatías comunes
 - 4.4.1 Conceptos y/o definiciones
- 4.5 Usos y valor nutricional
 - 4.5.1 Usos en la industria
 - 4.5.2 Composición nutricional.

UNIDAD V: Frutas y flores comestibles

- 5.1 Origen y características botánicas
 - 5.1.1 Origen y distribución geográfica
 - 5.1.2 Descripción morfológica
 - 5.1.3 Clasificación taxonómica
- 5.2 Clasificación
 - 5.2.1 Tipos de flores
 - 5.2.2 Por su semilla: frutas de hueso, frutas de pepita y frutas de grano.
 - 5.2.3 Por forma de conservación : fruta fresca, fruta desecada, fruta deshidrata, fruta congelada
- 5.3 Técnicas de cultivo de las frutas y flores
 - 5.3.1 Conceptos y/o definiciones
 - 5.3.2 Cultivos tradicionales, orgánicos e hidropónicos
 - 5.3.3 Calendario de cultivo
- 5.4 Plagas, enfermedades y fisiopatías comunes
 - 5.4.1 Conceptos y/o definiciones

- 5.4.2 Daño que ocasionan en el producto
- 5.5 Usos y valor nutricional
 - 5.5.1 Usos en la industria
 - 5.5.2 Composición nutricional.

UNIDAD VI. Hortalizas de fruto

- 6.1 Origen y características botánicas
 - 6.1.1 Origen y distribución geográfica
 - 6.1.2 Descripción morfológica
 - 6.1.3 Clasificación taxonómica
- 6.2 Clasificación
 - 6.2.1 Conceptos y/o definiciones
 - 6.2.2 Solanáceas más comunes: tomate, pimiento, berenjena
 - 6.2.3 Cucurbitáceas más comunes: melón, sandía, calabaza, calabacita, pepino.
- 6.3 Técnicas de cultivo de las hortalizas de fruto
 - 6.3.1 Conceptos y/o definiciones
 - 6.3.2 Cultivos tradicionales, orgánicos e hidropónicos
 - 6.3.3 Calendario de cultivo
- 6.4 Plagas, enfermedades y fisiopatías comunes
 - 6.4.1 Conceptos y/o definiciones
 - 6.4.2 Daño que ocasionan en el producto
- 6.5 Usos y valor nutricional
 - 6.5.1 Usos en la industria
 - 6.5.2 Composición nutricional.

UNIDAD VII. Hierbas, condimentos y especias

- 7.1 Origen y características botánicas
 - 7.1.1 Origen y distribución geográfica
 - 7.1.2 Descripción morfológica
 - 7.1.3 Clasificación taxonómica
- 7.2 Clasificación
 - 7.2.1 Conceptos y/o definiciones
 - 7.2.2 Hierbas más comunes
 - 7.2.3 Condimentos más comunes
 - 7.2.4 Especias más comunes
- 7.3 Técnicas de cultivo de las hierbas finas, condimentos y especias
 - 7.3.1 Conceptos y/o definiciones
 - 7.3.2 Cultivos tradicionales, orgánicos e hidropónicos
 - 7.3.3 Calendario de cultivo

- 7.4 Plagas, enfermedades y fisiopatías comunes
 - 7.4.1 Conceptos y/o definiciones
 - 7.4.2 Daño que ocasionan en el producto
- 7.5 Usos y valor nutricional
 - 7.5.1 Usos en la industria
 - 7.5.2 Composición nutricional.

Bibliografía:

Básica:

Mauseth, James D. (2014). *Botany: an introduction to plant biology* 5th ed.
Ceballos, R. (2009). *Manipulación de alimentos: en el sector hortofrutícola, hortalizas, hongos y frutas, cereales, leguminosas, tubérculos y frutos secos* (1ª ed.), Alcalá, Formación Alcalá.

Vicer, N. (2015). *Proteínas vegetales*. España: RBA INTEGRAL.
Zborower, J., Brunell, A. (2013). *Huerto Sin Esfuerzo... y otras informaciones sobre horticultura*. España: CreateSpace

Cheers, G. (2013). *Botánica*. España: H.F. Ullmann.

Universidad Politécnica de Valencia. (2012). *Anatomía y Morfología de las Plantas Superiores*. Valencia: Universidad Politécnica de Valencia Servicio de Publicación.

Complementaria:

Naranjo, P. (2010). *Etnomedicina y etnobotánica: avances en la investigación* (1ª ed.). Quito, Universidad Andina Simón Bolívar / Abya-Yala.
Portal WEB de la Comisión Nacional Forestal. (2016). Disponible en: www.conafor.gob.mx

Portal WEB de The Calflora Database (2016). Disponible: www.calflora.org

Portal WEB de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2016). Disponible: <http://www.fao.org/home/es/>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Productos del Mar
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Etapa: Básica Obligatoria

Competencia: Examinar la variedad de recursos comestibles del mar a través de su estudio y manejo, con la finalidad de identificar sus características generales y las técnicas utilizadas en su manipulación en la preparación de platillos con actitud crítica y responsable.

Evidencia de desempeño: Presenta por escrito un catálogo enlistando los recursos y productos comestibles del mar clasificados por su origen, clase, propiedades, características y temporalidad para generar un recurso de información que les sea útil en la elaboración de platillos y recetas de la gastronomía.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		2	1	1	5	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Introducción a los productos del mar

- 1.1 Balance general de las pesquerías a nivel mundial
- 1.2 Balance general de la acuicultura a nivel mundial
- 1.3 Panorama general de las formas de extracción y cultivo de los distintos productos del mar
- 1.4 Productos del mar y su importancia económica a nivel mundial
- 1.5 Importancia de los productos del mar en las costas mexicanas
 - 1.5.1 Golfo de México y Mar Caribe
 - 1.5.2 Golfo de Cortés
 - 1.5.3 Océano Pacífico
- 1.6 Balance general de la acuicultura en los productos marinos y dulceacuícolas en México

UNIDAD II. Pescados

- 2.1 Tipos de Hábitat
 - 2.1.1 Agua de mar
 - 2.1.1.1 Bentónicos
 - 2.1.2.2 Pelágicos
 - 2.1.2 Agua dulce

- 2.1.3 Diadrómicos
- 2.1.4 Acuicultura
- 2.2 Tipos de forma de las distintas variedades de peces
 - 2.2.1 Peces planos
 - 2.2.2 Peces redondos
- 2.3 Clasificación de los peces de acuerdo a su contenido de grasa
 - 2.3.1 Blancos
 - 2.3.2 Semigrasos
 - 2.3.3 Azules
- 2.4 Morfología (interna y externa) de los peces
- 2.5 Identificación de parámetros de frescura del producto
- 2.6 Importancia de la Producción de peces a nivel mundial
- 2.7 Importancia de la producción de peces en costas mexicanas
 - 2.7.1 Golfo de México y Mar Caribe
 - 2.7.2 Golfo de Cortés
 - 2.7.3 Océano Pacífico

UNIDAD III. Crustáceos

- 3.1 Introducción al Phylum: Artrópoda, Grupo Crustáceos
- 3.2 Morfología (interna y externa) de los crustáceos
- 3.3 Importancia de la producción de crustáceos a nivel mundial
- 3.4 Importancia de la producción de crustáceos en costas mexicanas
 - 3.4.1 Golfo de México y Mar Caribe
 - 3.4.2 Golfo de Cortés
 - 3.4.3 Océano Pacífico

UNIDAD IV. Moluscos

- 4.1 Introducción al Phylum: Moluscos
- 4.2 Morfología (interna y externa) de las distintas clases de moluscos
- 4.3 Importancia de la producción de moluscos a nivel mundial
- 4.4 Importancia de la producción de moluscos en las costas mexicanas
 - 4.4.1 Golfo de México y Mar Caribe
 - 4.4.2 Golfo de Cortés
 - 4.4.3 Océano Pacífico

Bibliografía:

Básica:

- Gleason, J. (2014). *Introduction to culinary arts*. Estados Unidos: Pearson.
- Mc Greal, M. (2011). *Culinary arts, principles and applications*. Estados Unidos: ATP.

Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. España: Larousse.

Stein, R. (2014). *Fish & Shellfish*. Estados Unidos: BBC.

Teubner, C. (2010). *Pescados*. España: Everest.

The Culinary Institute of America. (2011). *The professional chef*. Estados Unidos: Wiley.

Complementaria:

Llesca, J. (2013). *Pescados y mariscos*. España: Ciceron editores.

Medin, S., Medin, R., Rossoti, D. (2015). *Alimentos seguros: Manipulación de alimentos de manera correcta para conservar su higiene, evitar enfermedades y mantener su color, olor, gusto y textura*. España: Ediciones Turisticas.

Catálogo de especies de pesca y acuicultura de Baja California. (2008). México: SEPESCA [Única edición]. Disponible en: <http://www.sepescabc.gob.mx/x/productos/docs/CatalogoEspecies.pdf>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Bases para el Servicio
Área de conocimiento: Servicio

Etapa: Básica Obligatoria

Competencia: Analizar los elementos que constituyen el servicio al cliente a través de las normas de etiqueta y protocolo para otorgar un servicio de excelencia en un ambiente de respeto por la diversidad cultural.

Evidencia de desempeño: Simulación de situaciones donde demuestre vocación de servicio utilizando las técnicas de comunicación y de identificación de intangibles. Entregar una reseña sobre el desarrollo de la actividad en donde el alumno demuestre que comprende los conceptos, terminología, ideas básicas e implicaciones prácticas de la unidad de aprendizaje.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		3		1	5	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I El servicio al cliente

1.1 Introducción al servicio y la atención al cliente

1.1.1 Definición de servicio

1.1.2 Definición de cliente

1.1.3 Naturaleza y características de los servicios

1.2 El Cliente

1.2.1 Motivación

1.2.2 Satisfacción

1.2.3 Percepción

1.2.4 Fidelidad

1.2.5 Tipología de clientes

1.2.6 El ABC del servicio al cliente

1.2.7 La mezcla del servicio al cliente

1.3 Cultura del servicio

1.3.1 La importancia del servicio en la industria gastronómica

1.3.2 El servicio como actitud y vocación

Unidad II La comunicación en el servicio

2.1 Verbal

- 2.1.1. Empatía
- 2.1.2. Objetividad
- 2.1.3. Respuestas enfocadas a la solución de problemas
- 2.1.4. Voz
 - 2.1.4.1. Señales vocales
 - 2.1.4.2. Volumen
 - 2.1.4.3. Tono
 - 2.1.4.4. Tiempo
- 2.2. No Verbal
 - 2.2.1. Lenguaje corporal
 - 2.2.1.1. Presentación personal
 - 2.2.1.2. Contacto visual
 - 2.2.1.3. Postura y espacio
 - 2.2.1.4. Gestos
 - 2.2.1.5. Toque
- 2.3. Escuchar con efectividad
 - 2.3.1. Influencias positivas y negativas
 - 2.3.2. Variables
 - 2.3.2.1. Individuales
 - 2.3.2.2. Ambientales
 - 2.3.3. Comprensión del cliente e interpretación de señales no verbales

UNIDAD III: Calidad en el servicio

- 3.1. Antecedentes
- 3.2. Conceptos
- 3.3. Factores que determinan la calidad en el servicio
 - 3.3.1. Los siete pecados capitales del servicio
 - 3.3.2. Valor agregado
 - 3.3.4. Manejo de situaciones difíciles
 - 3.3.5. Estándares de servicio

UNIDAD IV: ETIQUETA Y PROTOCOLO

- 4.1. Origen e historia del protocolo en la mesa
- 4.2. Ideas básicas sobre protocolo y etiqueta
 - 4.2.1. Definición de protocolo y etiqueta
 - 4.2.2. Normas de urbanidad
- 4.3. Normas de protocolo en función del tipo de servicio
- 4.4. El protocolo en eventos especiales

Bibliografía:

Básica:

Brownell, J. (2010). *Listening: Attitudes, Principles, and Skills*. Estados Unidos: Allyn and Bacon.

Caro, A. (2011). *Servicio y atención al cliente en restaurante*. España: IC.

Equipo Vértice. (2012). *Aspectos prácticos de la calidad en el servicio*. España: Vértice.

Sánchez, M. (2012). *Calidad en la atención al cliente: comunicación y atención al cliente*. España: Editex.

Távora, J. (2012). *Calidad de servicio y fidelización de clientes*. España: CTO.

Villanueva, R. (2012). *Gestión del protocolo*. España: IC.

Complementaria:

De Francisco, A. (2015). *Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo*. España: Rodio.

Equipo Vértice. (2012). *La calidad en el servicio al cliente*. España: Vértice.

Villanueva, R. (2012). *Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo*. España: IC.

Otero, M. (2011). *Protocolo y organización de eventos*. Catalunya: Universitat Oberta de Catalunya.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Metodología de la Investigación
Área de conocimiento: Formación Integral

Etapa: Básica Obligatoria

Competencia: Elaborar un anteproyecto de investigación atendiendo a las recomendaciones del método cualitativo y/o cuantitativo para estudiar una problemática relacionada con el campo gastronómico de una manera ordenada, objetiva y responsable.

Evidencia de desempeño: Elabora un anteproyecto de investigación que abarque el método cualitativo y/o cuantitativo, así como el diseño del planteamiento del problema, objetivo general, objetivos específicos, justificación, pregunta de investigación o hipótesis, marco teórico y diseño metodológico.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

Unidad I. Introducción a la investigación científica

- 1.1 Conocimiento común
- 1.2 Conocimiento científico
- 1.3 Conocimiento extracientífico
- 1.4 Clasificación de la ciencia

Unidad II. Investigación científica en el campo gastronómico

- 2.1 Campo gastronómico
- 2.2 Paradigma cuantitativo
- 2.3 Paradigma cualitativo

Unidad III. Desarrollo de la investigación científica

- 3.1 Selección del tema en el campo gastronómico ¿cómo identificar un tema?
- 3.2 Plantear preguntas. Hacia la construcción del objeto de estudio
- 3.3 Estado de la cuestión. ¿Qué hay o no hay sobre mi tema de investigación?
 - 3.3.1 Identificación y análisis de fuentes (bibliográficas, hemerográficas, artículos arbitrados, electrónicas)
 - 3.3.2 Motores de búsqueda
 - 3.3.3 Verificación y fiabilidad de fuentes

3.3.4 Organización de fuentes e información

Unidad IV. Organización del anteproyecto de investigación

4.1 Planteamiento del problema

4.2 Marco teórico

4.3 Hipótesis o pregunta de investigación

4.4 Metodología

4.5 Diseño de instrumentos (cuestionarios, entrevistas, entre otros)

Bibliografía:

Básica:

Bernal, C. (2010). *Metodología de la Investigación: Administración, Economía, Humanidades y Ciencias Sociales*. México: Pearson.

Cortes, M. (2012). *Metodología de la Investigación*. México: Trillas.

Díaz, M. (2013). *Metodología de la Investigación: Enfoque por Competencias, La Investigación Científica y su Impacto*. México: Trillas.

Hernández, R. (2011). *Metodología de la Investigación*. México: McGraw Hill.

Martínez, H. (2014). *Metodología de la Investigación: Enfoque por Competencias*. México: Cengage Learning.

Complementaria:

Universidad Nacional Autónoma de México (2015). *Fichas de trabajo*. Disponible en: <http://portalacademico.cch.unam.mx/alumno/tlriid2/unidad3/fichasdeTrabajo>

Universidad Autónoma Metropolitana. (2016). *Cómo citar artículos*. Disponible: http://www.bidi.uam.mx/index.php?option=com_content&view=category&id=38:como-citar-recursos&Itemid=65&layout=default

Universidad de Cádiz. (2016). *Cómo citar según la Norma Vancouver*. Disponible en: <http://bibrepo.uca.es:81/biblioteca/guiasymanuales/tutoriales/TutorialAlumnos/vancouver.htm>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Compras y Almacenaje

Etapas: Básica Obligatoria

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Identificar las necesidades de un establecimiento de alimentos y bebidas a través del análisis del requerimiento de mobiliario, equipo e insumos para la preparación de alimentos y servicio al cliente con responsabilidad y honestidad.

Evidencia de desempeño: Elabora un manual de compras y almacenaje de una empresa de alimentos y bebidas que incluya sus recetas, procedimientos, relación de mobiliario, equipo, catálogo de insumos, tabla de especificaciones, políticas y procedimientos de compras, almacén y transferencias.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	Contabilidad

Contenidos temáticos:

Unidad I. Compras

1.1 Aspectos básicos

1.1.1 Logística y abastecimiento

1.1.2 Concepto de las compras y su importancia

1.1.3 Funciones del departamento de compras en un restaurante

1.1.4 Interrelación de las compras en otras áreas de la empresa

1.1.5 La planeación de las compras

1.1.6 Las características de un comprador

1.2 Modalidades de compras en un restaurante

1.2.1 Por quien lo realiza

1.2.1.1 Compras directas

1.2.1.2 Compras indirectas

1.2.1.3 Compras combinadas

1.2.2 Por la forma de efectuarlo

1.2.2.1 Compras centralizadas

1.2.2.2 Compras descentralizadas

1.2.2.3 Compras mixtas

1.2.3 Por el tipo de material

1.2.3.1 Materias primas

1.2.3.2 Suministros

- 1.2.3.3 Materiales y equipos
- 1.3 Análisis y previsión de la demanda
- 1.4 Los inventarios
- 1.5 Máximos y mínimos de almacén
- 1.6 Selección de proveedores
- 1.7 Manual del puesto de Jefe de compras

Unidad II. La gestión de un almacén

- 2.1 Aspectos generales de un almacén
 - 2.1.1 Definición del concepto
 - 2.1.2 Funciones de un almacén
 - 2.1.3 Sistemas de almacenamiento
 - 2.1.4 Ubicación estratégica de un almacén
- 2.2 Instalaciones y elementos para la operación
 - 2.2.1 Identificación de necesidades de mobiliario, equipo e insumos a través de las recetas estándar de un menú de A y de B
 - 2.2.2 Relación de mobiliario, equipo y relaciones de insumos de A y de B
- 2.3 Establecimiento de estándares de los productos
- 2.4 Técnicas de identificación de productos
- 2.5 Técnicas y procedimientos de almacenaje
 - 2.5.1 Normas oficiales para la recepción y almacenaje de mercancías. NOM-093
 - 2.5.2 Personal de almacén
 - 2.5.3 Recibo de mercancía
 - 2.5.4 Almacén de abarrotes
 - 2.5.5 Alimentos en Refrigeración
 - 2.5.6 Alimentos en Congelación
 - 2.5.7 Bebidas
 - 2.5.8 Suministros
 - 2.5.9 Equipos de operación
- 2.6 Manual del puesto de Jefe de Almacén

Unidad III. Operación del almacén

- 3.1 Operaciones de entrada de mercancías
 - 3.1.1 Recepción
 - 3.1.2 Registro y valorización
- 3.2 Operaciones de salida de almacén
 - 3.2.1 Entrega a los departamentos operativos
 - 3.2.2 Registro y valorización
- 3.3 Planificación de operaciones
- 3.4 Conciliación entre almacén y contabilidad

Unidad IV. Inventarios físicos

4.1 Aspectos básicos

4.2 Planeación de los inventarios

4.3 Técnicas para la toma de inventarios en el negocio de servicio de alimentos

4.3.1 Formato de toma de inventario

4.3.2 El inventario y su aplicación en el estado de resultados

4.4 Características del sistema Mr. Chef

4.5 Control interno de compras y almacén

Bibliografía:

Básica

Pérez y Nuria. (2014). *Gestión y control de aprovisionamiento de materia primas* (1ra. Ed). Editorial: Síntesis.

Del Río, C. (2010). *Adquisiciones y Abastecimientos*. México: Cengage Learning.

Johnson, P. (2012). *Administración de compras y abastecimientos*. México: McGraw-Hill.

Escudero, F. (2010). *Compra, recepción y almacenamiento de alimentos*. México: Trillas.

Complementaria

Martínez, E. (2010). *Gestión de compras. Negociación y estrategias de aprovisionamiento*. España: FC.

Sangri, A. (2013). *Administración de Compras: Adquisiciones y Abastecimiento*. México: Grupo Editorial Patria.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Enología I

Etapa: Básica Obligatoria

Área de conocimiento: Área de Producción Gastronómica y Servicio

Competencia: Distinguir los diferentes tipos de vino de mesa a través del conocimiento del proceso de elaboración de los mismos para identificar los mecanismos de la producción de vino de calidad con una actitud crítica, propositiva y responsable.

Evidencia de desempeño: Elabora un reporte de prácticas sobre los diferentes métodos de producción de vino de mesa.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		3		2	7	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Antecedentes Históricos

- 1. Antecedentes Históricos
- 1.1 Introducción
- 1.2 Historia de la uva y el vino

UNIDAD II. La vid y la uva

- 2.1 Estructura
- 2.2 Morfología
- 2.3 Compuestos químicos
- 2.4 Cultivo
- 2.5 Zonas de cultivo
- 2.6 Métodos de cultivo
- 2.7 Maduración de la uva
- 2.8 Determinación de la madurez de la uva
- 2.9 Índices de maduración

UNIDAD III. Características del vino

- 3.1 Características del vino
- 3.2 Tipos de vino
- 3.3 Compuestos químicos del vino

- 3.3.1 Azúcares
- 3.3.2 Ácidos orgánicos
- 3.3.3 Alcoholes
- 3.3.4 Polifenoles
- 3.3.5 Ésteres y Terpenos
- 3.3.6 Otros compuestos

UNIDAD IV. Procesos de producción básicos

4.1 Procesos de producción básicos

- 4.1.1 Levaduras
- 4.1.2 Bacterias
- 4.1.3 Fermentación alcohólica
- 4.1.4 Fermentación maloláctica
- 4.1.5 Maceración

UNIDAD V. Equipo de vinificación

5.1 Equipo de vinificación

- 5.1.1 Equipo de cosecha
- 5.1.2 Tanques de fermentación/almacenamiento
- 5.1.3 Prensas
- 5.1.4 Filtros
- 5.1.5 Embotelladoras
- 5.1.6 Otros equipos

UNIDAD VI. Producción de vino

6.1. Producción de blanco, rosado y tinto

- 6.1.1. Determinación de maduración
- 6.1.2. Cosecha
- 6.1.3. Molienda y despalillado
- 6.1.4. Prensado
- 6.1.5. Clarificación
- 6.1.6. Fermentación
- 6.1.7. Levaduras
- 6.1.8. Fermentación maloláctica

6.2. Producción de vino espumoso

- 6.2.1. Determinación de maduración
- 6.2.2. Cosecha
- 6.2.3. Molienda y despalillado
- 6.2.4. Prensado
- 6.2.5. Clarificación
- 6.2.6. Fermentación alcohólica

- 6.2.7. Levaduras
- 6.3. Procesos Post-fermentativos
- 6.4. Crianza en madera
 - 6.4.1. Barricas
 - 6.4.2. Tipos de barrica
 - 6.4.3. Tipo de madera
 - 6.4.4. Tostado
 - 6.4.5. Madera alternativa
 - 6.4.6. Crianza en botella
 - 6.4.6.1. Clarificación
 - 6.4.6.2. Filtración
 - 6.4.6.3. Estabilización
 - 6.4.6.4. Embotellado
 - 6.4.6.5. Tipos de cierre de botellas
- 6.5 Tapones

Bibliografía:

Básica:

Diez, J. (2012). *El ABC del Vino*. México: Ediciones Larousse

García, J. (2013). *Enología Avanzada*. Málaga: Editorial Vértice.

Grainger K. y H. Tattersall. (2016). *Wine Production and Quality*. Oxford: Wiley-Blackwell.

Hidalgo Togados José (2010). *Tratado de Enología*. Madrid: Mundi.

Ribereau- Gayón (2008) *Tratado de Enología Tomo I y II*, 2da Edición. Editorial Hemisferio Sur.

Peñín, J. (2011). *Historia del vino*. Madrid: Editorial Espasa.

Complementaria:

Goode, J. (2014). *Wine Science*. Mitchell Beazley.

Grupos de Investigación Enológica. (2015). *Enología 2.015. Innovación vitivinícola*. Catalunya: Servei de Publicacions. Disponible en:

<https://books.google.com.mx/books?id=GCUzCwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

Hidalgo Fernández-Cano, L. y Hidalgo Togores, J. (2011). *Tratado de Viticultura* (4ta. Edición). Madrid: Ediciones Mundi-Prensa. Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=bIS6qIBeZ2MC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

Valencia, F. (2010). *Enología: vinos, aguardientes y licores*. Málaga: Editorial Vértice

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Nutrición

Etapas: Básica Obligatoria

Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Competencia: Identificar los elementos básicos de la nutrición a través del análisis del funcionamiento de los nutrientes orgánicos e inorgánicos de acuerdo a las necesidades del organismo para proponer platillos balanceados de manera responsable y comprometida con el bienestar de la comunidad.

Evidencia de desempeño: Propone y elabora un platillo balanceado justificando la elección de los ingredientes y su impacto en la salud.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Introducción a la nutrición

1.1 Importancia de la Nutrición

1.2 Funciones del aparato digestivo

1.3 Valoración nutricional

1.4 Homeostasis

Unidad II. Nutrimientos orgánicos e inorgánicos

2.1 Clasificación

2.3 Carbohidratos, fibra, edulcorantes, índice glucémico

2.4 Lípidos, ácidos grasos

2.5 Proteínas de origen animal y vegetal

2.6 Bases nitrogenadas

2.7 Vitaminas hidrosolubles y liposolubles

2.8 Minerales

Unidad III. Grupos de alimentos

3.1 Naturales

3.2 Orgánicos

3.3 Probióticos

3.4 Prebióticos

3.5 Procesados (etiquetado de alimentos)

3.6 Transgénicos

3.7 Tecnología alimentaria

Unidad IV. Dieta sana

4.1 Las dietas en el mundo

4.2 Las leyes de la alimentación

4.3 Cálculo de la dieta sana con el Sistema Mexicano de Equivalentes

Bibliografía:

Básica:

Cervera, P. (2014). *Alimentación y Dietoterapia*. España: McGraw-Hill Interamericana.

Mataix, J. (2013). *Tratado De Nutrición Y Alimentación*. Océano

Martínez, A. (2011). *Fundamentos de Nutrición y Dietética*. España: Médica Panamericana.

Esquivel, R. (2013). *Nutrición y Salud*. Editorial El Manual Moderno.

Noss, E. (2011). *Tratado General de la Nutrición*. Editorial Paidotribo.

Complementaria:

Mataix, V. (2009). *Nutrición y Alimentación Humana*. (2da Ed.). Editorial Ergon.

Portal WEB de Comunidad Virtual de Profesionales de la Nutrición (2016). Disponible en: www.nutrinfo.com

Portal WEB El poder del consumidor (2016). Disponible en: www.elpoderdelconsumidor.org

Portal WEB CalorieKing - Diet and weight loss (2016). Disponible en: www.calorieking.com

Olivares, S. (2011). *Nutrición y Dietoterapia*. México: Mc. Graw Hill Educación.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Entorno Económico Global

Etapa: Básica Obligatoria

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Identificar las características del entorno económico nacional e internacional a través del análisis e interpretación de los indicadores y sus agentes para lograr una visión integral que sirva de apoyo en la toma de decisiones dentro de una empresa en función de sus necesidades con un sentido responsabilidad social y honestidad.

Evidencia de desempeño: Elabora un trabajo final de investigación y análisis del entorno económico de una empresa de Alimentos y Bebidas, en el cual identifique las principales características de su contexto económico nacional e internacional.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Introducción a la economía

1.1 Introducción a la economía

1.1.1 Fundamentos básicos de la economía

1.1.2 Importancia del estudio de la economía

1.2 Geografía Física

1.2.1 Ubicación de México en el Entorno Global

1.2.2 Fronteras y Costas

1.2.3 Recursos Naturales

1.3 Geografía Económica

1.3.1 Crecimiento de la población total

1.3.2 Densidad y distribución de la población total

1.3.3 Regiones económicas

1.3.4 Población Económicamente Activa

1.4 Microeconomía y Macroeconomía

1.5 Sistema económico

1.5.1 Factores de producción

1.5.2 Agentes económicos: familias, empresas y gobierno

1.6 El entorno económico y la empresa

1.6.1 Importancia del entorno económico en la estrategia empresarial

UNIDAD II. El sistema de mercado: oferta y demanda (Indicadores Microeconómicos)

2.1 Oferta y la demanda

2.1.1 Demanda

2.1.2 Oferta

2.2 ¿Qué es un mercado?

2.2.1 Tipos de mercado

2.3 Tipos de competencia

2.3.1 Competencia perfecta

2.3.2 Competencia imperfecta

UNIDAD III. Indicadores macroeconómicos

3.1 Variables e indicadores macroeconómicos

3.2 El Producto Interno Bruto

3.3 Inflación

3.4 Desempleo

3.5 Tipo de cambio

UNIDAD IV. Sectores de la economía

4.1 Competitividad y productividad

4.2 Crecimiento y desarrollo económico

4.3 Sectores económicos: sector agropecuario, sector industrial y sector de servicios

4.3.1 Ramas económicas

4.3.2 Comportamiento productivo

Unidad V. Economía Internacional

5.1 Globalización

5.1.1 Dependencia y relaciones económicas internacionales

5.1.2 Comercio internacional

5.2 Acuerdos, alianzas y organizaciones comerciales

5.3 Estrategias de negocios internacionales

Bibliografía:

Básica:

Barroso Castro, C. (2012). *Economía de la empresa*. (2da Ed.). Madrid: Editorial Pirámide

Carbaugh, R.J. (2009). *Economía Internacional*. (12va Ed.). México: Cengage Learning

Feenstra, R. C. (2012). *Macroeconomía internacional*. (2da Ed). Barcelona: Reverté

Krugman, P. R. (2011). *Introducción a la economía*. (1ra Ed.). Barcelona: Reverté

Martínez Ruiz, H. (2013). *Estructura socioeconómica de México, con enfoque en competencias*. (3era ed.). México: CENGAGE Learning

McEachern, W. A. (2014). *ECON-Macroeconomía*. (3ra Edición). México: Cengage Learning

Méndez M.J.S. (2012). *Problemas económicos de México y sustentabilidad* (7ma ed.). México: Mc Graw-Hill

Méndez Morales, J.S. (2011). *La Economía en la Empresa. En la sociedad del conocimiento*. (4a. Ed.). México: McGraw Hill

Complementaria:

Mankiw, N. (2009). *Principios de economía*. México: Cengage Learning

Página WEB del Banco Mundial (2016). Disponible en: www.bancomundial.org

Página WEB del Fondo Monetario Internacional (2016). Disponible en: <http://www.imf.org>

Página WEB de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (2016). Disponible en: <http://www.oecd.org>

Página WEB del International Institute for Management Development (2016). Disponible en: <http://www.imd.org/>

Página WEB del Doing Business (2016). Disponible: <http://espanol.doingbusiness.org/>

Página WEB del Foro Económico Mundial (2016). Disponible: <http://www.weforum.org/>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Química de Alimentos
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Etapa: Básica Obligatoria

Competencia: Identificar las propiedades funcionales de los nutrimentos en los alimentos a través de prácticas donde se demuestren las reacciones químicas que ocurren durante el procesamiento de alimentos para la elaboración de platillos vanguardistas y originales con higiene y responsabilidad.

Evidencia de desempeño: Presenta un platillo y un reporte del proceso de elaboración donde se demuestre las propiedades funcionales de los nutrientes que se encuentran en los alimentos al procesarlos.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2	3			2	7	

Contenidos temáticos:

Unidad I. Introducción a la química de alimentos.

1.1 Conceptos básicos de bioquímica de alimentos.

1.2 Principales componentes de los alimentos. Composición química de:

1.2.1 Frutas y vegetales

1.2.2 Cereales

1.2.3 Grasas y aceites

1.2.4 Carnes, pescado, marisco y derivados

1.2.5 Huevo

1.2.6 Productos lácteos

1.2.7 Bebidas

Unidad II. Agua

2.1 Estructura, propiedades físicas y químicas.

2.2 Actividad de agua en los alimentos.

2.3 Reacciones de deterioro en función de la actividad del agua.

2.4 Métodos de conservación relacionados con el agua.

Unidad III. Carbohidratos en los alimentos

3.1 Introducción.

- 3.2 Clasificación y nomenclatura.
- 3.3 Principales monosacáridos en alimentos.
- 3.4 Principales oligosacáridos y sus reacciones.
- 3.5 Tecnología de azúcares. Poder edulcorante. Reacciones y propiedades funcionales.
- 3.6 Concepto de fermentación.
- 3.7 Principales polisacáridos: Glucógeno, pectinas, gomas y celulosa. Reacciones y propiedades funcionales.
- 3.8 Fuentes principales: Frutas, vegetales, cereales, otras fuentes.
- 3.9 Modificación de los carbohidratos.

Unidad IV. Lípidos en los alimentos

- 4.1 Introducción.
- 4.2 Ácidos grasos. Clasificación.
- 4.3 Propiedades físicas, químicas y funcionales.
- 4.4 Fuentes.
- 4.5 Manufactura de grasas y aceites.
- 4.6 Procesos de modificación.
- 4.7 Deterioro de lípidos.
- 4.8 Antioxidantes.

Unidad V. Proteínas en los alimentos

- 5.1 Introducción.
- 5.2 Aminoácidos. Fórmula. Esenciales y no esenciales.
- 5.3 Proteínas. Estructura.
- 5.4 Propiedades físicas, químicas y funcionales.
- 5.5 Proteínas de origen animal, marino y vegetal.
- 5.6 Proteínas no-convencionales.
- 5.7 Modificación de proteínas.
- 5.8 Fuentes.

Bibliografía:

Básica:

Vaclavik, V. (2014). *Essentials of Food Science*. Estados Unidos: Springer.

Boye, J. (2012). *Green Technologies in Food Production and Processing*. Estados Unidos: Springer.

Igoe, R. (2011). *Dictionary of Food Ingredients*. Estados Unidos: Springer.

Potter, J. (2010). *Cooking for Geeks: Real Science, Great Hacks, and Good Food*. Estados Unidos: O`Reilly Media, Inc.

Belitz, H. (2009). *Food Chemistry*. Estados Unidos: Springer.

Badui, S. (2012) *Química de los Alimentos*. México: ADDISON-WESLEY.

Bello, J. (2014). *Ciencia Bromatológica: Principios generales de los alimentos*. Madrid: Díaz de Santos.

Complementaria:

Fennema, O. (2010). *Química de los Alimentos*. Madrid: ACRIBIA Editorial.

Gil, A. (2010). *Preelaboración y conservación de alimentos*. México: AKAL.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Estadística
Área de conocimiento: Formación Integral

Etapa: Básica Obligatoria

Competencia: Resolver un problema del área de producción y servicios de alimentos y bebidas utilizando los fundamentos de probabilidad y estadística para la toma de decisiones con una actitud crítica y honesta.

Evidencia de desempeño: Realiza un proyecto final utilizando un software estadístico en el que contenga la representación e interpretación haciendo uso de un modelo matemático a partir de la recolección de datos y sus medidas de tendencia central (datos históricos, compras, experimentación, inventarios, etc.) mediante la correlación y distribución de la información.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

Unidad I Conceptos generales de estadística

- 1.1 Definición de estadística
- 1.2 Datos estadísticos
- 1.3 Métodos estadísticos
- 1.4 Recopilación de datos estadísticos
- 1.5 Organización de datos estadísticos
- 1.6 Presentación de datos estadísticos
- 1.7 Utilización de software estadístico

Unidad II Medidas de tendencia central

- 2.1 Calculo de la media aritmética
 - 2.1.1 Datos no agrupados
 - 2.1.2 Datos agrupados
 - 2.1.3 Propiedades de la media aritmética
- 2.2 Calculo de la mediana
 - 2.2.1 Datos no agrupados
 - 2.2.2 Datos agrupados
 - 2.2.3 Características de la mediana
- 2.3 Calculo de la moda

- 2.3.1 Datos no agrupados
- 2.3.2 Datos agrupados
- 2.3.3 Características de la moda
- 2.4 Calculo de la media geométrica
 - 2.4.1 Datos no agrupados
 - 2.4.2 Propiedades de la media aritmética
- 2.5 Calculo de la media armónica
 - 2.5.1 Datos no agrupados
 - 2.5.2 Datos agrupados
- 2.6 Calculo cuartiles y percentiles
 - 2.6.1 Datos no agrupados
 - 2.6.2 Datos agrupados
- 2.7 Utilización de software estadístico

Unidad III Medidas de Variabilidad

- 3.1 Rango Inter cuartil
 - 3.1.1 Datos no agrupados
 - 3.1.2 Datos agrupados
- 3.2 Calculo de la desviación media
 - 3.2.1 Datos no agrupados
 - 3.2.2 Datos agrupados
- 3.3 Calculo de la varianza y desviación estándar
 - 3.3.1 Datos no agrupados
 - 3.3.2 Datos agrupados
- 3.4 Calculo del coeficiente de variación
 - 3.4.1 Datos no agrupados
 - 3.4.2 Datos agrupados
- 3.5 Utilización de software estadístico

Unidad IV Probabilidad

- 4.1 Concepto de probabilidad básica
- 4.2 Técnicas de conteo
- 4.3 Permutaciones y combinaciones
- 4.4 Probabilidad simple
- 4.5 Probabilidad conjunta
- 4.6 Reglas de la adición y multiplicación
- 4.7 Probabilidad condicional
- 4.8 Utilización de software estadístico

Unidad V Distribuciones de Probabilidad

- 5.1 Distribución híper geométrica
- 5.2 Distribución binomial

- 5.3 Distribución de Poisson
- 5.4 Distribución normal
 - 5.4.1 Área bajo la curva
 - 5.4.2 Ordenadas bajo la curva
 - 5.4.3 Aproximación binomial a normal
 - 5.4.4 Aproximación de Poisson a normal
- 5.5 Utilización de software estadístico

Unidad VI Regresión y correlación

- 6.1 Estimación mediante línea de regresión
- 6.2 Calculo de coeficiente de correlación
- 6.3 Inferencia sobre parámetros de población
- 6.4 Series de tiempo en los pronósticos
- 6.5 Análisis de tendencia
- 6.6 Variación cíclica, estacional e irregular
- 6.7 Utilización de software estadístico.

Bibliografía:

Básica:

Berenson y Levine. (2014). *Estadística para Administración y Economía*. México: Alfa omega.

Díaz, E. (2016). *Estadística básica*. Bogotá: Ediciones de la U.

Richard I. Levin. (2011). *Estadística para administración y economía*. México: Pearson.

Complementaria:

Cosma Rohilla Shalizi. (2013). *Advanced Data Analysis from an Elementary Point of View*. 06 -05-2014, Cambridge University

Gareth James, Daniela Witten, Trevor Hastie and Robert Tibshirani (June 2014). *An Introduction to Statistical Learning with Applications in R*. New York, New York, USA. Springer.

Trevor Hastie, Robert Tibshirani, Jerome Friedman. (2011). *The Elements of Statistical Learning: Data Mining, Inference, and Prediction*. New York, New York, USA. Springer. Second Edition, Springer Series in Statistics.

Kevin J Keen. (2010). *Graphics for Statistics and Data Analysis with R*. USA, Chapman & Hall/CRC Texts in Statistical Science.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Montaje y Servicio de Comedor
Área de conocimiento: Servicio

Etapas: Básica Obligatoria

Competencia: Aplicar los diversos montajes y servicios de comedor utilizando las técnicas, protocolos y procesos de servicio y montaje de alimentos y bebidas para ofrecer una atención al cliente que contribuya a mejorar la calidad en el establecimiento con actitud creativa y responsable.

Evidencia de desempeño: Presenta una simulación de un servicio a la mesa donde aplique las técnicas, protocolos y procesos incluyendo una reseña sobre el desarrollo de la actividad.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Formatos de negocios de servicios

- 1.1 Comida rápida
- 1.2 Slow food
- 1.3 Casual
- 1.4 Fine dining

UNIDAD II. Equipo y montaje de comedor

2.1 Equipo mayor y menor de comedor

- 2.1.1 Mobiliario
- 2.1.2 Equipo y utensilios
- 2.1.3 Loza
- 2.1.4 Plaqué
- 2.1.5 Cristalería
- 2.1.6 Mantelería
- 2.1.7 Mise en place

2.2. Montaje del comedor

- 2.2.1 Factores a considerar: iluminación, ventilación, decoración, pisos, ambientación, ruido, etc.
- 2.2.2 Planeación de los flujos de servicio
- 2.2.3 Distribución y acomodo del equipo mayor y menor

UNIDAD III. Tipos de servicio

3.1 Según la categoría

3.2 Según el tipo de cocina

3.3 Según el tipo de menú

3.4 Clásicos internacionales: americano, francés, inglés, ruso.

UNIDAD IV. Técnicas de servicio

4.1 El servicio en la sala

4.1.1 Control de mesas

4.1.2 Recepción del cliente

4.1.3 Iniciando el servicio

4.1.4 La comanda

4.2 Aplicación de técnicas

4.2.1 Montaje de mesa

4.2.2 Toma de orden

4.2.3 Trinchado y cuchareo

4.3 Servicios específicos

Bibliografía:

Básica:

Guerrero R. (2012). *Técnicas Elementales de Servicio*. España: Paraninfo.

Villanueva, R. (2012). *Gestión del protocolo*. España: IC.

Caro, A. (2011). *Servicio y atención al cliente en restaurante* España: IC.

Dahmer, S. (2009). *Restaurant Service Basics*. Estados Unidos: Wiley.

Complementaria:

Sánchez, M. (2008). *Preparación y presentación del servicio de comedor*. Málaga: Limusa.

The culinary Institute of America (2009). *Remarkable Service: A Guide to Winning and Keeping Customers for Servers, Managers, and Restaurant Owners*. Estados Unidos: Wiley.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Control de Costos en Alimentos y Bebidas

Etapa: Disciplinaria Obligatoria

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Diseñar un sistema de control de costos en alimentos y bebidas, a través del análisis de procedimientos estandarizados, para coadyuvar en la toma de decisiones con corresponsabilidad y honestidad.

Evidencia de desempeño: Elabora un sistema de control de costos para una empresa de alimentos y bebidas que integre el concepto de negocio, menú, cuantificación y estandarización de los procedimientos de producción, pruebas de rendimiento, costeo de recetas estándar, catálogo de productos, tablas de rendimientos.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	Compras y Almacenaje

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. El control de costos de la producción

1.1 Gastos

1.2 Costos

1.3 Utilidad

1.4 Formatos para control en la producción

UNIDAD II. Componentes del costo

2.1 Antecedentes del costo

2.2 Tipos de costos

2.3 Aplicación de los costos en alimentos y bebidas

UNIDAD III. El sistema de costos y rendimientos

3.1 El menú

3.2 Recetas estándar

3.3 Catálogo de insumos

3.4 Tabla de rendimientos

3.5 El costo potencial

3.6 Ventas diferenciadas

3.7 Costo real

3.7.1 Créditos al costo

UNIDAD IV. Indicadores de ventas

- 4.1 Cheque promedio
- 4.2 Estadísticas de ventas
- 4.3 Clientes atendidos
- 4.4 Porcentaje de rotación de mesas
- 4.5 Porcentaje de ocupación del aforo
- 4.6 Popularidad de platillos
- 4.7 Porcentaje de costos de alimentos
- 4.8 Porcentaje de costos de bebidas

Bibliografía:

Básica:

Gallego, J. (2012). *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*. España: Paraninfo.

Dopson, L. (2011). *Food and Beverage Cost Control*. Estados Unidos de América: John Wiley and Sons, Inc.

Ojugo, C. (2010). *Practical Food & Beverage Cost Control*. Estados Unidos de América: Cengage Learning.

Malaga, Steve. (2010). *Guía de Negocios para Restaurantes*. Estados Unidos de América: AuthorHouse.

Gracia Treviño. (2013). *Elaboración y control de presupuestos de alimentos y bebidas*. Recuperado de <http://www.gestiopolis.com/elaboracion-y-control-de-presupuestos-de-alimentos-y-bebidas/>

Complementaria:

Koontz, H. (2013). *Elementos de la Administración*. México: McGraw-Hill.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Enología II

Etapa: Disciplinaria Obligatoria

Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Competencia: Identificar las diferentes zonas vinícolas en el mundo y sus varietales, así como sus características básicas a través de un análisis sensorial de vinos para ofrecer una gama de opciones a los comensales, con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social.

Evidencia de desempeño: Elabora una carpeta de evidencias que incluya reporte de prácticas y de investigación sobre los diferentes métodos de producción de vino de mesa, catas de vinos y visitas enológicas realizadas, aplicando los conocimientos adquiridos en la evaluación sensorial.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	3	1			3	7	Enología I

Contenidos temáticos:

UNIDAD I Consejos reguladores del Vino

1. Consejos Reguladores
 - 1.1. Consejos Reguladores del Vino
 - 1.2. Denominación de origen
 - 1.2.1. Denominación de origen del vino
 - 1.2.2. Denominación de origen de otros productos
 - 1.2.3. Norma oficial Mexicana (NOM)

UNIDAD II. Países Productores

2. Países Productores
 - 2.1. Francia
 - 2.2. España
 - 2.3. Italia
 - 2.4. Alemania
 - 2.5. Portugal
 - 2.6. Grecia
 - 2.7. Hungría
 - 2.8. Argentina

- 2.9. Chile
- 2.10. Uruguay
- 2.11. Brasil
- 2.12. Estados Unidos
- 2.13. Australia
- 2.14. Nueva Zelanda
- 2.15. China

UNIDAD III Regiones productoras en México y variedades.

- 3. Regiones productoras en México y variedades
 - 3.1. Baja California
 - 3.2. Coahuila
 - 3.3. Querétaro
 - 3.4. Aguascalientes
 - 3.5. Zacatecas
 - 3.6. Chihuahua

UNIDAD IV Variedades de Uva

- 4. Variedades de Uva
 - 4.1. Variedades de uva Blancas
 - 4.1.1. Chardonnay
 - 4.1.2. Sauvignon blanc
 - 4.1.3. Moscatel
 - 4.1.4. Pinot gris
 - 4.1.5. Riesling
 - 4.1.6. Viognier
 - 4.1.7. Gewürztraminer
 - 4.1.8. Chening Blanc
 - 4.1.9. French Colombard
 - 4.1.10. Riesling
 - 4.1.11. Palomino
 - 4.2. Variedades tintas
 - 4.2.1. Barbera
 - 4.2.2. Cabernet sauvignon
 - 4.2.3. malbec
 - 4.2.4. Merlot
 - 4.2.5. Misión
 - 4.2.6. Nebbiolo
 - 4.2.7. Pinot noir
 - 4.2.8. Sangiovese

- 4.2.9. Syrah
- 4.2.10. Tempranillo
- 4.2.11. Cabernet franc

UNIDAD V Sentidos y Cata del Vino

- 5. Sentidos y Cata del vino
 - 5.1. Análisis sensorial; apreciación organoléptica
 - 5.2. La copa
 - 5.3. El color de los vinos; aspecto visual
 - 5.4. El aroma de los vinos; la nariz del vino
 - 5.5. El sabor de los vinos; sensación en boca
 - 5.6. Impresión global de un vino; elaboración de notas de cata
 - 5.7. Identificación de las denominaciones de origen, añadas y calificaciones
 - 5.8. La botella, la etiqueta, la contra etiqueta, el corcho, la cápsula.

UNIDAD VI Servicio del Vino

- 6. Servicio del Vino
 - 6.1. Temperatura del vino
 - 6.2. Las Copas
 - 6.3. Orden de los vinos
 - 6.4. El descorche
 - 6.5. Elaboración de Carta de vinos

Bibliografía:

Básica:

Baeza, C. (2011). *Gran Atlas de Vino*. Editorial LIBSA.

Grainger K. y H. Tattersall. (2016). *Wine Production and Quality*. Oxford: Wiley-Blackwell.

Grainger, K. y Tattersall, H. (2008). *Wine Production: Vine to Bottle*. Oxford: Wiley-Blackwell.

Grainger, K. (2009). *Wine Quality: Tasting and Selection*. Oxford: Wiley-Blackwell. [Clásico]

Diez, J. (2012). *El ABC del Vino*, México: Ediciones Larousse

Popic, M. (2013). *El manual del vino*. España:CA

Casalins, A. (2015). *Todo lo que hay que saber sobre el vino, Cepajes, maridajes y degustaciones*. Argentina: LEA

Ortega, J. (2016). *Vino para principiantes: Un enfoque sencillo y práctico*. España: CreateSpace

De la Casa, A. (2013). *Introducción al Vino y a La Cata De Vinos.: Una forma sencilla de aprender y disfrutar*. España:CreateSpace.

Dowey, M. (2013). *Vino y comida*. Estado Unidos:Folio

Complementaria:

Blouin L y Peynaud E. (2006) *Enología practica*. Madrid: Mundi. [Clásico]. Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=C-lkDmQUkxEC&lpg=PR1&dq=enologia&hl=es&pg=PR5#v=onepage&q=enologia&f=false> [clásico]

Giuseppe, V. (2012). *Manual Cata de Vinos. Pequeña Enciclopedia*. Ed. Tikal.

Hidalgo Fernández-Cano, L. y Hidalgo Togores, J. (2011). *Tratado de Viticultura* (4ta. Edición). Madrid: Ediciones Mundi-Prensa. Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=bIS6qIBeZ2MC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

Hidalgo, J. (2010). *Tratado de Enología*, Mundi prensa.2da edición.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Mercadotecnia

Etapa: Disciplinaria Obligatoria

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Diseñar un plan de mercadotecnia a partir de las herramientas y el análisis de mercados para posicionar un producto, servicio o empresa con una actitud innovadora y responsable.

Evidencia de desempeño: Elabora un plan de mercadotecnia para la comercialización y posicionamiento de un producto o empresa en el mercado que contenga análisis de mercado, imagen corporativa, estrategias de mercadotecnia y mezcla de mercadotecnia.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I Naturaleza y conceptos de Mercadotecnia

- 1.1 Naturaleza y conceptos de Mercadotecnia
- 1.2 Definición.
- 1.3 Origen y antecedentes de la mercadotecnia.
- 1.4 Concepto de mercadotecnia..
- 1.5 Tipos de mercadotecnia.
- 1.6 Mercadotecnia digital
- 1.7 Administración de la mercadotecnia

UNIDAD 2. Mercados de consumo.

- 2.1 Mercados de consumo
- 2.2 Conceptos y clasificación de los mercados.
- 2.3 Características de los mercados de consumo.
- 2.4 Diferencia de los mercados de consumo.
- 2.5 Modelos de comportamiento.
- 2.6 Comportamiento del consumidor
- 2.7 Factores que influyen en la toma de decisiones.

UNIDAD III Segmentación de Mercado

- 3.1 Naturaleza e importancia de la segmentación de mercados.
- 3.2 Bases para la segmentación.
- 3.3 Métodos de segmentación.
- 3.4 Estrategias de segmentación.
- 3.5 Posiciones de la estrategia de mercados.

UNIDAD IV. Sistemas de información (IM) de mercadotecnia.

- 4.1 Investigación de mercado
- 4.2 Fuentes de investigación
- 4.3 Análisis FODA (Fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas)
- 4.4 Importancia y componentes de un sistema de información de mercadotecnia.
- 4.4 Componentes de un sistema de información de mercadotecnia.
- 4.5 Aplicación de un sistema de información de mercadotecnia.

UNIDAD V. La mezcla de la mercadotecnia

- 5.1.- Naturaleza y concepto de la mezcla de la mercadotecnia.
- 5.2.- Producto, concepto y características.
- 5.3.- Precio, conceptos y características.
- 5.4.- Plaza y distribución, conceptos y características.
- 5.5.- Promoción, conceptos y características.
- 5.6.- Las nuevas P's de la mezcla de mercadotecnia.

UNIDAD 6 Plan de Mercadotecnia

- 6.1 Definición del plan de mercadotecnia
- 6.2 Alcance del plan de mercadotecnia
- 6.3 Propósitos y contenido del plan.
- 6.4 Elaboración del plan estratégico
- 6.5 Integración de los elementos constitutivos de mercadotecnia.
- 6.2 Presentación del plan de mercadotecnia relacionado a la gastronomía

Bibliografía

Básica:

Kotler, P. y Armstrong, G. (2013) *Fundamentos de marketing*. México: Pearson.

Fischer, L. y Espejo, J. (2011). *Mercadotecnia*. México: Edit McGraw Hill.
Disponble en <http://site.ebrary.com/lib/uabcsp/reader.action?docID=10751465>

Vallet-Bellmunt, T. et. (2015). Principios de Marketing Estratégico. Publicacions de la Universitat Jaume I. Servei de Comunicació i Publicacions Campus del Riu Sec. Edifici Rectorat i Serveis Centrals. 12071 Castelló de la Plana. ISBN: 978-84-697-1552-9

Lamb, C., Hair, J. & McDaniel, C. (2011). *Marketing*. Mexico: Cenage Learning. 11a Edición.

Sainz de Vicuña, J. (2012) El plan de marketing en la PYME. ESIC EDITORIAL. 2ª ed.

Complementaria:

Tolentino, J. (2011). *Branding: personalidad e identidad propia. (Spanish)*. *Leadership: Magazine For Managers*, 8(28), 44-53. Disponible en: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=bth&AN=89651980&lang=es&site=ehost-live>

Cristobal-Fransi, E., Daries-Ramon, N., & Pablo Baldomar, J. (2014). Segmentación de los e-consumidores: un estudio aplicado a partir de las perspectivas de uso de Internet. Instituto de Economía Aplicada a la Empresa

Chaffey, D. (2014) Marketing digital estrategia implementación y práctica. Pearson Educación.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Técnicas de Repostería y Panadería
Etapa: Disciplinaria Obligatoria
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Competencia: Elaborar panes y postres clásicos a través diferentes técnicas de preparación, decoración y presentación para satisfacer las necesidades del consumidor con creatividad e higiene.

Evidencia de desempeño: Demuestra prácticamente las diferentes técnicas, siguiendo los principios de panadería y repostería para la elaboración de panes y postres balanceados y de vanguardia.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4			1	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Ingredientes

1.1 Harinas (trigo, centeno, maíz almidones)

1.2 Azúcares

1.3 Grasas

1.4 Leche y productos lácteos

1.5 Huevos

1.6 Agentes leudantes

1.7 Agentes gelificantes

UNIDAD II. Principios básicos de panadería y tipos de pan

2.1 Mezclado y amasado

2.2 Levaduras y fermentos

2.3 Tipos de masas

2.4 Tipos de panes (artesanal, sin levadura, con levadura, rápidos, fritos)

UNIDAD III. Principios básicos de repostería

3.1 Salsas básicas, cremosas y jarabes

3.2 Pastas básicas de la repostería

3.3 Tartas y tartaletas

3.3 Batidos de huevos

UNIDAD IV. Pasteles y bizcochos

- 4.1 Mezclado y fórmulas
- 4.2 Cremas y glaseados
- 4.3 Técnicas básicas de decoración

UNIDAD V. Postres ligeros

- 5.1 Mezclado y fórmulas
- 5.2 Natillas y flanes
- 5.3 Mousses
 - 5.3.1 Fríos
 - 5.3.2 Calientes
- 5.4 Soufflés
 - 5.4.1 Fríos
 - 5.4.2 Calientes

Bibliografía:

Básica:

The Culinary Institute of America. (2014). *Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft*. Estados Unidos: Wiley.

Bau, F. (2013). *Enciclopedia del chocolate*. España: Blume.

Suass, M. (2010). *Advances Baking & Pastry: A Professional Approach*. Estados Unidos: Delmar Cengage Learning.

Torreblanca, F. (2010). *La cocina dulce*. España: Temas de hoy.

Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. España: Larousse.

Berambau, R. (2014). *The Baking Bible*. Estados Unidos: Houghton Mifflin Harcourt

Complementaria:

Duytsche, Y. (2008). *Diversiones dulces*. España: Montagud. [clasico]

García Company, D. y Navarro Tomás, V. (2010). *Elaboraciones Básicas para Pastelería-Repostería*. Madrid: Ideas Propias Editorial. Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=hzVwCxuvYNQC>

Wright, J. (2015). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. España: Blume.

Werle, L. (2012). *Ingredientes*. Alemania: H. F. Ullmann

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Técnicas y Preparaciones Culinarias
Etapa: Disciplinaria Obligatoria
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Competencia: Aplicar las técnicas básicas en la preparación de alimentos por medio de la demostración y práctica de recetas de cocina clásica internacional para lograr una base práctica que permita el desarrollo de habilidades culinarias con sentido de higiene y responsabilidad.

Evidencia de desempeño: Entrega un portafolio donde se integre la información relativa a las características y propiedad de los métodos de cocción utilizados así como las prácticas que se realizaron en clase.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4			1	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Principios básicos de cocina

1.1. Efecto del calor en la preparación de alimentos

1.1.1 Transferencia de calor

1.1.2 Tiempos de cocción en las distintas clases de alimentos

1.2 Sazonar

1.2.1 Definición de sazón y sabor

1.2.2 Sazones y sabores comunes

1.2.3 Utilización de hierbas y especias

1.2.4 Sazonar para cocinar en volumen vs sazón por platillo

UNIDAD II. Métodos de cocción

2.1 Métodos de cocción secos

2.2 Métodos de cocción húmedos

2.3 Métodos de cocción mixtos

2.4 métodos de cocción grasos

UNIDAD III. Métodos de cocción modernos

3.1 Sous - vide

3.2 Microondas

3.3 Hornos Inteligentes

UNIDAD IV. Montaje del platillo

4.1 Componentes del plato

4.2 Categoría de montajes de platillos

4.2.1 Tradicional

4.2.2 No tradicional

4.3 Reglas de presentación

4.3.1 Equilibrio

4.3.2 Unidad

4.3.3 Color

4.3.4 Punto focal

4.3.5 Altura

Bibliografía:

Básica:

Gleason, J. (2014) *Introduction to culinary arts*. Estados Unidos: The culinary Institute of America

The Culinary Institute of America. (2011). *The professional chef*. Estados Unidos: Wiley.

Mc Greal, M. (2011). *Culinary arts, principles and applications*. Estados Unidos: ATP.

Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. España: Larousse.

Wright, J. (2015). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. España: Blume.

Complementaria:

Martínez, G. (2011). *Iniciación a las Técnicas Culinarias*. México: Limusa.

Werle, L. (2012). *Ingredientes*. Alemania: H. F. Ullmann.

Gil Martínez, A. (2010). *Técnicas Culinarias* (1ra. Edición). Madrid: Ediciones Akal, S.A. Disponible en:

<https://books.google.com.mx/books?id=vlikstOp6KsC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Legislación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas

Etapa: Disciplinaria Obligatoria

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Identificar las leyes y reglamentos que regulan la operación de establecimientos de alimentos y bebidas a través de su análisis de orden Municipal, Estatal y Federal que determinan la operación legal de un establecimiento de alimentos y bebidas con responsabilidad y respeto.

Evidencia de desempeño: Presenta una carpeta que contenga los trámites legales requeridos de un establecimiento de alimentos y bebidas.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I Marco legal

1.1 Declaración de apertura

1.2 Funciones específicas de las Cámaras y Organismos Empresariales

1.3 Inscripción al Sistema de Información Empresarial Mexicano

1.4 Constitución de Comisión de Capacitación y Adiestramiento

1.5 Constitución de la Comisión de Seguridad e Higiene

1.6 Prima de riesgo

1.7 Secretaría del Trabajo y Previsión Social

UNIDAD II. Disposiciones oficiales

2.1 Registro Federal de establecimientos de alimentos y bebidas

2.2 Distintivo H

2.3 Norma Oficial Mexicana

2.4 Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

2.5 Aviso de Funcionamiento que otorga la Secretaria de Salud

2.6 Ecología, permisos para derribar un árbol

2.5 Apertura de Negocios

2.6 Licencia de Funcionamiento en Materia de Ecología

2.7 Registro de Descargas de Aguas Residuales

UNIDAD III. Derechos y obligaciones

- 3.1 Uso de Suelo
- 3.2 Factibilidad y Congruencia
- 3.3 Dictamen de Control Patrimonial
- 3.4 Estudio de Impacto Ambiental
- 3.5 Licencia de Construcción, por obras de construcción nueva, modificaciones, demoliciones
- 3.6 Programa de Protección Civil
- 3.7 Número Oficial
- 3.8 Licencia de Funcionamiento (con venta de vinos y licores)
- 3.9 Licencia de anuncios, adosado, de azotea, luminosos

UNIDAD IV. Permisos, licencias y concesiones

- 4.1 Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales
- 4.2 Procuraduría Federal de Protección al Ambiente, Vida Silvestre.
- 4.3 Concesiones (rentar o comprar) Zona Federal Marítimo Terrestre
- 4.4 Permisos de venta de alimentos y bebidas alcohólicas en Zonas Federales
- 4.5 Licencia de construcción en Zona Federal
- 4.6 Secretaría de Agricultura, Ganadería Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
- 4.7 Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca
- 4.8 Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria
- 4.9 Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas

UNIDAD V. Disposiciones de la obligación

- 5.1 Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial
- 5.2 Protección de Marcas, Avisos Comerciales, Nombres Comerciales, Denominación de Origen
- 5.3 Derechos de Autor, Protección a Obras Intelectuales
- 5.4 Sociedades de Gestión Colectiva. Que representan derechos primigenios y conexos, como Sociedad de Autores y compositores de México, Asociación Nacional de Intérpretes, Sociedad Mexicana de Productores de Fonogramas, Videogramas y Multimedia
- 5.5 Patentes, Secretos Industriales Modelos de Utilidad, y Diseños Industriales
- 5.5 Franquicias
- 5.6 Servicios de Despachos Externos Especializados y Notarías
- 5.7 Dirección General de Juegos y Sorteos
- 5.8 Contratación de Extranjeros
- 5.9 Indicación de Origen

Bibliografía:

Básica:

Rafael Alcaraz. (2011). *El Emprendedor de Éxito, Guía de Planes de Negocios*. México, McGraw Hill.

Sérvulo Anzola Rojas,(2010). *Administración de Pequeñas Empresas*. México: Mc Graw Hill.

Instituto mexicano de la Propiedad Industrial (2016). Disponible en: www.impi.gob.mx

Instituto del fondo nacional de la vivienda para los trabajadores, disponible en: INFONAVIT (2016), www.infonavit.org.mx

Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (PROFEPA) (2016), Disponible en: www.profepa.gob.mx.

Protección Civil (2016). Disponible en www.proteccioncivil.gob.mx.

Reglamento de Alcoholes, para el Estado de Baja California (2016), disponible en: ordenjuridicodemo.segob.gob.mx/Estatal

Secretaría de Gobernación (SEGOB) (2016), www.gobernacion.gob.mx

Reglamento de la ley del seguro social en materia de afiliación, clasificación de empresas, recaudación y fiscalización, (2016), Disponible en: www.imss.gob.mx/conoce-al-imss/marco-normativo/reglamentos

Secretaria de Salud (2016), Disponible en: www.salud.gob.mx

Secretaria del Trabajo y Previsión Social (STPS) (2016), Disponible en: www.stps.gob.mx

Servicio de Administración Tributaria (SAT) (2016) Disponible en: www.sat.gob.mx

Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad, y Calidad Agroalimentario (SENASICA) (2016), Disponible en: www.senasica.gob.mx

Complementaria:

Código Fiscal de la Federación, el 31 de diciembre de 1981,
Publicado en el Diario Oficial de la Federación, Última reforma publicada DOF 14-03-2014.

Ley de Ecología, de fecha 29 de febrero de 1992, Publicada en el Periódico Oficial No. 6, sección I, Tomo XCIX., XVI Legislatura Disponible en <https://ecologiageneral2.wordpress.com/inicio/leyes-de-la-ecologia>
www.metro.df.gob.mx/transparencia/imagenes/.../lgeepa14012014.pdf

Ley de Edificaciones para el Estado de Baja California, de 24 de junio de 1994, Publicada en el Periódico Oficial No. 26, sección III, disponible en: proteccioncivil.ensenada.gob.mx/.../Reglamento-de-la-Ley-de-edificaciones.

Ley General de Salud, 4 de junio de 2015, Publicado en el Diario Oficial de la Federación. disponible en: www.salud.gob.mx/unidades/cdi/.../LEY_GENERAL_DE_SALUD.pdf

Ley General del Valor Agregado, 11-12-2013, Última reforma publicada DOF disponible en: www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/liva.htm

Ley General de Turismo, 20-04-**2015**. Última reforma publicada DOF Disponible en: www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGT_200415.pdf

Ley de ISR, 11 de diciembre de 14-09-2005, Nueva Ley publicada en el Diario Oficial de la Federación.
Disponible en: www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LISR.pdf

Ley Federal de Derechos de Autor, 23 oct. 2006 Disponible en: www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lfda.htm

Ley Federal de Protección al consumidor, 04-06-2014 Última reforma publicada DOF Disponible en: www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/113_261214.pdf

Ley Federal del Trabajo, 12-06-2015 Última reforma publicada DOF, Disponible en: www.stps.gob.mx/bp/micrositios/reforma_laboral/ref_lab.html

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Gastronomía de Baja California
Etapa: Disciplinaria Obligatoria
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Competencia: Elaborar platillos con recetas de la cocina de Baja California a través del uso de productos, técnicas regionales y la influencia de la gastronomía contemporánea mundial y mexicana para difundir la riqueza gastronómica regional, fortaleciendo la identidad gastronómica local con creatividad y compromiso.

Evidencia de desempeño: Elabora un portafolio de las recetas elaboradas, que incluya portada, índice y páginas numeradas, plan de trabajo, apuntes de clase, recetas con fotografía.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4			1	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Cocina indígena en Baja California

- 1.1 Cochimíes
- 1.2 Cucapá
- 1.3 Kiliwa
- 1.4 Kumiai
- 1.5 Pai pai
- 1.6 Triquis

UNIDAD II. Influencias extranjeras en la cocina del estado

- 2.1 Tijuana y Rosarito
 - 2.1.1 Cocina Fronteriza y de migración
- 2.2 Ensenada y Tecate
 - 2.2.1 Cocina Rusa
 - 2.2.2 Cocina Japonesa
- 2.3 Mexicali
 - 2.3.1 Cocina fronteriza y de migración
 - 2.3.2 Cocina China

UNIDAD III. Cocina contemporánea del Estado

- 3.1. Influencia de la gastronomía extranjera
- 3.2 Cocina Baja Med
 - 3.2.1 Concepto e importancia
 - 3.2.2 Técnicas culinarias
- 3.3 Cocina de mercado local
 - 3.3.1 Productores locales
- 3.4 Precusores de gastronomía contemporánea en Baja California

UNIDAD IV. Productos Regionales

- 4.1 Lácteos
- 4.2 Carnes
 - 4.2.1 Carnes de caza
- 4.3 Pescados y Mariscos
 - 4.3.1 De cultivo
- 4.4 Aves
- 4.5 Productos endémicos
- 4.6 Frutas, verduras, vegetales y hortalizas
- 4.7 Elaboraciones artesanales (pan, vino, queso, cerveza)
- 4.8 Conservas y curtidos
- 4.9 Vino, destilados y fermentados

UNIDAD V. Difusión gastronómica del estado de Baja California

- 5.1 Festividades
 - 5.1.1 Festivales gastronómicos temáticos
 - 5.1.2 Festivales de productos
 - 5.1.3 Concursos gastronómicos profesionales
 - 5.1.4 Expos, congresos y eventos académicos
 - 5.1.5 Celebraciones religiosas
 - 5.1.6 Festejos históricos
- 5.2 Alianzas institucionales
 - 5.2.1 Canirac
 - 5.2.2 Vatel Club de México
 - 5.2.3 Asociación de Vinicultores de Baja California
 - 5.2.4 Universidad Autónoma de Baja California
 - 5.2.5 Gobierno del Estado
 - 5.2.6 Secretaria del Fomento Agropecuario
 - 5.2.7 Secretaria de Turismo
- 5.3 Rutas Gastronómicas

Bibliografía:

Básica:

Huerta Rivera, J. (2012). *Una cocina en búsqueda de identidad. Representaciones de la gastronomía de Baja California* Tesis COLEF. Disponible en: <http://www.colef.mx/posgrado/wp-content/uploads/2014/03/TESIS-Huerta-Rivera-Juan-Pablo.pdf>

Millán, Omar (2011). En busca del sabor de la región. *San Diego Red*. San Diego, Calif., 26 de octubre, en <http://www.sandiegored.com/noticias/20098/En-busca-del-sabor-de-la-region/>

Garfias, F. (2013). *Valoración del posicionamiento turístico de la ciudad de Tijuana Baja California*. México. Tesis UABC. Disponible en: <http://eduardoahumada.com/MaestriaAdmon/wp-content/uploads/2013/06/296804-3a-Generaci%C3%B3n-2011-2012-Garfias-Garcia-Francisco-A..pdf>

Complementaria:

Martínez, G. (2011). *Iniciación a las Técnicas Culinarias*. México: Limusa.

Werle, L. (2012). *Ingredientes*. Alemania: H. F. Ullmann.

Muñoz, R. (2014). *Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. México: Larousse.

Secretaría de Turismo de Baja California (2016). *Gastronomía*. Disponible: http://www.bajacalifornia.gob.mx/portal/nuestro_estado/gastronomia/introduccion.jsp

Piñón, I. (2004). *Recetario Indígena de Baja California No. 34, Grupos Sociales Kiliwa, Cochimie, Pai pai y Cucapa*. México, D.F.: CONACULTA / Dirección General de Publicaciones / Dirección General de Culturas Populares. [Única edición].

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (2001). *La Cocina La Cocina Familiar en el Estado de Baja California* (1ra Ed). México, D.F.: Dirección General de Publicaciones de CONACULTA y Editorial Océano. [Única edición].

Ruiz Ríos, Rogelio E. (2011). *Tierra y vid. Bodegas de Santo Tomás y los inicios de la vitivinicultura en el valle de Guadalupe, Baja California*. Tijuana: Cecut/Conaculta.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos

Etapas: Disciplinaria Obligatoria

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Diseñar espacios y equipamiento en los establecimientos del sector gastronómico, a través de la evaluación de las necesidades operativas de la empresa y cumpliendo con la normatividad vigente, para proponer dimensiones funcionales que satisfagan los estándares de calidad, con un enfoque de protección al medio ambiente de forma eficiente y responsable.

Evidencia de desempeño: Realiza un proyecto para el sector gastronómico donde proponga la distribución óptima de los espacios y equipamiento, en cumplimiento con las normas nacionales y los estándares de calidad que permitan un flujo adecuado, mediante el uso de un software para diseño.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Conceptualización de diseño

1.1 Conceptualización de diseño en general

1.1.1 Factores que influyen en los diseños de los espacios gastronómicos

1.1.2 Características de infraestructura en el diseño

1.2 Análisis de normatividad

1.2.1 Normas Mexicanas

1.2.2 Normas Internacionales

1.3 Análisis de espacios

1.3.1 Aplicación de la higiene en el diseño

1.3.2 Diagrama de flujo operativo

1.3.3 Dimensionamiento mínimo requerido

UNIDAD II. Materiales

2.1 Características de los materiales de acuerdo a la normatividad.

2.2 Procedimientos de instalaciones de recubrimientos en muros, pisos y techos

UNIDAD III. Selección de equipamiento

3.1 Descripción del funcionamiento de equipo

3.1.1 Especificaciones generales y capacidades del equipo estándar de Gas:

- 3.1.1.1 Estufas y estofones Planchas
- 3.1.1.2 Salamandras o gratinadores
- 3.1.1.3 Freidor de inmersión
- 3.1.1.4 Parrillas
- 3.1.1.5 Asador
- 3.1.1.6 Hornos Industriales; combis, convección, panaderos, pizzas, etc.
- 3.1.1.7 Marmitas
- 3.1.1.8 Baño María

3.1.2 Especificaciones generales del equipo estándar eléctrico:

- 3.1.2.1 Sartenes eléctricos
- 3.1.2.2 Rebanadoras
- 3.1.2.3 Cafeteras
- 3.1.2.4 Hornos de microondas
- 3.1.2.5 Mesas Frías, Cámaras de Refrigeración y Congelación
- 3.1.2.6 Exhibidores eléctricos
- 3.1.2.7 Lámparas calefactoras de comida
- 3.1.2.8 Tostadoras
- 3.1.2.9 Máquina lava loza
- 3.1.2.10 Fábricas de helados
- 3.1.2.11 Fábricas de hielo
- 3.1.2.12 Empacadoras alto vacío
- 3.1.2.13 Extractores de humos grasos
- 3.1.2.14 Sistemas de inyección de aire

3.2 Análisis de cargas de trabajo

3.3 Dimensionamiento y ubicación de equipo

3.4 Diseño y selección de equipo para línea de buffet

UNIDAD IV. Aplicación de Software

4.1 Características de los programas aplicados al diseño.

4.2 Uso de Software para diseño de espacios y equipamiento

Bibliografía:

Básica:

Montes, E. (2013). *Diseño y Gestión de Cocinas (Manual de Higiene Alimentaria aplicada al Sector de la Restauración)*. 2da. Edición, España. Díaz de Santos.

Regina s. Baraban and Joseph f. Durocher (2010). *Successful restaurant design*. 3rd ed. New Jersey John Wiley and sons.

Norma oficial mexicana Nom-251-SSA-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. [Vigente]

Norma técnica complementaria para el proyecto arquitectónico. Gaceta oficial del distrito federal el 8 de febrero de 2011.

Complementaria:

Thomas, C. (2013). *Design and Equipment for Restaurants and Foodservice: A Management View*. 3rd ed. E.U.A: Wiley.

Completing the Floor Plan Tutorial (2010). Disponible en: <https://www.video2brain.com/en/lessons/completing-the-floor-plan>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Coctelería Internacional.
Área de conocimiento: Servicio

Etapas: Disciplinaria Obligatoria

Competencia: Elaborar cócteles a través del uso de técnicas utilizando los diferentes licores para la operación de un bar dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas con responsabilidad y honestidad.

Evidencia de desempeño: Elabora diferentes cócteles a través de la identificación los ingredientes y su metodología de elaboración y entrega de recetario de Coctelería.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		3		1	5	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I: Introducción a la Coctelería.

1.1. Tipos de cócteles.

1.1.1. Por su método de elaboración.

1.1.2. Por sus ingredientes.

1.1.3. Por sus funciones.

1.2. Conceptos básicos, definición e historia.

1.3. Montaje de bar.

1.3.1. Utensilios.

1.3.2. Equipos.

1.3.3. Otros elementos del bar.

UNIDAD II: Bebidas fermentadas.

2.1. Cerveza.

2.2. Vino.

2.2.1. Vermouth.

2.2.2. Vino generoso.

2.2.3. Vino espumoso.

2.2.4. Vino tranquilo.

2.3. Tepache.

2.4. Pulque.

2.5. Sake.

2.6. Tejuino.

Unidad III: Bebidas destiladas.

- 3.1. Tequila.
- 3.2. Mezcal.
- 3.3. Bacanora.
- 3.4. Sotol.
- 3.5. Raicilla.
- 3.6. Whiskey
- 3.7. Whisky
- 3.8. Bourbon.
- 3.9. Brandy.
- 3.10. Cognac.
- 3.11. Armagnac.
- 3.12. Pisco.
- 3.13. Grappa.
- 3.14. Calvados.
- 3.15. Ron.
- 3.16. Bitters.
- 3.17. Triple sec.
- 3.18. Ginebra.
- 3.19. Vodka.
- 3.20. Cremas y licores.
- 3.21. Otros destilados.

Unidad IV: Otros elementos de los cócteles.

- 4.1. Mezcladores.
- 4.2. Garnituras.
- 4.3. Salsas base.

Unidad V: Control del Bar.

- 5.1. Sistemas de control de higiene.
- 5.2. Sistemas de control de inventarios.

Bibliografía:

Básica:

García, P. y García, F. (2016). *Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería* (2da ed.). Ediciones Paraninfo.

Katsigris C., Thomas C. (2012) *The bar & beverage book*. Estados Unidos: John Wiley & Sons.

Rosell, J. (2013) *Gestión del bar y cafetería: Estrategias de éxito para su creación, organización y control*. España: Ideas propias.

Bansal, T. (2016) *Bar & Beverage Operation*. Estados Unidos: International Publishing House

Di Niso, G. y Manzoni, D. (2013). *Cócteles*. Blume Editorial.

Troitiño, Y. (2015). *Cocteles Internacionales*. Everest Editorial.

Darlintong, T., Darlintong E. (2016). *The New Cocktail Hour: The Essential Guide to Hand-Crafted Drinks*. Estado Unidos: Running Press

Complementarias:

Facundo Di Genova, (2010), *El barman científico*, RBA Libros.

Ocejo, R. (2012) At your Service: The Meanings and Practices of Contemporary Bartenders. *European Journal of Cultural Studies*, (15). 642-658.

Reed, B. (2010). *El Arte de preparar cocteles*. CEAC Editorial.

Martínez, G. (2011). *Control de la actividad económica del bar y cafetería*. IC Editorial.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Ética Profesional
Área de conocimiento: Formación Integral

Etapa: Disciplinaria Obligatoria

Competencia: Identificar los valores que el sector de alimentos y bebidas demanda mediante el análisis y discusión objetiva de casos, para lograr una conciencia real y crítica de los sucesos que rodean los distintos ámbitos de la vida profesional con responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Elabora una propuesta de código de ética de gastronomía.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		3		1	5	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Origen de la ética

1.1 Tradición y costumbre

1.2 Etimología

1.3 Concepto

1.4 Relación de la Ética con otras disciplinas: Cultura, Economía, Sociología, Derecho, Política y Religión

1.5 Doctrinas Éticas: Socrático, Moral, Platónico y Hedonismo

UNIDAD II. Conducta humana y valores

2.1 Los valores, su naturaleza y tipología

2.2 Análisis histórico-filosófico de la educación en valores

2.3 Diferencia entre ética y moral.

2.4 Libertad, responsabilidad, honestidad, lealtad, confianza, moral, respeto, tolerancia

2.5 Antivalores, discriminación, género, raza, religión

2.6 La equidad en género

UNIDAD III. Ética y profesión

3.1 El profesional, la sociedad y la empresa

3.2 Responsabilidad social del individuo y de la empresa

3.3 Trabajo y profesión

3.4 Características del trabajo profesional

- 3.5 Ética profesional
- 3.6 Ejercicio ético de la profesión

UNIDAD IV. Elementos que regulan la vida profesional

- 4.1 El Estado y las Organizaciones Profesionales
- 4.2 Ley General de Profesiones
- 4.3 Colegios y Sociedades Profesionales
- 4.4 Secreto Profesional

UNIDAD V. Ética empresarial

- 5.1 Reglamentos Empresariales
- 5.2 Código de Ética

Bibliografía:

Básica:

Contreras, G.S. (2009). *La Ética en la vida Profesional*. México: Trillas.

Escobar Valenzuela, Gustavo (2013). *Ética: introducción a su problemática y su historia* (7ma Ed.) Signatura XX.

Hartman, L., DesJardins J.y Espinoza, F. (2013). *Ética en los negocios* (2da Ed.). México: Mc. Graw Hill

Camacho, I., Fernández, J. y Miralles, R. (2013). *Ética y responsabilidad empresarial*. Editorial Desclée de Brouwer.

Zacarías, H. (2014). *Introducción a la Ética*. México: Grupo Editorial Patria.

Complementaria:

Dupré, Ben. (2014). *50 ethics ideas you really need to know*. México: Planeta.

Instituto Mexicano de Contadores Públicos, (2012). *CÓDIGO DE ÉTICA PROFESIONAL*. México.

Münch, L. (2015). *Ética y Valores*. México: Trillas.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Desarrollo de Emprendedores

Etapas: Disciplinaria Obligatoria

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Generar una cultura emprendedora y de liderazgo, considerando como eje el trabajo en equipo con carácter multidisciplinario, utilizando las herramientas tecnológicas y conceptuales adquiridas en la carrera, y aplicando los aspectos que se involucran en la puesta en marcha de la operación de una empresa de servicio de alimentos, para crear una visión empresarial, con énfasis en la responsabilidad social y la ética profesional.

Evidencia de desempeño: Elabora e integra los diferentes elementos que integran un plan de negocios: resumen ejecutivo, resumen de la empresa, análisis de mercado, estrategia de implementación, resumen gerencial, plan financiero y aquellas requeridas por la empresa propuesta.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		3		1	5	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Desarrollo de la cultura emprendedora

- 1.1 La cultura emprendedora
- 1.2 Características de un emprendedor
- 1.3 Empresas de servicio de alimentos
- 1.4 Creatividad e Innovación
- 1.5 Competitividad

UNIDAD II. Modelo CANVAS

- 2.1 Clientes
- 2.2 Propuesta de Valor
- 2.3 Canales de distribución
- 2.4 Relaciones con los clientes
- 2.5 Fuentes de ingresos
- 2.6 Recursos claves
- 2.7 Actividades claves
- 2.8 Alianzas claves

2.9 Estructura de costos

UNIDAD III. Desarrollo de la Empresa

- 3.1 Conceptualización de la idea
- 3.2 Descripción de la empresa
- 3.3 Selección del nombre
- 3.4 Formato de empresa
- 3.5 Las ventajas competitivas o comparativas
- 3.6 Constitución de la empresa
- 3.7 Trámites ante las distintas dependencias

UNIDAD IV. Descripción de la empresa

- 4.1 Análisis FODA
- 4.2 Misión, visión, objetivos
- 4.3 Ubicación física de la empresa
- 4.4 Formato de operación
- 4.5 Logotipo
- 4.6 Slogan

UNIDAD V. Planeación de las instalaciones

- 5.1 Planeación funcional
- 5.2 Planeación del ambiente
- 5.3 Estaciones de trabajo
- 5.4 Necesidades de equipo
- 5.5 Requerimientos de espacio
- 5.6 Layout de las instalaciones

UNIDAD VI. Estructura del plan de negocios

- 6.1 Resumen ejecutivo
- 6.2 Resumen de la empresa
- 6.3 Análisis del mercado
- 6.4 Oferta de servicios
- 6.5 Análisis Financiero
- 6.5 Estrategia e implantación
- 6.6 Resumen gerencial

Bibliografía:

Básica:

Aguilar, J. (2014). Diario emprendedor. México: Aguilar.

Taitler, H. (2014). *Food industry design, technology and innovation*. Estados Unidos: Wiley.

Blank&Ford. (2013). *El manual del emprendedor*. España: Gestión 2000.

Alcaraz Rodríguez, R. (2011). *El emprendedor de éxito*. México: McGraw-Hill.

Hilarion, J. (2014). *Emprendimiento e innovación: diseña y planea tu negocio*. México: CENGAGE Learning.

Complementaria:

Revista Soy entrepreneur (2016). Disponible en: <http://www.soyentrepreneur.com/>

Revista Emprendedores (2016). Disponible en: <http://www.emprendedores.es/revista>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Administración de Recursos Humanos.

Etapa: Disciplinaria Obligatoria

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Identificar la importancia de la Administración de Recursos Humanos, aplicando las herramientas y técnicas administrativas en base a los parámetros que demanda el entorno para lograr los objetivos de las diferentes áreas sustantivas de la empresa de alimentos y bebidas, con responsabilidad y apego al sentido ético de la organización.

Evidencia de desempeño: Elabora un programa de integración de recursos humanos, aplicando las herramientas y técnicas administrativas de acuerdo a las características y necesidades de la organización.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Antecedentes de la gestión de los recursos humanos

1.1 Antecedentes históricos de la administración de recursos humanos en México y en otros países.

1.2 Objetivos de la administración de recursos humanos.

Políticas de la administración de recursos humanos.

1.3 Funciones del área de recursos humanos.

1.4 Estructura del departamento de recursos humanos.

1.5 Administración proactiva y reactiva de recursos humanos.

UNIDAD 2. Planeación de los recursos humanos

2.1 Concepto de planeación de recursos humanos

2.2 Demanda de recursos humanos

2.3 Técnicas para pronosticar la demanda

2.4 Técnicas para pronosticar la oferta de recursos humanos

2.5 Mercado de trabajo y mercado de recursos humanos

2.6 Perfil de alto desempeño

UNIDAD III. Reclutamiento de Personal

Concepto de reclutamiento

- 3.1 Fuentes de reclutamiento
- 3.2 Fuentes Internas
 - 3.2.1 Fuentes externas
- 3.3 Límites y desafíos del reclutamiento
 - 3.3.1 Disponibilidad interna y externa de recursos humanos
 - 3.3.2 Políticas y normas de la organización
- 3.4 Solicitud de empleo
 - 3.4.1 Propósito de la solicitud de empleo.
 - 3.4.2 Uso de la solicitud de empleo

UNIDAD IV. Selección de personal

- 4.1 Concepto de selección
- 4.2 Selección como un proceso de comparación y decisión
- 4.3 Técnicas de selección
- 4.4 Entrevistas de selección
- 4.5 Concepto y análisis de diferentes tipos de Pruebas de conocimientos o capacidad.
- 4.6 Tests psicométricos
- 4.7 Tests de personalidad
- 4.8 Proceso de selección final

UNIDAD V. Contratación y capacitación

- 5.1 Contrato de trabajo
 - 5.1.1 Concepto de relación de trabajo y contrato de trabajo
 - 5.1.2 Relaciones de trabajo
 - 5.1.3 Contenido del contrato de trabajo
- 5.2 Afiliación al Instituto Mexicano de Seguridad Social (IMSS)
- 5.3 Expediente de personal
- 5.4 Reglamento interior de trabajo
- 5.5 Concepto de capacitación y su contenido
- 5.6 Objetivos de la capacitación
- 5.7 Proceso de capacitación

Bibliografía:

Básica:

Boella, M. (2013). *Human resource management in the hospitality industry*. Londres: Routledge.

Mathis, R. (2011). *Human Resource Management*. Estados Unidos: Southwestern Cengage Learning.

Chiavenato, I. (2011). *Administración de recursos humanos: el capital humano de las organizaciones*. México: McGraw-Hill.

Werther, W. B. (2014). *Administración de recursos humanos: gestión del capital humano*. México: McGraw-Hill.

Pau Soldevilla, M. (2014). *Dirección y gestión de recursos humanos en restauración*. Síntesis Editorial.

Complementaria:

Dolan, S. (2014). *Gestión de personas y del talento*. España: McGraw-Hill

Portal WEB de la Asociación Mexicana en Dirección de Recursos Humanos A.C. (2016), Disponible en: <http://www.amedirh.com.mx/>

Portal WEB de la revista electrónica SoyEntrepreneur.com (2016), disponible en: <http://www.soyentrepreneur.com/>

Portal WEB de la revista Capital Humano, (2016), disponible en: <http://capitalhumano.wolterskluwer.es/>

Snell, S. (2013). *Administración de recursos humanos*. Estados Unidos: Cengage Learning.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Gastronomía Mexicana
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Etapa: Disciplinaria Obligatoria

Competencia: Elaborar platillos de la cocina mexicana a través del uso de productos y técnicas tradicionales para la valoración y promoción de la cultura y gastronomía nacional con responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Elabora de un catálogo que incluya recetas realizadas con fotografías y describa su clasificación y uso.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4			1	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Productos prehispánicos

- 1.1 Maíz
- 1.2 Vegetales y leguminosas
- 1.3 Frutas
- 1.4 Sales y tierras (Tequesquite, cal)
- 1.5 Entomofagia

UNIDAD II. Técnicas de cocción prehispánicas

- 2.1 Nixtamalización
- 2.2 Moliendas
- 2.3 Salsas
- 2.4 Asado
- 2.5 Vapor
- 2.6 Pib

UNIDAD III. Productos después de la conquista

- 3.1 Vegetales introducidos después de la conquista (Cebolla, ajo)
- 3.2 Animales introducidos después de la conquista (Cerdo, res, pollo)
- 3.3 Cereales introducidos después de la conquista (Trigo, arroz, soya, cebada, centeno, avena)
- 3.4 Hierbas y especias introducidos después de la conquista (Cilantro, orégano, tomillo, pimientos, clavo, canela)

UNIDAD IV. Nueva Cocina Mexicana

4.1 Salsas tradicionales

4.3 Técnicas de cocción novohispanas (Fritura y horneado)

4.2 Cocina salada conventual (Platillos típicos)

4.3 Cocina dulce conventual (Dulces mexicanos y panes)

Bibliografía:

Básica:

Muñoz, R. (2014). *Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. México: Larousse.

Carrillo, M. (2013). *Larousse Tamales y Atoles*. México: Larousse.

Iturriaga, J. (2013). *La cultura del antojito*. México: CONACULTA.

Escalante, A. (2013). *La tacopedia*. México: Trilce.

Gironella, A. (2014). *Larousse de la Gastronomía Mexicana*. México (3er. Ed). Larousse.

Merlo, E., Bourgues, H., Linares, E., Bye, R., Taibo, B.J., Latapi, G. (2016). *El Mole: Ofrenda de dioses, manjar de señores*. México: Fundación Herdez.

Delgado, A., Reyes, S., Carmona, O., Miramontes, S. (2016). *El Frijol: Un regalo de México al mundo*. México: Fundación Herdez.

Complementaria:

(2011). *Colección de recetarios antiguos*. México: CONACULTA.

(2010). *Revista Arqueología Mexicana, Ediciones especiales de gastronomía*. México: Raíces.

González, M. (2010). *Michoacán a la mesa*. México: COLMICH.

Juárez, J., (2012). *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*. Editorial CONACULTA. México.

Urdaneta, M. L. y Kanter, D. F. (2010). *Deleites de la Cocina Mexicana: Healthy Mexican American Cooking*. Estados Unidos: Editorial University of Texas Press. Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=jglY6evmvWkC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Diseño de Instalaciones y Mantenimiento.

Etapas: Disciplinaria Obligatoria

Área de conocimiento: Gestión de Negocios Alimentos y Bebidas

Competencia: Diseñar instalaciones en espacios gastronómicos y programas de mantenimiento, aplicando la legislación y normatividad vigentes para garantizar la inocuidad, la disponibilidad y la funcionalidad de los equipos e instalaciones en los procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas con sustentabilidad y responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Elabora un proyecto que contemple los criterios establecidos de las instalaciones y mantenimiento, aplicando la normatividad vigente en las instalaciones de iluminación, ventilación, extracción, instalaciones eléctricas, gas, refrigeración, sistema contra incendio, abastecimiento de agua y descargas residuales para resguardar la seguridad de las instalaciones, del personal y clientes, contribuyendo a la protección del medio ambiente.

	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
Distribución horaria	2		2		2	6	Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Diseño de Sistemas

1.1 Normatividad aplicada a la iluminación

1.2 Sistemas de iluminación y tipos de luminarias en el sector gastronómico

1.3 Impacto ambiental de las luminarias y el ahorro energético en los espacios

1.4 Normatividad de ventilación y sus aplicaciones

1.5 Sistemas de ventilación natural y artificial

1.5.1 Aire acondicionado

1.5.2 Inyección de aire lavado

1.6 Extracción de humos grasos

1.7 Criterios para el diseño de ductos y campanas

1.8 Materiales utilizados para el diseño de campanas, ductos y filtros

UNIDAD II. Diseño de instalaciones

2.1 Normatividad en las instalaciones hidráulicas

- 2.1.1 Clasificación del agua y sus usos
- 2.1.2 Materiales y sus propiedades de tuberías en la conducción del agua
- 2.2 Normatividad de instalaciones sanitarias
 - 2.2.1 Diseño de trampa de grasas
- 2.3 Instalaciones de gas
 - 2.3.1 Normatividad instalaciones de gas
 - 2.3.2 Cálculo de capacidades de tanques estacionarios
- 2.4 Instalaciones de refrigeración
 - 2.4.1 Factores que influyen en el diseño de las cámaras
 - 2.4.2 Cálculo de capacidades en cámaras frigorías
- 2.5 Normatividad de Instalaciones eléctricas
 - 2.5.1 Clasificación de las instalaciones eléctricas
 - 2.5.2 Revisión de formatos para la contratación del servicio eléctrico

UNIDAD III. Sistemas de protección contra incendio

- 3.1 Análisis de la Normatividad 096 NFPA
- 3.2 Clasificación de los tipos de incendios y los materiales para combatirlos
- 3.3 Detectores de humo y su clasificación
- 3.4 Rutas de evacuación
- 3.5 Tipos de brigadas
- 3.6 Plan de contingencia
- 3.7 Manejo de extintores

UNIDAD IV. Programas de mantenimiento

- 4.1 Clasificación de los programas de mantenimiento predictivo, preventivo, correctivo y de mejora
- 4.2 Programas de mantenimiento
- 4.3 Bitácoras de control
 - 4.3.1 Temperaturas
- 4.4 Presupuestos

Bibliografía:

Zepeda, S. (2012). *Manual de Instalaciones Hidráulicas, Sanitarias, Aire, Gas*. 3ra edición, México: Limusa.

Norma Oficial Mexicana Nom-127-ssa1-1994, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización. (Vigente)

Norma Técnica Complementaria para el proyecto arquitectónico. Gaceta oficial del distrito federal el 8 de febrero de 2011.

Norma Oficial Mexicana NOM-004-SEDEG-2004 Instalaciones de gas diseño e instalación. Diario oficial de la federación, Primera Sección, lunes 02 de diciembre del 2004. (Vigente)

Norma Oficial mexicana NOM-001-SEDEG-2012 Instalaciones eléctricas. Diario oficial de la federación, Primera Sección, lunes 29 de noviembre del 2012. (Vigente)

Norma Oficial Mexicana NOM-001-STPS-2008 Edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo Condiciones de seguridad. Diario oficial de la federación, Primera Sección, lunes 24 de noviembre de 2008. (Vigente)

Reglamento Municipal de Protección Civil. Periódico oficial de la federación No. 18, Tomo CVII, Sección III, Ensenada B.C. (2000). (Vigente)

Regina S. Baraban and Joseph f. Durocher(2010). *Successful restaurant design*. 3rd ed. New Jersey John Wiley and sons.

Complementaria:

Corky Binggeli (2013). *Materials for Interior Environments*, 2nd Edition. New Jersey John Wiley and sons.

Corky Binggeli (2016). *Building Systems for Interior Designers*, 3rd Edition New Jersey John Wiley and sons.

Reglamento de la ley de edificaciones para el municipio de Ensenada (2007). Baja california. Periódico Oficial No. 51, sección I, Tomo CXIV. Disponible en: <http://www.ordenjuridico.gob.mx/Documentos/Estatal/wo19132.pdf>

Baraban, R. y Durocher, J. (2010). *Successful Restaurant Design*. 3rd ed. New Jersey John Wiley and sons.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Gestión en el Servicio

Etapa: Disciplinaria Obligatoria

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Describir los procesos en el área de servicio haciendo uso de un sistema de control operativo, protocolos de servicio y sistemas de gestión de calidad para asegurar la satisfacción de los clientes con gran sentido de responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Elabora un manual que integre un sistema de atención a los clientes que describa los procesos en el área de servicio de un negocio de alimentos y bebidas aplicando los protocolos de servicio, reglas de urbanidad y sistemas de gestión de calidad que se derivan de la normatividad.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

Unidad I. El producto y la venta

1. Alimentos
 - 1.1. Menú de desayunos
 - 1.2. Menú de comidas
 - 1.3. Menú de cenas
 - 1.4. Menú de eventos
 - 1.5. Menús de días festivos
- 1.2. Bebidas
 - 1.2.1 No alcohólicas
 - 1.2.2 Fermentadas
 - 1.2.3 Destiladas
- 1.3. Comunicación asertiva
 - 1.3.1 Dependiente de comedor y/o vendedor
 - 1.3.2 Técnicas de venta

Unidad II. El ciclo del servicio

- 2.1 Pronóstico de ventas
- 2.2 Determinar necesidades
 - 2.2.1 Materiales
 - 2.2.2 Recurso humano

- 2.3 Dirección y coaching
 - 2.3.1 Autoridad y liderazgo
 - 2.3.2 Motivación
- 2.4 Control de satisfacción del cliente
 - 2.4.1 Establecimiento de esquemas de atención
 - 2.4.2 Aplicación de encuestas de opinión del cliente
 - 2.4.3 Consideración de hábitos de consumo para requisiciones de productos
 - 2.4.5 Atención de contingencias
- 2.5 Retroalimentación de la opinión de los clientes

Unidad III. Mezcla de comedor

- 3.1 Patrones de demanda
- 3.2 Patrones de llegada
- 3.3 Mezcla de grupos
- 3.4 Ocupación
- 3.5 Estrategias para maximizar el uso de espacios disponibles
- 3.6 Duración de comidas e indicadores de ingresos (RevPASH)

Unidad IV. Sistemas de servicio

- 4.1 Matriz de servicio
- 4.2 Estándares de servicio
- 4.3 Tiempos en el servicio
- 4.4 Sistemas de reservación
- 4.5 Capacidad vs. Demanda

Unidad Gestionar departamentos de servicio de restauración.

- 5.1 Definir y planificar procesos de selección de personal.
- 5.2 Supervisar y desarrollar procesos de capacitación de personal
- 5.3 Normas de seguridad, higiene y protección ambiental en la industria gastronómica
- 5.4 Manuales de servicio
- 5.5 Plan de acción

Bibliografía:

Básica:

Morfin, M. (2012). *Administración de comedor y bar*. México: Trillas.

Becerra Enrique (2010). *La gran aventura de montar un Restaurante; Manual Práctico y de Consejos*. 3ra edición
España: Almuzara

Durón García, Carlos (2012). *Ingeniería del menú*. México: Trillas

Guerra, Y. (2014). *Administración de Restaurantes: De los cimientos al éxito*. Estados Unidos: CreateSpace

Ojugo, Clement. (2011). *Practical Food & Beverage Cost Control*. México: Ediciones Parninfo S.A.

Talon P, Gonegovia M. (2012). *Yield Management en el Sector Hotelero: Estrategias e Implantación*. España: Delta Publicaciones.

Walker, John R. (2014). *The Restaurant; from concept to operation* 6th Edition. Estados Unidos: John Wiley & Sons Inc. Hoboken.

Complementaria:

Sage Journal (2015). <http://online.sagepub.com>

Hummel, E. (2011). *Using Service Blueprinting to Analyze Restaurant Service Efficiency*. <http://cgx.sagepub.com/content/52/3/265.full.pdf+html>

Hayes, D. (2011). *Revenue Management for the Hospitality Industry*. Estados Unidos: Wiley.

Denia V, Guerrero M, Jiménez J, Ballesteros G.(2008). *Manual de servicio de restaurante-bar*. México: Limusa.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Diseño y Planeación de Menú
Área de conocimiento: Servicio

Etapa: Disciplinaria Obligatoria

Competencia: Diseñar el menú de alimentos y bebidas de un establecimiento de la industria de la restauración, a partir del concepto de formato de negocio e identificando los elementos que componen las cartas de alimentos y bebidas, para satisfacer las expectativas del consumidor y promover la venta de los productos en beneficio de la empresa con actitud emprendedora, innovadora, responsable y honesta.

Evidencia de desempeño: Elabora y expone los menús de un establecimiento de alimentos y bebidas integrado al tipo de formato y concepto de negocio donde se promueva la venta de los productos propuestos, fundamentando la distribución, denominación de platillos, precios, arte, información, material, tamaño y forma.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Antecedentes del menú

- 1.1 Origen del menú
- 1.2 Importancia del menú
- 1.3 Tipos de menú

UNIDAD II. El Menú como una herramienta de venta

- 2.1 Métodos para fijar precios
 - 2.1.1 Método de costo de platillos
 - 2.1.2 Método de costo de producción
 - 2.1.3 Método de costo bruto
 - 2.1.4 Método de costo real
 - 2.1.5 Volumen/ Riesgo/ Ganancia
- 2.2 Consideraciones para fijar precios
- 2.3 Consideraciones para modificar precios

UNIDAD III. Planeación de menú

- 3.1 Congruencia del menú con el concepto de negocio

- 3.2 Nombres descriptivos vs ventas
- 3.3 Consideraciones
- 3.4 Funciones de un menú

UNIDAD IV. Diseño de Menú

- 4.1 Involucrados en el proceso
- 4.2 Arte y diseño
- 4.3 Lay - out
- 4.4 Tipo, copia y material
- 4.5 Merchandising & Marketing

Bibliografía:

Básica:

Martini, A. (2013). *Ingeniería de Menú: Herramienta para aumentar la rentabilidad del negocio gastronómico*. Argentina: FEHGRA.

Durán, G. (2011) *Ingeniería de Menú*. México:Trillas.

Cuevas, F. (2012). *Control de costos y gastos en los restaurantes*. México: Limusa.

Martínez L. (2008). *¡Haz Rentable tu Restaurante! Controla los costos y los gastos*. México: Limusa.

Dopson, L. (2011). *Food and Beverage Cost Control*. Estados Unidos: Wiley.

Valero M. (2013). *Principios de color y holopintura*. España: Editorial Club Universitario.

Gómez, T. Estudios y Perspectivas en Turismo. (2013). *El sistema de oferta de restaurante de alta gastronomía: una perspectiva sensorial de las experiencias de consumo, Vol. 22*. Brasil: Universidad Federal de Pemambuco.

Walker, John R.(2012). *The Restaurant; from concept to operation* (6th Edition). John Wiley & Sons Inc. Hoboken, New Jersey.USA.

Complementaria;

Cabeza, I. (2013). *Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento*. IC.

López, A. (2011). *Ofertas gastronómicas*. España: Edición Paraninfo.

Gooderl, J. (2012). *Administración de pequeñas empresas*. México: Cengage Learning.

Sturman, M. (2011). *The Cornell School of Hotel Administration on Hospitality: Cutting Edge thinking and practice*. Estados Unidos: Wiley.

Bolaños Aguilar, M. C. (2013). *Diseño de Menús para Servicios de Alimentos: El Método Escalerilla*. Costa Rica: Grupo Nación.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Armonía con Alimentos y Vino
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Etapa: Terminal Obligatoria

Competencia: Realizar una armonía entre alimentos y vino, a través del conocimiento técnico en análisis sensorial, seleccionando platillos y vino, para la formulación de cartas de vino y menú, con responsabilidad, disciplina y motivación.

Evidencia de desempeño: Elabora una carpeta de evidencias que contenga: tareas, reportes de práctica y armonías, exposiciones, propuestas de cartas de vino y menú.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	2	2		1	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Historia del maridaje entre gastronomía y vino

1.1 Periodo medieval

1.2 Periodo Renacentista

1.3 Método Mercadini.

Unidad II. Análisis sensorial

2.1 Los sentidos

2.1.1 Vista

2.1.2 Olor - Aroma

2.1.3 Gusto

2.1.4 Tacto

2.2 Constituyentes del vino.

Unidad III. Los principios de la Armonía (teoría y práctica)

3.1 Principios orientativos del maridaje

3.2 Sensaciones gustativas y gusto-olfativas de alimentos y vino

3.3 La estructura en alimentos y vino

3.4 Vinos tranquilos y elaboraciones especiales

3.5 Concordancia

3.6 Contraposición.

Unidad IV. Armonía vinos y gastronomía

- 4.1 Quesos
- 4.2 Ensaladas y verduras
- 4.3 Sopas y cremas
- 4.4 Pastas, arroces y legumbre
- 4.5 Carnes rojas
- 4.6 Aves
- 4.7 Pescados y mariscos
- 4.8 Postres.

Unidad V. Armonía vinos y gastronomía Nacional e Internacional

- 5.1 Vinos y gastronomía de Baja California
- 5.2 Vinos y gastronomía de México
- 5.3 Vinos y gastronomía del Mundo.

Unidad VI. Carta de vinos y menú

- 6.1 Diseño de menú
- 6.2 Diseño de carta de vinos.

Bibliografía

Básica:

Peynaud, E. (2010). *El gusto del vino: el gran libro de la degustación*. España: Mundi-Prensa.

Sánchez C. J. (2012). *El vino y sus maridajes*, México: Trillas.

Wesson, J., Sonoma, W. (2011). *Vino y comida: una nueva mirada al sabor*. México: Grijalbo.

Casalins, E. (2013). *Todo lo que hay que saber sobre el vino, Cepajes, maridajes y degustaciones*. España: Ediciones LEA

Vaccarin. W. (2012). *Manual del sumiller*. España: Susaeta

Berh, E. (2016). *The Food and Wine of France: Eating and Drinking from Champagne to Provence*. Estados Unidos: Penguin Press.

Baer, D.(2015). *The Wine & Food Pairing Book: What Wine Goes With*. Estado Unidos:Winebaer

Asimov, E. (2014). *Wine With Food: Pairing Notes and Recipes from the New York Times*. Estado Unidos: Rizzoli

Complementaria:

Flores, G. (2013). *Los vinos, los quesos y el pan*. México: Limusa 2da. Ed.

Reynoso, R. (2012). *Tratado de alimentos y bebidas 1* (2da. Ed.). México: Limusa.

Alonso González, C.L. (2012). *Cincuenta bocados con maridaje*. Madrid: Cultiva Libros. Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=Q5-WBgAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Administración Estratégica

Etapa: Terminal Obligatoria

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Elaborar un plan de administración estratégica a través de la formulación de ventajas competitivas, para el logro de los objetivos organizacionales, con una visión innovadora, ética y responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Elabora un Plan de Administración Estratégica que contenga los siguientes elementos:

- a. Filosofía organizacional
- b. Objetivos organizacionales
- c. Análisis interno y externo
- d. Programa de trabajo

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD 1.- Introducción a la administración estratégica

- 1.1 Concepto de administración estratégica y su evolución en el tiempo
- 1.2 Análisis de la razón de ser de una organización
- 1.3 Diferencia entre Administración y Planeación Estratégica
- 1.4 Proceso de la administración estratégica
- 1.5 Concepto de estrategia
- 1.6 Filosofía y cultura organizacional
- 1.7 Misión y visión organizacional

UNIDAD 2. La naturaleza de la ventaja competitiva

- 2.1.1 Análisis externo: identificación de oportunidades y amenazas
 - 2.1.2 Variables sociales, económicas, políticas y tecnológicas
 - 2.1.2 Análisis de la competencia
 - 2.1.2.1 Modelo de las 5 fuerzas de Porter
- 2.2 Análisis interno de la organización (Fortalezas y debilidades)
 - 2.2.1 Análisis de la cadena de valor
- 2.3 Conversión de debilidades en áreas de oportunidad (objetivos y líneas de acción)

UNIDAD 3.- Creación de la estrategia

- 3.1 Formulación de la ventaja competitiva mediante estrategias
 - 3.1.1 Recursos para la obtención de la ventaja competitiva
- 3.2 Creación de la estrategia
 - 3.2.1. Corporativa
 - 3.2.2. Negocios
 - 3.2.3. Funcional
 - 3.2.4. Operacional
- 3.3 Estrategias competitivas genéricas
 - 3.3.1. Liderazgo en costos
 - 3.3.2. Diferenciación
 - 3.3.3. Concentración
 - 3.3.4 Diversificación

UNIDAD 4.- Implementación de la estrategia

- 4.1 Diseño corporativo, gobierno y ética en los negocios
- 4.2 Estructura y controles organizacionales
- 4.3 Liderazgo estratégico
- 4.4 Emprendimiento estratégico
- 4.5 Conversión de grupos en equipos de alto desempeño
- 4.6 Herramientas para la estrategia corporativa
- 4.7 Modelos de entrada a mercados globales

Unidad 5. Evaluación de las estrategias

- 5.1 Marco para la evaluación de estrategias
- 5.2 Proceso de la evaluación de las estrategias
- 5.3 Mejoras y adecuaciones a las estrategias establecidas

Bibliografía:

Básica:

David, Fred R. (2013). *Conceptos de administración estratégica* (14a. ed.). Naucalpan de Juárez: Pearson Educación.

Hill, C. W. L., & Jones, G. R. (2013). *Administración estratégica* (8a. ed.). México: McGraw-Hill Interamericana.

Hitt, M. A. (2015). *Administración estratégica: competitividad y globalización: conceptos y casos* (11a. ed.). México: Cengage Learning

Thompson, A. A., Gamble, J. E., & Peteraf, M. A. (2012). *Administración estratégica: teoría y casos* (18a. ed.). México: McGraw-Hill Interamericana.

Complementaria:

Mullins, J. W., Walker, O. C., & Boyd, H. W. (2007). *Administración del marketing: un enfoque en la toma estratégica de decisiones* (5a. ed.). México: McGraw-Hill Interamericana.

Paniego, A.G. (2011). *Introducción a la administración estratégica en hotelería*. Fundación Proturismo.

Portal WEB de Revista electrónica CNN Expansión (2016). Disponible en: <http://www.cnnexpansion.com/>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Tendencias y Vanguardia Culinaria
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Etapa: Terminal Obligatoria

Competencia: Elaborar platillos de vanguardia con distintas tendencias gastronómicas actuales a través de la práctica culinaria y análisis organolépticas para la creación de propuestas gastronómicas con creatividad e higiene.

Evidencia de desempeño: Realiza una propuesta gastronómica de vanguardia, incluyendo: la técnica, concepto y desarrollo del platillo.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4			1	6	-

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Introducción a las Nuevas Tendencias Gastronómicas

1.1 Concepto Nouvelle Cuisine

1.1.1 Desarrollo histórico

1.2 Introducción a las Tendencias Gastronómicas

1.3 El Buff

UNIDAD II. Eco gastronomía

2.1 Gastronomía de tiempo y mercado local

2.2 Gastronomía Raw

2.2.1 Gastronomía Vegetariana

2.2.2 Gastronomía Vegana

2.2.3 Gastronomía Macrobiótica

2.3 Gastronomía de Autor

2.4 Gastronomía Orgánica

2.4.1 Gastro - botánica

2.5 Movimiento Slow Food

UNIDAD III. Gastronomía de Fusión

3.1 Concepto de gastronomía fusión

3.2 Condiciones para la combinación de sabores y técnicas de cocina

3.3 Combinación de sabores e ingredientes de cocina mexicana tradicional y contemporánea con técnicas de cocina internacional.

UNIDAD IV. Gastronomía Molecular

- 4.1 Ingredientes químicos
- 4.2 Equipo especializado
- 4.3 Técnicas
 - 4.3.1 Sous Vide (alto vacío)
 - 4.3.2 Liofilización por congelación
 - 4.3.3 Infusiones de aceite en frío
 - 4.3.4 Desarrollo de almidón en vegetales
 - 4.3.5 Termo moldeado
 - 4.3.6 Emulsificación con grenetina
 - 4.3.7 Caramelización flexible
 - 4.3.8 Gelificación tibia
- 4.4 Texturas
 - 4.4.1 Espumas y aires
 - 4.4.2 Esferificación con alginatos sódicos
 - 4.4.3 Gelificación con agar
 - 4.4.4 Cristalización
 - 4.4.5 Moldeado bajo presión

UNIDAD V. Gastronomía Deconstructiva

- 5.1 Concepto de gastronomía deconstructiva
 - 5.1.1 Diseño de platillos
 - 5.1.2 Montaje de platillos

Bibliografía:

Básica:

Mans, C. (2010). *Sferificaciones y Macarrones*. España: Ariel.

This, H. (2010). *Molecular Gastronomy Exploring the Science of flavor (Arts and traditions of the table: Perspectives on Culinary History)*. Estados Unidos: Columbia University Press.

Petrini, C. (2013). *Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean and Fair*. Estados Unidos: Rizzoli Ex Libris.

This, H. (2013). *De la ciencia a los fogones* 1a ed. España: Editorial Acribia.

This, H. (2011). *Tratado elemental de cocina*. Editorial Acribia.

This, H. (2013). *Cacerolas y tubos de ensayo* 3a ed. España: Editorial Acribia.

Complementaria:

Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking*. Estados Unidos: Wiley.

Pauli, E. (2010). *Classical Cooking the Modern: Way, Methods and Techniques*. Estados Unidos: Wiley.

(2014). *Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft*. The Culinary Institute of America. Estados Unidos: Wiley.

(2014). La innovación tiene un precio, no solo en la cocina. *La Opinión de Murcia*. Disponible en: <http://opinion-murcia.vlex.es/vid/innovacion-precio-no-solo-541443874>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Desarrollo de Eventos
Área de conocimiento: Servicio

Etapas: Terminal Obligatoria

Competencia: Desarrollar un evento gastronómico en sus diferentes etapas, mediante la aplicación de conocimientos teórico-prácticos en función del tipo de evento, para brindar un servicio de calidad, con un enfoque honesto y responsable.

Evidencia de desempeño: Realiza un evento gastronómico y elabora un documento que integre las evidencias de todas las etapas del desarrollo del mismo.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Clasificación de eventos

1.1 Contexto histórico

1.1.1 Origen y evolución de los eventos

1.2 La gestión de eventos. Su importancia actual

1.2.1 ¿Qué es un evento?

1.2.2 Factores que originan las reuniones

1.2.3 Motivos que determinan el tipo de evento

1.2.4 Perfil del organizador de eventos

1.3 Clasificación de eventos y sus características

1.3.1 Según su objetivo

UNIDAD II. Planeación general del evento

2.1 Definición del evento

2.1.1 Enfoque

2.1.2 Objetivos

2.1.3 Nombre

2.1.4 Fecha

2.1.5 Sede

2.1.6 Duración y programa preliminar

2.1.7 Público objetivo

2.2 Requerimiento de recursos para iniciar operaciones

- 2.2.1 Recursos humanos
- 2.2.2 Recursos técnicos
- 2.2.3 Recursos materiales
- 2.2.4 Recursos financieros
- 2.3 Presupuesto general
- 2.4 Resumen ejecutivo

UNIDAD III. Organización y logística

- 3.1 Estructura organizacional y logística
 - 3.1.1 Organigrama del comité organizador
 - 3.1.2 Funciones de los comités
 - 3.1.2.1 Comité general
 - 3.1.2.2 Comité operativo
 - 3.1.2.3 Comité técnico – académico
 - 3.1.2.4 Comité de finanzas
 - 3.1.2.5 Comité de relaciones públicas
 - 3.1.2.6 Comité de difusión y comercialización
 - 3.1.2.7 Comité de registro y hospedaje
 - 3.1.2.8 Comité de alimentos y bebidas
- 3.2 Cronograma de actividades
 - 3.2.1 Elaboración de un plan de trabajo por comités
 - 3.2.2 Asignación, seguimiento y fechas límite de las tareas
- 3.3 Elaboración del programa definitivo
- 3.4 Diseño del evento
- 3.5 Patrocinios
- 3.6 Plan promocional
- 3.7 Material didáctico
- 3.8 Hospedaje – alojamiento
- 3.9 Servicio de banquetes

UNIDAD IV. El servicio de banquetes

- 4.1 Origen y definición actual de banquete
- 4.2 Kit de banquetes
 - 4.2.1 Inspección de sede
 - 4.2.2 Tipos de servicio en función del evento
 - 4.2.3 Políticas y condiciones de contratación
- 4.3 Diseño de menús para banquetes
 - 4.3.1 Pruebas de menú
- 4.4 Perfil del personal de servicio
- 4.5 Estándares de servicio
- 4.6 Flujos de servicio

UNIDAD V. Operación

5.1 Orden de servicio

5.2 Confirmación y recepción de participantes

5.3 Registro y entrega de materiales

5.4 Montaje de áreas operativas y módulos de servicio

5.5 Realización del evento

5.5.1 Supervisión efectiva del evento

5.5.2 Seguimiento del programa

VI. Evaluación del evento

6.1 Cierre de eventos

6.1.1 Reunión final de comités

6.1.2 Evaluación de los resultados

6.1.3 Análisis financiero del evento

6.1.4 Memoria del evento

Bibliografía:

Básica:

Montedeoca, R. (2013). *Organización de reuniones y eventos*. España: IC.

Alacreu, J. (2012). *Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración*. España: Síntesis.

Otero, M. (2011). *Protocolo y organización de eventos*. España: UOC.

Jijen, R. (2013). *Cómo organizar eventos con éxito*. Argentina: Ugerman Editor.

Herrero P. (2014). *Gestión y organización de congresos: operativa, protocolo y ceremonial*. España: Síntesis.

Di Genova, A. (2012). *Organización Integral de Eventos Empresariales, Académicos y Sociales: Métodos, técnicas y tácticas para el diseño, planificación, dirección y ejecución profesional de Eventos*. España: Editorial Académica Española

Araujo, N. (2016). *Guía práctica de elaboración de un Plan de Empresa: Empresa de Organización de Eventos*. España: Editorial Académica Española

Complementaria:

Craviot, T. (2013). *Organización de congresos y convenciones*. México: Trillas.

Parker, B. (2014). *Catering Business: How to Start, Operate & Be Successful With Your Very Own Catering Business*. Estos Unidos: CreateSpace

Gavalda, A. (2012). *Organizacion De Eventos*. España: Paidos

Keen, D. (2015). *CREATING SYNERGY IN CATERING*. *DIY Week*, (5782), 12-13.
Disponible en:
<http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=bth&AN=109577682&site=eds-live>

Alacreu, J. (2010). *Gestión de banquetes*. España: Síntesis.

Thomas. S (2012). *Off-Premise Catering Management* 3rd Edition. Estados Unidos: Wiley.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Administración de Operaciones en Establecimientos de Alimentos y Bebidas

Etapa: Terminal Obligatoria

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Evaluar las operaciones de las áreas funcionales y operativas de establecimientos de alimentos y bebidas a través de instrumentos diagnósticos para realizar propuestas de mejoras innovadoras a las áreas de oportunidad del establecimiento con actitud crítica, innovadora y honesta.

Evidencia de desempeño: Elabora un documento que contenga la descripción de las prácticas realizadas durante el curso, que incluya la evaluación diagnóstica de las áreas funcionales y operativas de un establecimiento de alimentos y bebidas y su propuesta de mejora.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Áreas operativas

- 1.1 Área de Administración
- 1.2 Área de producción
- 1.3 Área de servicio
- 1.4 Supervisión y control
- 1.5 Programa de Mejora Continua

UNIDAD II. Área de Administración

- 2.1 Desarrollo Recursos Humanos
- 2.2 Finanzas aplicables
- 2.3 Mercadotecnia especializada

UNIDAD III. Área de producción

- 3.1 Instalación y equipamiento
- 3.2 Control de costo y almacenaje
- 3.3 Diseño y producción
- 3.4 Eventos especiales

UNIDAD IV. Área de servicio

- 4.1 Instalación y equipamiento
- 4.2 Diseño y aplicación
- 4.3 Eventos especiales
- 4.4 Aplicación de tecnología
- 4.5 Programa de lealtad

Bibliografía

Básica:

Hartjen, H. (2012). *El manejo de restaurantes: Guía para gerentes y propietarios*. Editorial Limosa,

David, Fred R. (2013). *Conceptos de administración estratégica* (14a. ed.). Naucalpan de Juárez: Pearson Educación.

Hitt, M. A. (2015). *Administración estratégica: competitividad y globalización: conceptos y casos* (11a. ed.). México: Cengage Learning.

Walker, J. (2013). *The Restaurant: From Concept to Operation* (7th Ed.). Wiley Global Education.

Schroeder, R. (2011). *Administración de operaciones, conceptos y casos contemporáneos*. México: Mc Graw Hill.

Complementaria:

Chase, R. (2013). *Administración de Operaciones: Producción y Cadena de Suministros*. México: Mc Graw Hill.

Porta WEB Nation's Restaurant News. (2015). Disponible en: <http://nrn.com/search/results/operation%20of%20restaurant>

Portal WEB de Revista electrónica CNN Expansión (2016). Disponible en: <http://www.cnnexpansion.com/>

Thompson, A. A., Gamble, J. E., & Peteraf, M. A. (2012). *Administración estratégica: teoría y casos* (18a. ed.). México: McGraw-Hill Interamerican

Paniego, A.G. (2011). *Introducción a la administración estratégica en hotelería*. Fundación Proturismo.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Innovación en Proyectos Gastronómicos. Etapa: Terminal Obligatoria
Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Evaluar las necesidades de desarrollo de los negocios de la industria de la restauración a través de la contextualización del entorno los procesos contable – administrativos y tecnológicos, para proponer un plan de acción innovador que permita su buen funcionamiento con visión, honestidad y responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Crea un proyecto de desarrollo innovador que contemple el mercado actual y las tendencias en los cambios tecnológicos, sociales, culturales, demográficos y políticos de la actualidad utilizando la metodología adecuada.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	

UNIDAD I. Innovación y globalización

1.1. Introducción a la innovación

1.1.1. Antecedentes

1.1.2. Conceptos

1.1.3. Funciones de la innovación

1.2 Globalización y sus efectos en el mercado local.

UNIDAD II Cambios tecnológicos

2.1 Cambios tecnológicos

2.1.1 En los insumos

2.1.2 En los métodos de producción

2.1.3 En los equipos y utensilios

2.1.4 En el servicio

2.1.5 En la operación y el control

UNIDAD III. Segmentación de mercados

3.1. Segmentación de mercados

3.1.1. Variables Geográficas

3.1.2. Variables Demográficas

- 3.1.3. Variables Pictográficas
- 3.2. Modas
- 3.3. Tendencias de mercado
 - 3.3.1. Tecnológicas
 - 3.3.2. Salud
 - 3.3.3. Alimentación

UNIDAD IV. Negocios y mercado

- 4.1. Negocios y mercado
 - 4.1.1. Evolución de los negocios
 - 4.1.2. Tendencias de mercado
 - 4.1.3. Investigación de mercados
 - 4.1.4. Formatos de negocio
 - 4.1.4.1. Cadenas
 - 4.1.4.2. Franquicia
 - 4.1.4.3. Prospección

UNIDAD V. Política y gobierno

- 5. Política y gobierno
 - 5.1 Económicas
 - 5.2 Fiscales
 - 5.3 Legales
 - 5.4 De comercio
 - 5.5 Sanitarias

Bibliografía:

Básica:

Ahmed, P. (2011). *Administración de la Innovación*. México: Pearson.

Traill, B. (2011). *Product and process innovation in the food industry*. Estados Unidos: Chapman & Hall.

Malaga, S. (2010). *How to open and operate a profitable restaurant*. Estados Unidos: Authorhouse.

Mossonnier, V. (2008). *Tendencias en el Mercado*. Argentina: Granica. [clásico]

Walker, J. (2013). *The Restaurant: From Concept to Operation* (7th Ed.). Wiley Global Education.

Sabbagh, A. (2011). *El Método de la Innovación Creativa: Un Método para Generar Ideas y Transformarlas en Proyectos Sustentables*. Editorial Granica.

Complementaria:

Kerin, R. (2013). *Marketing: Experiencia, Liderazgo, Innovación* (9na Ed.). México: Mc Graw-Hill.

Hilarion, J. (2014). *Emprendimiento e Innovación: Diseña y Planea tu Negocio*. Editorial CENGAGE Learning.

Berumen, S. (2014). *Valor Estratégico de la Innovación*. México: Trillas.

Pedroza, A. (2013). *Innovación y Tecnología en la Empresa*. Editorial ITESO.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos Etapa: Básica Optativa
Área de conocimiento: Formación Integral

Competencia: Aplicar las técnicas de primeros auxilios a través del conocimiento teórico y práctico de los servicios médicos de emergencia para proporcionar la ayuda necesaria en caso de un accidente laboral.

Evidencia de desempeño:

Ejecuta de manera oportuna y adecuada una acción en un simulacro de accidente en un compañero. Entrega de manual final con el contenido de temas durante el curso.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	3		1		3	7	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I Conceptos básicos de anatomía y fisiología

- 1.1 Introducción y definición de los primeros auxilios.
- 1.2 Reglas generales de los primeros auxilios.
- 1.3 Valoración inicial del paciente lesionado.
- 1.4 Terminología médica.
- 1.5 Signos vitales.
- 1.6 Sistema respiratorio.
- 1.7 Sistema cardiovascular.
- 1.8 Sistema nervioso central y periférico.
- 1.9 Sistema osteomuscular.
- 1.10 Sistema digestivo.
- 1.11 Piel y tegumentos.
- 1.12 Órganos de los sentidos.

UNIDAD II Normatividad escolar y seguridad industrial

- 2.1 Normatividad escolar.
- 2.2 Seguridad e higiene industrial.
- 2.3 Heridas.
- 2.4 Hemorragias
- 2.5 Fracturas.

- 2.6 Quemaduras
- 2.7 Picaduras y mordeduras
- 2.8 Intoxicaciones

UNIDAD III: Escenarios clínicos y RCCP

- 3.1 Golpe por calor e insolación.
- 3.2 Lipotimias y convulsiones.
- 3.3 Cuerpos extraños en cavidades corporales.
- 3.4 Vendajes y su aplicación.
- 3.5 Estado de Shock.
- 3.6 Reanimación cerebrocardiovascular (RCCP):

Bibliografía:

Básica:

Comité Nacional de Capacitación. (2015). Manual de Técnicos en urgencias médicas nivel básico. México: Cruz Roja Mexicana.

<http://ssprl.gobex.es/ssprl/web/guest/guia-primeros-auxilios>

(2015). *Advanced Cardiac Life Support*. Estados Unidos: American Heart Association.

Kleinman, M. (2015). *Pediatric Advanced Life Support*. Estados Unidos: American Heart Association.

Montoya, A. (2010). *Curso de seguridad y salud en el trabajo*. Madrid: Mc Graw-Hill.

Asfah, R. y Rieske, D. (2010). *Seguridad industrial y administración de la salud*. México: Pearson Educación.

Complementaria:

Cañada, J., Díaz, I., Medina, J., Puebla, M., Mata, J. Soriano, M y Centro de Prevención de Riesgos Laborales Jaén. Junta de Andalucía (2009). *Seguridad y Salud en el Trabajo*. Madrid: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (INSHT). Disponible en: https://www.uco.es/webuco/buc/centros/tra/lilibros/manual_profesor_fp_para_el_empleo.pdf

Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (2014). *Socorrismo laboral y primeros auxilios*. Madrid: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (INSHT). Disponible en: http://www.diba.cat/documents/189253/36370157/Publi2_Socorrisme_laboral.pdf/9a26f292-3c97-4ad7-a4b8-da04a8cd2790

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Herramientas de Información y Comunicación

Etapa: Básica Optativa

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Utilizar herramientas electrónicas de comunicación e información, a través de la identificación y manejo de recursos tecnológicos aplicados en su campo de acción, para comunicarse y tomar decisiones con precisión y confiabilidad.

Evidencia de desempeño: Publica en Internet una página web en forma de escritorio virtual que integre diversos elementos multimedia de información, comunicación y colaboración.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Internet y las tecnologías Web 2.0

- 1.1 Características, funciones y requerimientos de la red Internet y el uso de sus recursos.
- 1.2 Concepto, ventajas y desventajas y tipos de usuarios de Internet 2.0
- 1.3 Aplicaciones y usos de la Web 2.0.

UNIDAD II. Herramientas para el manejo y acceso a información

- 2.1 Búsquedas en internet y validación de fuentes.
- 2.2 Utilidad y administración de RSS
- 2.3 Uso de marcadores sociales.

UNIDAD III. Herramientas de comunicación: voz, audio y video

- 3.1 Uso de herramientas de comunicación
- 3.2 Procesamiento de videos para su publicación en la WEB

UNIDAD IV. Herramientas de publicación y colaboración en Internet

- 4.1 Foros, su creación, administración y usos más recomendables.
- 4.2 Wikis, su creación, administración y usos más recomendables.
- 4.3 Blogs, su creación, administración y usos más recomendables.

4.4 Escritorio virtual.

Bibliografía:

Básica:

Celaya, J. (2011). La empresa en la Web 2.0. España: Gestión 2000.

Purificación Aguilera, María Morante, Eva Arrollo. (2011). Aplicaciones ofimáticas. México: Editex.

Antonio Fernández. (2015). Interactividad y redes sociales. España: ACCI.

Constantino Martínez. (2016). Video Digital Efectos Especiales. España: Paradimage soluciones.

Complementaria:

Rey, S., Gómez, C. (2012). Sistemas de información, herramientas para la gestión empresarial.. España: Editorial Ra-Ma

Di biase, F., Di biase, A.,Oemick, L. (2014).TECNOLOGIA DE INFORMACION Y COMUNICACIONES EN LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA: Una herramienta para mejorar la productividad y la rentabilidad. España: Editorial Académica Española.

Libros técnicos. (2016).Páginas Web Dinámicas con Dreamweaver, PHP y MySQL. Estados Unidos: CreateSpace

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: English for Food and Beverage Business Etapa: Básic Optional
Área de conocimiento: Food and Beverage Business Management

Competencia: Use english language skills through the application of technical vocabulary for food and beverage business to meet the demands of the food industry and related areas with a focus on social responsibility and commitment.

Evidencia de desempeño: Deliver virtual portfolio of evidence (tasks, logbook, class work and fieldwork showing the evolution of student learning throughout the program.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		4		1	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I Gastronomy Basics

1. Gastronomy evolution
2. Important figures for the food industry development (Chefs, cooks, etc.)
3. Food and beverage business types

UNIDAD II Food and beverage equipment

1. Mayor equipment for fodd transformation
2. Minor equipment for fodd transformation
3. Front of the house equipment
4. Glassware, china, stoneware and cutlery

UNIDAD III Ingredients and preparations

1. Produce
2. Meats
3. Seafood
4. Spices, condiments and herbs
5. Beverages
6. The recipe (Measurement units)
7. General cooking techniques
8. Cooking methods
9. Baking techniques
10. Confectionery techniques

UNIDAD IV Food and beverage services

4.1 The restaurant

4.1.1 Job and profiles

4.1.2 Activities

4.2 Customer service

References

Basic:

Gandullo, M. (2015). *Inglés profesional para servicios de restauración*. Madrid: Paraninfo.

Granado, D (2012). *Inglés Profesional para Servicios de Restauración*. España: Ideas propias Editorial.

Gleason, J. (2014). *Introduction to culinary arts*. Boston: Pearson College Div.

Villanueva, R. (2014). *Food and Beverage English*. Estados Unidos: Kindle Edition.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Inglés para Negocios de Alimentos y Bebidas

Etapas: Básica Optativa

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Utilizar las habilidades lingüísticas del idioma Inglés mediante la aplicación del inglés técnico para negocios de alimentos y bebidas para atender las demandas del mercado gastronómico y áreas afines con un enfoque de responsabilidad y compromiso social.

Evidencia de desempeño: Elabora un proyecto de simulación que representa el uso de inglés técnico para los negocios de alimentos y bebidas en el contexto de un restaurante.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		4		1	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I Conceptos Básicos de la Gastronomía

1.1 Evolución de la gastronomía

1.2 Figuras importantes para el desarrollo de la gastronomía (Chefs, cocineros, etc.)

1.3 Tipos de Negocios de Alimentos y bebidas

UNIDAD II Equipo para el servicio de alimentos y bebidas

2.1 Equipo mayor para la producción de alimentos

2.2 Equipo menor para la producción de alimentos

2.3 Mobiliario de servicio

2.4 Cristalería, plaque y loza

UNIDAD III Ingredientes y preparaciones

3.1 Productos del campo

3.2 Productos cárnicos

3.3 Productos del mar

3.4 Especies, condimentos y hierbas

3.5 Bebidas

3.6 La receta (Unidades de medida)

3.7 Técnicas de cocina

- 3.8 Métodos de cocción
- 3.9 Técnicas de panadería
- 3.10 Técnicas de repostería

UNIDAD IV Servicios de alimentos y bebidas

- 4.1 El restaurante
 - 4.1.1 Puestos y perfiles
 - 4.1.2 Actividades
- 4.2 El servicio al cliente

Bibliografía

Básica:

Gandullo, M. (2015). *Inglés profesional para servicios de restauración*. Madrid: Paraninfo.

Granado, D (2012). *Inglés Profesional para Servicios de Restauración*. España: Ideas propias Editorial.

Gleason, J. (2014). *Introduction to culinary arts*. Boston: Pearson College Div.

Villanueva, R. (2014). *Food and Beverage English*. Estados Unidos: Kindle Edition.

Complementaria:

Labensky, S. (2011). *On Cooking* (5th Ed.). Estados Unidos: Pearson Prentice Hall.

McNeill, C. (2012). *English for the Hospitality Industry - Bar and Restaurant*. Estados Unidos: Kindle Edition.

McWilliams, M. (2010). *Food around the world. A cultural Perspective*. Estados Unidos: Prentice Hall.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Cultivo de Productos Hidropónicos

Etapas: Básica Obligatoria

Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Competencia: Producir recursos comestibles de origen vegetal, a través de la aplicación de técnicas hidropónicas para la obtención de productos de mayor valor nutritivo, con responsabilidad social y ambiental.

Evidencia de desempeño: Presenta cultivos hidropónicos sembrados y cuidados a través de las diferentes etapas de su desarrollo. Elabora y entrega un reporte por escrito, apoyado con fotos del cultivo de sus diferentes etapas.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		2	1		5	

UNIDAD I. Introducción a la hidroponía

1. Conceptos básicos: Hidroponía y palabras clave

1.1 Historia

1.2 Actualidad de la Hidroponía

1.3 Futuro de la Hidroponía

1.4 Ventajas

1.4.1 Productividad

1.4.2 Costos de producción

1.4.3 Calidad

1.4.4 Uso de los Fertilizantes

1.4.5 Uso del agua

1.4.6 Posibilidad de cultivar en lugares difíciles

1.5 Desventajas

1.5.1 Inversión

1.5.2 Capacitación

1.5.3 Agua de buena calidad

UNIDAD II. Elementos de fisiología vegetal

2.1 Partes de una planta y su función

2.1.1 Raíces

2.1.2 Tallo

2.1.3 Hojas

- 2.1.4 Flores
- 2.1.5 Frutos
- 2.2 Etapas de desarrollo
 - 2.2.1 Germinación
 - 2.2.2 Desarrollo del follaje
 - 2.2.3 Floración
 - 2.2.4 Fructificación
 - 2.2.5 Senescencia y muerte
- 2.3 Formas de reproducción vegetal
 - 2.3.1 Esquejes
 - 2.3.2 Acodos
 - 2.3.3 División de matas
 - 2.3.4 Rizomas
 - 2.3.5 Bulbos y tubérculos
 - 2.3.6 Cultivo de tejidos vegetales
- 2.4 Germinados: cultivo y aprovechamiento

UNIDAD III. Requerimientos minerales de las plantas

- 3.1 Requerimientos minerales
 - 3.1.1. Macronutrientes (N, P, K)
 - 3.1.2 Nutrientes secundarios (Ca, Mg, S)
 - 3.1.3 Micronutrientes (Fe, Mn, Zn, B, Cu, Cl, Mo)
- 3.2 Nutrición Mineral
- 3.3 Compuestos usados
- 3.4 Requerimientos en la Solución de cada elemento.

UNIDAD IV. Fórmulas

- 4.1 Tipos de fórmulas
 - 4.1.1. Fórmulas generales
 - 4.1.2 Fórmulas específicas
 - 4.1.3 Formulaciones comerciales
 - 4.1.4 Formulaciones preparadas por uno mismo
- 4.2 Preparación de soluciones madre (concentradas)
 - 4.2.1 Riego
 - 4.2.2 Medir y pesar
 - 4.2.3 Acidez y Alcalinidad
 - 4.2.4 Conductividad eléctrica

UNIDAD V. Sistemas de Cultivo

- 5.1 Características de los diferentes sistemas
- 5.2 Técnica de la película del nutriente (Nutrient Film Technique, NFT)

- 5.3 Sistema integrado de cultivo hidropónico sin sustrato (New Growing System (NGS))
- 5.4 Raíz flotante
- 5.5 Aeroponía
- 5.6 Acuaponía
- 5.7 Cultivos en sustratos
 - 5.7.1 Propiedades de los sustratos
 - 5.7.1.1 Físicas
 - 5.7.1.2 Químicas
 - 5.7.1.3 Biológicas
 - 5.7.1.4 Económicas
 - 5.7.2 Tipos de sustrato
 - 5.7.2.1 Inorgánicos
 - 5.7.2.2 Orgánicos
 - 5.7.2.3 Industriales
 - 5.7.3 Sistemas de riego
 - 5.7.4 Oxigenación de la solución nutritiva.

UNIDAD VI. Plagas y enfermedades

- 6.1 Plagas: Insectos, ácaros y moluscos
 - 6.1.1. Insectos: masticadores, minadores
 - 6.1.2 Ácaros: Eriófidos, Tetránquidos
 - 6.1.3 Moluscos: Caracoles, Babosas
- 6.2 Insectos benéficos: Arañas, Catarina o mariquitas, Crisopas, Sírfidos, Avispas y Polinizadores (abejas y abejorros)
- 6.3 Control de plagas: Métodos
 - 6.3.1. Químicos
 - 6.3.2 Físicos
 - 6.3.3 Biológicos
 - 6.3.4 Culturales
- 6.4 Enfermedades y prevención
 - 6.4.1 Fungosas
 - 6.4.2 Bacterianas
 - 6.4.3 Virales

UNIDAD VII. Cultivos Protegidos

- 7.1 Protecciones contra el clima
 - 7.1.1 Invernaderos
 - 7.1.2 Casa sombra
 - 7.1.3 Túneles
- 7.2 Excesos de temperatura, calefacción y enfriamiento
 - 7.2.1 Control de la humedad

- 7.2.2 Control de la luz (Intensidad, calidad)
- 7.3 Diseño de un huerto urbano
- 7.4 Programación de cultivos

Bibliografía:

Básica:

Barbado, J.L. (2013). *Hidroponía*. Buenos Aires: Albatros.

Rodríguez Fuentes, H. (2010). *El tomate rojo: sistema hidropónico*. México, D.F. Editorial Trillas

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (2015). Hidroponia rústica. Disponible en: <http://www.sagarpa.gob.mx/desarrollorural/documents/fichasaapt/hidroponia%20r%C3%BAstica.pdf>

Universidad Agraria La Molina (2015). Centro de investigación de hidroponía y de nutrición mineral. Disponible en: <http://www.lamolina.edu.pe/hidroponia/>

Samperio, G. (2009). *Hidroponía Básica*. Diana Editorial.

Complementaria:

Página WEB Hydro environment (2016). Disponible en: <http://www.hydroenvironment.com.mx>

Texier, W.(2015). *Hidroponía para todos - Todo sobre la horticultura en casa*. Francia: Mama Editions

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Antropología de la Alimentación
Etapa: Disciplinaria Optativa
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Competencia: Analizar la dimensión simbólica y sociocultural de las prácticas alimentarias mediante la investigación de la gastronomía y enología a nivel regional para el reconocimiento de la diversidad cultural con responsabilidad social y respeto.

Evidencia de desempeño: Elabora una investigación que demuestre dimensión simbólica y sociocultural de la gastronomía y enología regional.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	3			1	3	7	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I Introducción a la Antropología de la Alimentación

- 1.1 Objeto de estudio
- 1.2 La dimensión sociocultural de la comida
- 1.3 Alimentación y cultura: Los pueblos y prácticas culinarias
- 1.4 Aspectos socioculturales de la nutrición
- 1.5 Formas de abordar la dimensión sociocultural de la comida

UNIDAD II. Alimentación y Religiones

- 2.1 Conceptos básicos
- 2.2 Judaísmo
- 2.3 Cristianismo
- 2.4 Budismo
- 2.5 Hinduismo
- 2.6 Islam
- 2.7 Tao

UNIDAD III. Cuisine y migración de identidades

- 3.1 Las cocinas regionales.
- 3.2 El discurso de la nutrición en la construcción de la nación.
- 3.3 Los signos de la migración en la comida contemporánea
- 3.4 Migración, cultura y alimentación. Lugares, actores y prácticas culinarias

3.5 Gastronomía de fronteras

UNIDAD IV. Salud y Problemáticas Alimentarias

- 4.1 Concepción cultural de enfermedad y salud
- 4.2 Obesidad y diabetes, factores culturales
- 4.3 Bulimia y anorexia desde la perspectiva cultural
- 4.4 Problemáticas alimentarias en México

UNIDAD V. Reconocimiento al trabajo de campo

- 5.1 Elección del espacio, actores sociales y prácticas
- 5.2 Estrategias para entrar al campo
- 5.3 Exploración del campo y observación
- 5.4 Ejemplos de entrevistas

Bibliografía:

Básicas:

Bertran Vilá, M. (2010) Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México, Revista de Saucade Colectiva, Río de Janeiro, Vol. 2, Núm.20

Garrido Aranda, A. (Comp.) (2009) Comida y cultura: nuevos de estudios de cultura alimentaria, España, Universidad de Córdoba.

Goody, J. (2010). *Cocina, cuisine y clase: Estudio de Sociología Comparada*. Barcelona: Gedisa.

Harris, M. (2011). *Bueno para comer: los enigmas de la alimentación y la cultura*. Madrid: Alianza.

Medina Luque, F.X. (2014). *Alimentación y Migraciones en Iberoamérica*. Barcelona: Universitat Oberta de Catalunya.

De la Peña, G. (2011). *La antropología y el patrimonio cultural de México*. México: Conaculta.

Medina, X. (2014). *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. España: Uoc

Complementaria:

Counihan, C. (1999). *The Anthropology of food and body: Gender, meaning and power*. Nueva York: Routledge. [Clásico]

Mintz, S. (2008). *Sabor a comida, sabor a libertad: Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Ediciones Reina Roja, CONACULTA y CIESAS.

Ávila, R., Álvarez, M., Medina, X. (2015). Estudios del hombre *Revista Alimentos Cocina e intercambios culinarios*. Consultado en: <http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/volumenes/esthom33.htm>

Hernández, R., Barragán, A. (2011). El patrimonio, ¿se sigue cocinando? *El Universal*. 29/ sept./ 2011. Disponible en: <http://www.eluniversal.com.mx/articulos/66331.html>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Charcutería
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Etapa: Disciplinaria Optativa

Competencia: Elaborar embutidos a través de la identificación del proceso y práctica de las técnicas para crear un producto con la calidad y características organolépticas adecuadas de consumo de manera higiénica y responsable.

Evidencia de desempeño: Elabora una carpeta de evidencia en la cual se incluirá las fotografías, recetas e investigaciones sobre el proceso de elaboración y maduración de los productos realizados en clase.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	3			1	5	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I Conceptos básicos de charcutería

- 1.1 Qué es charcutería.
- 1.2 Tipos de embutidos.
- 1.3 Químicos utilizados.

UNIDAD II Elaboración de embutidos

- 2.1 Embutidos crudos.
 - 2.1.1 Curado.
- 2.2 Embutidos cocidos.
 - 2.2.1 Curado.

UNIDAD III Maduración y Conservación de embutidos

- 3.1 Maduración.
- 3.2 Añejamiento.
- 3.3 Conservación.

Bibliografía:

Michael R. (2013). *Charcuterie: The Craft of Salting, Smoking, and Curing*. Nueva York: W.W. Norton.

Brevery, J. (2013). *Chef's guide to charcuterie*. Estados Unidos: CRC.

Ballar, M. (2014). *Charcuterie: How to enjoy, serve and cook with cured meats*. Estados Unidos: Moody Boots

Mugerza, E., Astiasaran, I., Ansonera, D.(2011) Mejora de la fracción lipídica de embutidos crudos curados: Potenciales beneficios saludables. España: Academica Española

Parra, G. (2013). *Método práctico para la conservación de los alimentos*. España: Berbera.

Topinar, M. (2014). *In The Charcuterie: The Fatted Calf's Guide to Making Sausage, Salumi, Pates, Roasts, Confits, and Other Meaty Goods*. Estado Unidos: Ten Speed press.

Complementaria:
Consejo Mexicano de la Carne, consultado en:
<http://www.comecarne.org/estadisticas>

Kowalski, J. (2010). *The Art of Charcuterie*. Estados Unidos: The Culinary Institute of America.

Rumhlan, M (2013). *Charcuterie: The Craft of Salting, Smoking, and Curing*. Estados Unidos: W. W. Norton & Company.

Cairo, E., Erickson, M. (2015). *Olympia Provisions: Cured Meats and Tales from an American Charcuterie*. Estados Unidos: Ten Speed Press.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Barismo
Área de conocimiento: Servicio

Etapa: Disciplinaria Optativa

Competencia: Identificar los procesos por los que pasa el grano de café desde la planta hasta la taza a través de diferentes técnicas y métodos de procesado para preparar bebidas de café con los distintos tipos de extracción con dedicación y disciplina.

Evidencia de desempeño: Integra un portafolio de evidencia final donde se encuentre la información del proceso del café de la planta a la taza y fotos de las prácticas realizadas en el ciclo escolar, junto con la elaboración de una bebida al azar realizada con base de café.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	-

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Teoría del café

- 1.1 Origen y franja del café
- 1.2 Variedades y sus características
- 1.3 Transformación del café
 - 1.3.1 Cosecha
 - 1.3.2 Fermentación
 - 1.3.2 Maquinaria y utensilios
 - 1.3.2.1 Molinos
 - 1.3.2.2 Máquinas para espresso
 - 1.3.3 Proceso del grano
 - 1.3.3.1 Tostado

UNIDAD II. Métodos de extracción

- 2.1 Espresso
- 2.2 Extracción en caliente
- 2.3 Extracción en frío

UNIDAD III. Preparaciones

- 3.1 Espumado

3.2 Vertido
3.3 Art latte

Bibliografía

Básica

Zimmer, S. (2014). *I love coffee*. Estados Unidos: Andrews McMeel.

Hernou P. (2012). *Arte Latte*. Bélgica: Tectum.

García, V. (2010). *¡Cuidado! Café cargado*. México: Lectorum.

Ellis, H. (2010). *Café: descubre, saborea, disfruta*. España: CEAC.

Jarabese, C. (2012) *The ultimate coffe experience*. Estados Unidos: Arcade

BaristaKim. (2015, Mayo). *¿Cuál es el punto de molido ideal para cada método de infusión de café?* Disponible en: <http://baristakim.es/2015/05/cual-es-el-punto-de-molido-ideal-para-cada-metodo-de-infusion-de-cafe/>

Complementaria

Migoya, A. (2015). *The Modern Cafe*. Estados Unidos: Wiley.

Ching, F. (2015). *Cafemanía: el gran libro del café*. Editorial Altea.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Servicio a la Mesa
Área de conocimiento: Servicio

Etapa: Disciplinaria Optativa

Competencia: Realizar preparaciones a la mesa, a través de la aplicación de las técnicas de servicio para prestar una atención de calidad a los comensales con respeto y dedicación.

Evidencia de desempeño: Presenta una simulación del servicio y preparaciones de alimentos a la mesa donde demuestre el dominio de las técnicas.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		3		1	5	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I Reglas de seguridad e imagen

- 1.1 Distancias de seguridad
- 1.2 Presentación personal
- 1.3 Manejo Higiénico de utensilios

UNIDAD II Equipo y herramientas

- 2.1 Equipo mayor
- 2.2 Equipo menor
- 2.3 Clasificación de utensilios
 - 2.3.1 Por su función
 - 2.3.2 Por tipo de alimento
- 2.4 Mise en place

UNIDAD III Tipos de preparaciones

- 3.1 Entradas
 - 3.1.1 Ensaladas
 - 3.1.2 Sopas
- 3.2 Platos fuertes
 - 3.2.1 Crustáceos y Mariscos
 - 3.2.2 Salsas y Guarniciones
- 3.3 Postres
- 3.4 Bebidas

Bibliografía:

Básica:

J.L. (2010). *Tratado del arte de trinchar y modo de server una mesa: Conservación de carnes, pescados, legumbres y frutas: Perfección y conservación de los vinos, y la elaboración de bebidas artificiales*. España: Maxlor.

Tschohl, J. (2013). *Servicio al Cliente: El Arma Secreta de la Empresa que alcanza la excelencia*. México: Pax.

Cousins, J. (2014). *Food and beverage service*. Estados Unidos: Hodder Education.

Gallego, J. (2012). *Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante*. España: Vértice.

Ruiz, J. (2013). *Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa*. España: IC.

Complementaria:

Universidad nacional de Educación a Distancia (2010). *Técnicas de servicio de alimentos y bebidas*. España. Recuperado en: <http://audiovisuales.uned.ac.cr/mediateca/videos/260/t%C3%A9cnica-de-servicio-de-alimentos-y-bebidas.-m%C3%B3dulo-4:-montaje-de-mesas>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Análisis Sensorial de Alimentos Etapa: Disciplinaria Optativa
Área de conocimiento: Producción Gastronómica y Servicio

Competencia: Evaluar las características de los alimentos y bebidas a través del análisis sensorial y organoléptico para ofrecer productos alimenticios y vinícolas de calidad a los comensales con honestidad y responsabilidad.

Evidencia de desempeño: Elabora y presenta una propuesta de armonización en el que se incorporen elementos visuales, olfativos y gustativos, así mismo que incluya un reporte de prácticas y de investigación sobre los diferentes ingredientes y alimentos.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		2		1	4	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I Introducción Análisis de los alimentos

1. Introducción al análisis de alimentos
 - 1.1. Conceptos generales del Análisis General
 - 1.2. Significado del análisis sensorial

UNIDAD II Sentidos y Degustación

2. Sentidos y degustación
 - 2.1. Vista
 - 2.2. Olfato
 - 2.3. Gusto
 - 2.4. Textura
 - 2.5. Tipos de degustación
 - 2.6. Funciones de la degustación

UNIDAD III. Análisis sensorial de vinos

3. Análisis de limpidez, tono, aromas, gusto y defectos en los vinos
 - 3.1. Tipos de vino
 - 3.1.1. Blanco
 - 3.1.2. Rosado
 - 3.1.3. Tinto
 - 3.1.4. Espumoso

UNIDAD IV. Análisis sensorial de aceite de oliva

4. Aceite de oliva
 - 4.1. Tipos
 - 4.2. Variedades de oliva
 - 4.3. Vista
 - 4.4. Olfato
 - 4.5. Gusto
 - 4.6. Textura

UNIDAD V. Quesos

5. Quesos
 - 5.1 Tipos
 - 5.2 Origen
 - 5.3 Vista
 - 5.4 Olfato
 - 5.5 Gusto
 - 5.6 Textura
 - 5.7 Oído

UNIDAD VI. Otros productos

6. Otros Productos
 - 6.1. Agua
 - 6.2. Café
 - 6.3. Pan

UNIDAD VII. Pruebas sensoriales

7. Pruebas sensoriales
 - 7.1. Pruebas básicas de selección
 - 7.1.1. Prueba del gusto
 - 7.1.2. Prueba reconocimiento de olores
 - 7.1.3. Pruebas discriminantes
 - 7.1.4. Pruebas descriptivas
 - 7.1.5. Dúo-trío
 - 7.1.6. Otras

 - 7.2. Organización de las degustaciones
 - 7.2.1. Lugar
 - 7.2.2. Número de muestras
 - 7.2.3. Temperatura
 - 7.2.4. Descorche
 - 7.2.5. Decantación
 - 7.2.6. Copas

7.2.7. Degustadores

7.3. Análisis estadístico

7.3.1. Pruebas simples

7.3.2. Análisis de varianza

7.4. Análisis sensorial

7.4.1. Análisis sensorial descriptivo

7.4.2. Análisis descriptivo

Bibliografía:

Básica:

Baer, D.(2015). *The Wine & Food Pairing Book: What Wine Goes With...?*. Estado Unidos: Winebaer.

Carpenter, R. (2010). *Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos*. España: Acriba.

Herbert Stone, Joel L. (2014)Sidel, *Sensory Evaluation Practices fourth edition*. Estado unidos: Academic Press.

Golombek, Diego y Schwarzbaum, Pablo. (2013). *El Nuevo Cocinero Científico: cuando la ciencia se mete a la cocina*. Siglo XXI Editores.

Brillat-Savarin. (2010). *Fisiología del Gusto o Meditaciones de Gastronomía Trascendental*. Editorial Maxtor.

Jackson, R.(2009). *Análisis Sensorial de vinos*. Editorial Acriba.

Complementaria:

Loukie, W. (2012). *Ingredientes*. Cologne: H.F. Ullmann.

Sacket, L. (2011). *Professional Garde Manger: A comprehensive guide to cold kitchen*. Estados Unidos: Wiley..

Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.

Costell, E. (2013) El análisis sensorial en el control y aseguramiento de la calidad de los alimentos. Valencia. Recuperado en: http://digital.csic.es/bitstream/10261/5729/1/IATA_AGROCSIC_Analisis.pdf

GENERIC DESCRIPTION

Course: Sensory Evaluation of Foods Stage: Disciplinary Optional

Area of knowledge: Food Production

Learning outcomes: Evaluate the characteristics of food and drink through the sensory and organoleptic analysis to provide food and wine quality products to customers with honesty and responsibility.

Evidence of performance: Elaboration and presentation of a harmonization proposal that includes visual, olfactory, and gustatory elements and integrate the reports of the practices and the researches about the different ingredients and foods.

Distribution of hours	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requirement
	1		2		1	4	

Thematic content:

UNIT I. General concepts of sensory evaluation

1. Introduction to food analysis

1.1 General concepts of sensory evaluation/General concepts of food analysis

1.2 Definition of sensory evaluation

UNIT II. Senses and tastings

2. Senses and tastings

2.1. Visual (sight)

2.2. Olfactory (smell)

2.3. Gustatory (taste)

2.4. Tactile (texture)

2.5. Types of tastings

2.6. Purpose of tastings

UNIT III. Sensory evaluation of wine

3. Wine

3.1. Types of wine

3.1.1. White

3.1.1.1. Limpidity

3.1.1.2. Tone

- 3.1.1.3. Aroma
- 3.1.1.4. Flavor
- 3.1.1.5. Negative attributes
- 3.1.2. Rosé
 - 3.1.2.1. Limpidity
 - 3.1.2.2. Tone
 - 3.1.2.3. Aroma
 - 3.1.2.4. Flavor
 - 3.1.2.5. Negative attributes
- 3.1.3. Red
 - 3.1.3.1. Limpidity
 - 3.1.3.2. Tone
 - 3.1.3.3. Aroma
 - 3.1.3.4. Flavor
 - 3.1.3.5. Negative attributes
- 3.1.4. Sparkling
 - 3.1.4.1. Limpidity
 - 3.1.4.2. Tone
 - 3.1.4.3. Aroma
 - 3.1.4.4. Flavor
 - 3.1.4.5. Negative attributes

UNIT IV. Sensory evaluation of olive oil

- 4. Olive oil
 - 4.1. Types of olive oil
 - 4.2. Olive varieties
 - 4.3. Sight
 - 4.4. Smell
 - 4.5. Taste
 - 4.6. Texture

UNIT V. Cheese

- 5. Cheese
 - 5.1 Types
 - 5.2 Origin
 - 5.3 Sight
 - 5.4 Smell
 - 5.5 Taste
 - 5.6 Texture
 - 5.7 Hearing

UNIT VI. Other products

6. Other products
 - 6.1. Water
 - 6.2. Coffee
 - 6.3. Bread

UNIT VII. Sensory tests

7. Sensory tests
 - 7.1. Basic tests
 - 7.1.1. Taste test
 - 7.1.2. Smell identification test
 - 7.1.3. Discriminant tests
 - 7.1.4. Descriptive tests
 - 7.1.5. Duo-trio tests
 - 7.1.6. Other
 - 7.2. Organization of tastings
 - 7.2.1. Place
 - 7.2.2. Number of samples
 - 7.2.3. Temperature
 - 7.2.4. Corkage
 - 7.2.5. Decanting
 - 7.2.6. Glasses
 - 7.2.7. Tasters
 - 7.3. Statistical analysis
 - 7.3.1. Simple tests
 - 7.3.2. Analysis of variance
 - 7.4. Sensory analysis
 - 7.4.1. Descriptive sensory analysis
 - 7.4.2. Descriptive analysis

Bibliography:

Basic:

Baer, D.(2015). *The Wine & Food Pairing Book: What Wine Goes With...?*. Estado Unidos: Winebaer.

Carpenter, R. (2010). *Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos*. España: Acriba.

Herbert Stone, Joel L. (2014) Sidel, *Sensory Evaluation Practices fourth edition*. Estado unidos: Academic Press.

Golombek, Diego y Schwarzbaum, Pablo. (2013). *El Nuevo Cocinero Científico: cuando la ciencia se mete a la cocina*. Siglo XXI Editores.

Brillat-Savarin. (2010). *Fisiología del Gusto o Meditaciones de Gastronomía Trascendental*. Editorial Maxtor.

Jackson, R.(2009). *Análisis Sensorial de vinos*. Editorial Acriba.

Complementary:

Loukie, W. (2012). *Ingredientes*. Cologne: H.F. Ullmann.

Sacket, L. (2011). *Professional Garde Manger: A comprehensive guide to cold kitchen*. Estados Unidos: Wiley..

Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Cocina Fría

Etapa: Disciplinaria Optativa

Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Competencia: Aplicar las técnicas y procesos de producción en la preparación de alimentos y bebidas propias de la cocina fría, por medio de la demostración y práctica de recetas de cocina clásica e internacional, para ampliar el desarrollo de habilidades culinarias con sentido de higiene y responsabilidad.

Evidencia de desempeño: Diseña un recetario y catálogo de técnicas que incluya fotografía y describa su clasificación y uso.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4			1	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Introducción a la cocina fría “Garde manger”

- 1.1 Concepto de Garde manger
- 1.2 Historia y evolución del Garde manger
- 1.3 Funciones del Garde manger
- 1.4 Equipo especial e instalaciones para Garde manger

UNIDAD II. Frutas y Vegetales

- 2.1 Ensaladas
- 2.2 Crudités
- 2.3 Tallado y escultura
- 2.4 Técnicas actuales

UNIDAD III. Carnes curadas y lácteos

- 3.1 Sándwiches
- 3.2 Carpaccios
- 3.3 Tablas de carnes frías
- 3.4 Tabla de quesos
- 3.5 Técnicas actuales

UNIDAD IV. Pescados y Mariscos

- 4.1 Preparaciones frías con pescados y mariscos (ceviches, sashimi,

tiraditos, cocteles)
4.2 Técnicas actuales

UNIDAD V. Carnes frías

5.1 Patés
5.2 Terrinas
5.3 Gelatinas
5.4 Galantinas
5.5 Técnicas actuales

UNIDAD VI. Bocadillos (Hors d'Oeuvres)

6.1 Canapés
6.2 Tapas
6.3 Pinxtos
6.4 Finger foods
6.5 Técnicas actuales

Bibliografía:

Básica:

Sacket, L. (2011). *Professional Garde Manger: A comprehensive guide to cold kitchen*. Estados Unidos: Wiley.

Meyer, A. (2013). *The Working Garde Manger*. Estados Unidos: Taylor & Francis Group.

Nagashima, H. (2009). *The decorative art of Japanese food carving*. Estados Unidos: Kodansha International.

Espinoza, A. (2010). *Escultura en Frutas y verduras*. México: Euroméxico.

The Culinary Institut of America. (2012). *Garde manger The art and craft of the cold kitchen*. Estados Unidos: The Culinary Institut of America.

Boué, V. (2014). *Enciclopedia de la gastronomía francesa*. España: Blume.

Werle, L. (2014). *Ingredientes*. Alemania: Konemann.

Complementaria:

Reyes, O. (2010). *Tallado de Frutas y verduras*. España: Lexus.

Werle, L. (2012). *Ingredientes*. Alemania: H. F. Ullmann.

Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. España: Larousse.

Myhrvold, N., Bilet, M. (2014). *Modernist Cuisine at home*. Alemania: Taschen.
The Professional Garde Manger (2011). Recuperado en:
<http://catalogimages.wiley.com/images/db/pdf/0471468495.excerpt.pdf>

The Culinary Institute of America. (2011). *The professional chef*. Estados Unidos:
Wiley.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Gastronomía y Dietética

Etapas: Disciplinaria Optativa

Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Competencia: Elaborar propuestas gastronómicas innovadoras a través del análisis de requerimientos nutrimentales en diferentes etapas de vida y situaciones del individuo para diseñar menús y platillos saludables con compromiso y responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Elabora un manual de recetas saludables que demuestren las propuestas gastronómicas desarrolladas durante el curso que cumpla con los requerimientos nutrimentales en diferentes etapas de vida.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2			2	2	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I Nutrición en embarazo y lactancia

- 1.1 Ingestas recomendada de nutrientes en embarazo
- 1.2 Composición de la leche materna
- 1.3 Beneficios de la leche materna
- 1.4 Ingestas recomendada de nutrientes en lactancia
- 1.5 Diseño de platillos y menús saludables

UNIDAD II Nutrición en edad preescolar y escolar

- 2.1 Etapas de crecimiento
- 2.2 Ingestas nutricionales recomendadas
- 2.3 Conductas alimentarias
- 2.4 Diseño de platillos y menús

UNIDAD III Nutrición en la adolescencia

- 3.1 Características biológicas, psicológicas y sociales
- 3.2 Ingestas nutricionales recomendadas
- 3.3 trastornos nutricionales
- 3.4 Diseño de platillos y menús

UNIDAD IV Nutrición en el adulto

- 4.1 Características biológicas, psicológicas y sociales

- 4.2 Ingestas nutricionales recomendadas
- 4.3 trastornos nutricionales
- 4.4 Diseño de platillos y menús

UNIDAD V Nutrición en el adulto mayor

- 5.1 Cambios en la composición corporal
- 5.2 Cambios en la conducta alimentaria
- 5.3 Ingestas nutricionales recomendadas
- 5.4 Enfermedades frecuentes
- 5.5 Diseño de platillos y menús

UNIDAD VI Nutrición y actividad física

- 6.1 Nutrición en fisicoculturismo
- 6.2 Nutrición en actividades aeróbicas
- 6.3 Nutrición durante competencia
- 6.4 Mitos y realidades del ejercicio
- 6.5 Diseño de platillos y menús

Bibliografía:

Básica:

Martínez, A. (2011). *Fundamentos de Nutrición y Dietética*. Argentina: Médica Panamericana.

Cervera, P. (2014). *Alimentación y dietoterapia*. España: McGraw-Hill Interamericana.

Mataix, V. (2013). *Tratado De Nutrición Y Alimentación*. España: Océano.

Press, R. (2013). *Clean Eating Cookbook & Diet: Over 100 Healthy Whole Food Recipes & Meal Plans*. Estados Unidos: Rockridge Press

Pérez, A. (2009) *Sistema de alimentos equivalentes para pacientes renales*. México: Ogali.

Vademecum Nutrinfo - *Tabla de Composición Química de Alimentos*. 2015.
http://www.nutrinfo.com/tabla_composicion_quimica_alimentos.php

Roth, R. (2014). *Nutrición y Dietoterapia*. Mexico: McGraw Hill

Complementaria:

Comunidad Virtual de Profesionales de la Nutrición. 2015. Recuperado de www.nutrinfo.com.

El poder del consumidor.2015. www.elpoderdelconsumidor.org

CalorieKing - Diet and weight loss. Calorie Counter and more. 2015. www.calorieking.com

Olivares, S. (2011). *Nutrición y Dietoterapia*. México: Mc. Graw Hill Educación.

Secretaria de Salud. NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Diario Oficial de la Federación. 2010. ACUERDO mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica. México, D.F.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Manejo de Cocinas Saludables Etapa: Disciplinaria Optativa
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Competencia: Analizar los requerimientos nutrimentales de acuerdo a las necesidades del individuo enfermo a través de su identificación, interpretación y aplicación para elaborar y proponer productos alimenticios que permitan al individuo tener una mejor calidad de vida, fomentando la disciplina, orden y responsabilidad del medio en que se desenvuelve.

Evidencia de desempeño: Presenta un prototipo de productos de alimentos y bebidas saludables de acuerdo con las necesidades del individuo enfermo.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2			2	2	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I Conceptos básicos de alimentación sana.

- 1.1 La gastronomía en la alimentación sana.
- 1.2 Gastronomía clínica

UNIDAD II Dietas hospitalarias

- 2.1 Dieta basal
- 2.2 Dieta líquida
- 2.3 Dieta semilíquida
- 2.4 Dieta blanda
- 2.5 Dieta astringente
- 2.6 Dieta hipo sódica
- 2.7 Dieta hipocalórica

UNIDAD III Alimentación y nutrición en Síndrome metabólico

3.1 Concepto y clasificación de síndrome metabólico

3.2 enfermedades que la componen

- 3.2.1. Obesidad
- 3.2.2. Diabetes
- 3.2.3. Hipertensión arterial
- 3.2.4. Enfermedades cardiovasculares

UNIDAD IV Alimentación y nutrición en enfermedades digestivas

- 4.1. Gastritis
- 4.2. Úlcera
- 4.3. Colitis
- 4.4. Diarrea y estreñimiento
- 4.5. Enfermedad celíaca

Bibliografía:

Básica:

Mahan, L. (2013). *Krause Dietoterapia*. España: Elsevier. 13ª edición.

Kaufer-Horwitz, M. Pérez-Lizaur AB y Arroyo P (2015). *Nutriología Médica*. Argentina: Médica Panamericana. 4ª edición.

Pérez Lizaur AB, Palacios Gonzalez B, Castro Becerra AL, Flores Galicia I. (2014). *Sistema Mexicano de alimentos equivalentes*, 4ª edición. México: editorial FNS.

Catharine RA. (2014). *Nutrición en la salud y la enfermedad*. LWW. España. 11ª edición.

Vademecum Nutrinfo - Tabla de Composición Química de Alimentos (2015). http://www.nutrinfo.com/tabla_composicion_quimica_alimentos.php

Complementaria:

Comunidad Virtual de Profesionales de la Nutrición (2015). Recuperado de www.nutrinfo.com

El poder del consumidor (2015). www.elpoderdelconsumidor.org

CalorieKing - Diet and weight loss. Calorie Counter and more. (2015). www.calorieking.com

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Informática Aplicada

Etapa: Disciplinaria Optativa

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Identificar las necesidades específicas de la empresa a través de un diagnóstico cualitativo y cuantitativo para elegir el software especializado que dé solución y optimice los recursos con actitud crítica y responsabilidad.

Evidencia de desempeño: Elabora y entrega un estudio de caso práctico donde se resuelva una problemática mediante un análisis situacional de una organización y la elección de software especializado.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		3		1	5	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I Informática Aplicada a negocios de alimentos y bebidas

- 1.1. Definición y origen del término “Informática”.
- 1.2. La información: recurso básico para la toma de decisiones.
- 1.3. Concepto y evolución del sistema de información en la empresa.
- 1.4. Funciones del sistema de información en la Empresa.
- 1.5. Tipos de sistemas de Información.
- 1.6. Componentes de la tecnología de la Información: Hardware y Software

UNIDAD II Puntos de Venta (POS)

- 2.1 Puntos de Venta.
 - 2.1.1. Definición e importancia en una empresa.
 - 2.1.2. Catálogos (Insumos, Proveedores, Clientes, Productos, Familias, Departamentos).
 - 2.1.3. Recetas.
- 2.2. Compras.
- 2.3. Ventas.
- 2.4. Reportes

UNIDAD III Informática Aplicada en la cocina

- 3.1 Identificación de las necesidades específicas de un negocio.

- 3.2 Software para la dirección, gestión y control de Restaurantes.
- 3.3 Software de restauración para el departamento de alimentos y bebidas.
- 3.4 Tipos de software aplicados en restaurantes y negocios de alimentos y bebidas.

UNIDAD IV Software para manejo de personal

- 4.1 Definición e importancia de una empresa.
- 4.2 Diferentes tipos de software.
- 4.3 Gestionar Recursos humanos.
- 4.4 Reportes.

Bibliografía:

Básica:

Benavides, M. (2010). *Informática e internet: conceptos básicos*. México: Universidad de León.

Giménez, M. (2011). *Menu Design: What's for Lunch?* Francia: Monsa.

Comercio. (2013). *Gestión del Punto de Venta*. España: Vértice Charte, F.(2010). *Microsof Excel 2010*.

Jimenez, C., Chirino, C., Auleta, N. (2013). *Internet y los Negocios: Manual para aprovechar las ventajas de internet en su empresa*. España: IESA, C.A.

Complementaria:

Portal WEB del software MrTienda y MrCher (2016), disponible en: <http://www.mrtienda.com.mx/>

Portal WEB del software Chefexact (2010), disponible en: <http://www.chefexact.com/>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Historia y Rescate de la Gastronomía en México

Etapa: Disciplinaria Optativa

Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Competencia: Analizar el desarrollo de la gastronomía y la alimentación en México, a través del estudio de los periodos históricos, contextos culturales, tecnológicos y regionales con el fin de valorar y proponer el acervo gastronómico de México con responsabilidad y compromiso social.

Evidencia de desempeño: Elabora un catálogo de productos que referencien la importancia de la historia y construcción del patrimonio gastronómico de México que incluya una recopilación de las principales recetas prehispánicas y novohispanas.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	3		1		3	7	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I Raíces de la Gastronomía Mexicana

1.1 Época Prehispánica en México

1.1.1 Definición

1.1.2 Importancia para la construcción de la Gastronomía Mexicana

1.1.3 Definición de Sistema Alimentario Prehispánico

1.1.4. Agricultura y tecnologías

1.1.5. Utensilios y métodos de cocción

1.1.6 Productos nativos

1.2 Mesoamérica

1.2.2. Preclásico: Olmecas

1.2.3. Clásico: Teotihuacanos, Mayas, Mixtecos, Zapotecos

1.2.4. Post Clásico: Toltecas, Mexicas

1.3 Aridoamérica

1.3.1 Características principales

1.3.2 Yumanos

1.3.3 Tarahumaras y grupos del noreste

1.3.4 Chichimecas

UNIDAD II Comida y Conquista

- 2.1 Descubrimiento de América: breve contexto
- 2.2 Invasión y lucha de conquista
- 2.3 Rutas comerciales, intercambios de otros bienes y servicios
- 2.4 Procesos de transformación en el sistema alimentario
 - 2.4.1 Comida de indígena y español: las luchas y encuentros simbólicos en los alimentos
 - 2.4.2 Maíz, trigo y otros cereales
 - 2.4.3 Leguminosas
 - 2.4.4 Frutas y verduras
 - 2.4.5 Productos de proteína Animal
 - 2.4.6 Entomofagia
 - 2.4.7 Bebidas prehispánicas y del viejo mundo

UNIDAD III Cocina Novohispana

- 3.1 El surgimiento de una cocina mestiza
- 3.2 Mercados y comercio en la época novohispana
- 3.3 Vida cotidiana: familia, hogar y dieta en las castas
- 3.4 Cocina conventual y popular
- 3.5 El recetario novohispano como documento patrimonial e histórico
- 3.6 Herencia culinaria, técnicas y utensilios que llegaron para quedarse.

UNIDAD IV Antecedentes históricos para la construcción de las cocinas regionales.

- 4.1 Recetarios producidos en la época de la independencia
- 4.2 Recetarios producidos en la época del porfiriato
- 4.3 Hacia el centenario de la independencia: modas europeas y gustos mexicanos
- 4.4 La dirección post revolucionaria: la creación de una cocina nacional y la permanencia de las cocinas regionales
- 4.5 La Gastronomía Mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad.

Bibliografía:

Básica:

Arqueología Mexicana. (2013). *La agricultura en Mesoamérica: La gran invención*, Vol. XIX, No. 126. México: INAH/Raíces.

Arqueología Mexicana. (2012). *El cacao...un fruto asombroso...y el chocolate el sabor mexicano del mundo*, Vol. 45. México: INAH/Raíces.

Arqueología Mexicana. (2012). *Las bebidas alcohólicas en el México Antiguo*, Vol. XIX, No. 114. México: INAH/Raíces.

Arqueología Mexicana. (2011). *El maíz: catálogo visual, Edición Especial Vol. 38*. México: INAH/Raíces.

Arqueología Mexicana. (2010). *La calabaza, el tomate y el frijol*, Vol. 36. México: INAH/Raíces.

Juárez, J. (2012). *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*. México: CONACULTA.

Long, J. (Coord.) (2010). *Comida y Conquista. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM.

Complementaria:

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (2010). *Colección de Recetarios Antiguos*. México: CONACULTA.

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (2010). *Colección de Recetarios Cocina Indígena y Popular*. México: CONACULTA.

Ávila, R., Álvarez, M., Medina, X. (2015). *Estudios del hombre Revista Alimentos Cocina e Intercambios Culinarios*. Consultado en: <http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/volumenes/esthom33.htm>

Florescano, E. (2015). *Gastronomía: Historia Ilustrada de México*. México: Editorial DEBATE.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Planeación Financiera

Etapa: Disciplinaria Objetiva

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Aplicar los diferentes métodos de planeación financiera a través de información bibliográfica y resolución de casos prácticos enfocados en empresas dentro del ámbito microeconómico y macroeconómico para lograr una gestión enfocada al cumplimiento de objetivos organizacionales dentro de un negocio de alimentos y bebidas con actitud innovadora y responsable.

Evidencia de desempeño: Elabora un portafolio de evidencias con la resolución de casos teóricos prácticos aplicando los métodos de planeación para la gestión financiera donde se evaluará el mejor escenario por medio de la resolución y análisis de los mismos en los distintos tipos de empresas gastronómicas.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Conceptos básicos financieros.

1.1 Concepto de costos variables y costos fijos.

1.2 Concepto y fórmula punto de equilibrio global/unidad monetaria para un producto.

1.3 Concepto y fórmula punto de equilibrio en unidades de producción para un producto

1.4 Concepto y modelo punto de equilibrio en unidades de producción para dos y tres productos.

1.5 Modelo de ventas proyectadas

1.6 Modelo de utilidades proyectadas

UNIDAD II. Elaboración de presupuestos

2.1 características económico financieros del sector gastronómico

2.2 Pronóstico financiero

2.3 Presupuesto financiero

2.4 Presupuesto tradicional

2.5 Presupuesto base 0

2.6 Presupuesto por programas.

Unidad III Planeación financiera

- 3.1 Características económicas-financieras del sector gastronómico
- 3.2 Definición y conceptos de la planeación financiera
- 3.3 Aportación de la planeación financiera en la gestión negocios de alimentos
- 3.4 Métodos de planeación financiera
 - 3.4.1 Razones financieras: liquidez, solvencia, gestión y rentabilidad
 - 3.4.2 Punto de equilibrio: global y de unidades de producción
 - 3.4.3 Pronóstico financiero, presupuesto
 - 3.4.4 Estados de resultados proyectados

UNIDAD IV Análisis financiero

- 4.1 Importancia del registro de las transacciones económicas realizadas por la entidad
- 4.2 Revisar la estructura de los estados financieros
- 4.3 Interpretación de los estados financieros
 - 4.3.1 Análisis vertical y su interpretación
 - 4.3.2 Análisis horizontal
- 4.4 Indicadores de liquidez
- 4.5 Indicadores de solvencia
- 4.6 Indicadores de gestión
- 4.7 Rentabilidad

Bibliografía:

Básica:

Block, S., Hirt, G., Danielsen, C. (2013). *Fundamentos de Administración Financiera*. Mexico: MC GRAW HILL

Ortega, A. (2012). *Planeación Financiera Estrategica*. Mexico: MC GRAW HILL

Villaroel, I. (2014). *Planeación y estrategia financiera*. España: Agencia del ISBN

Morales, a., Morales, J. (2012) *Planeacion Financiera*. Mexico: Universidad Nacional Autónoma de México

Chiavenato, A., Sapiro, a. (2011). *Planeacion Estategica*. Mexico: MC GRAW HILL

Altuve, J. (2016). *Herramientas Modernas de Administración Financiera*. Mexico: Amazon Digital

Complementaria:

Revista Mundo Ejecutivo (2016): <http://mundoejecutivo.com.mx/>

Revista Ejecutivos de Finanzas (2016): <http://www.imef.org.mx/publicaciones-imef/revista-ejecutivos-de-finanzas>

Cardenas, R. (2008). Presupuestos. Mexico: MC GRAW HILL .[Clásico]

La carte, J. (2012). *Finanzas Corporativas Aplicadas: Cuanto Vale una Empresa?*. Estados Unidos: CreateSpace

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Tallado Artístico
Área de conocimiento: Servicio

Etapas: Disciplinaria Obligatoria

Competencia: Crear propuestas artísticas a través de la aplicación de las técnicas de tallado y escultura en fruta, verdura y mantequilla para decoración de eventos y exposiciones con responsabilidad y disciplina.

Evidencia de desempeño: Crea una propuesta artística utilizando la técnica de tallado y escultura en fruta, verdura y mantequilla.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		2		1	4	-

Contenidos temáticos:

UNIDAD I Mukimono

- 1.1 Origen del Mukimono
- 1.2 Herramientas del trabajo
- 1.3 Decoración básica
- 1.4 Flores
- 1.5 Decoraciones grandes
- 1.6 Tallado en sandía

UNIDAD II. Escultura en mantequilla

- 2.1 El alma de la escultura
- 2.2 Esculpir el alma
- 2.3 Creación de escultura

Bibliografía:

Básica:

Stanchev, I. (2014). *Food Carving Flowers: The Complete Step-by-Step Guide with Pictures*. Estados Unidos: Kindle

Espinoza, A. (2010). *Escultura en Frutas y verduras*. México: Euroméxico

Neumayer, A. (2010). *Table decoration with fruits and vegetables*. Estados Unidos: Schiffer.

Nagasima, H. (2014). *The Decorative Art of Japanese Food Carving: Elegant Garnishes for All Occasions*. Estados Unidos: Kodansha USA

Complementaria:

Reyes, O. (2009). *Tallado de Frutas y verduras*. España: Lexus.

Nagashima, H. (2009). *The decorative art of Japanese food carving*. Estados Unidos: Kodansha International.

Creative carving fruits and vegetables (2015). Disponible en: <http://fbookfi.science/ebook-download/c/creative-carving-fruits-and-vegetables-58024.pdf>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Cocina Francesa

Etapas: Disciplinaria Obligatorio

Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Competencia: Elaborar platillos de cocina francesa a través del uso de técnicas y productos tradicionales de las diferentes regiones para identificar la riqueza gastronómica de Francia y su influencia en las gastronomías del mundo contemporáneo con una actitud creativa e innovadora.

Evidencia de desempeño: Diseña de un recetario y catálogo de técnicas que incluya fotografías que evidencien la preparación de platillos realizados y describa las características por región.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4			1	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Antecedentes históricos

- 1.1 La Fisiología del gusto (Jean Antelme Brillat Savarin)
- 1.2 Las regiones de Francia y su influencia en la cocina.
- 1.3 Principales cocineros de la edad media
- 1.4 Siglo XVII y XVIII
- 1.5 Principios del siglo XIX
- 1.6 Siglo XIX
- 1.7 Siglo XX

UNIDAD II. Zona Norte y Noroeste

- 2.1 Ile de France
- 2.2 Nord pas de Calais
- 2.3 Picardie
- 2.4 Bretagne
- 2.5. Normandie

UNIDAD III. Zona Noreste

- 3.1. Champagne Ardenne
- 3.2. Alsace
- 3.3 Lorraine

UNIDAD IV. Zona Sur y Suroeste

- 4.1. Midi-Pyrénées
- 4.2. Languedoc-Roussillon
- 4.3. Lorraine
- 4.4. Aquitaine (bordeaux)

UNIDAD V. Zona Sureste y este

- 5.1. Provence-Alpes-Côte d'Azur
- 5.2. Corse
- 5.3. Franche Comte
- 5.4. Rhône Alpes
- 5.5. Bourgogne

UNIDAD VI. Zona Oeste y Central

- 6.1. Pays de Loire
- 6.2. Poitou Charentes
- 6.3. Centre
- 6.4. Limousin
- 6.5. Auvergne

Bibliografía:

Básica:

The Culinary Institute of America. (2011). *The professional chef*. Estados Unidos: Wiley.

Mc Greal, M. (2011). *Culinary arts, principles and applications*. Estados Unidos: ATP.

Gleason, J. (2014). *Introduction to culinary arts*. Estados Unidos: Pearson.

Boué, V. (2014). *Enciclopedia de la gastronomía francesa*. España: Blume.

Loukie, W. (2012). *Ingredientes*. Cologne: H.F. Ullmann.

Hermann, S. (2016). *In a French Kitchen: Tales and Traditions of Everyday Home Cooking in France*. Estados Unidos: Avery

Complementaria:

Gosset, M. (2012). *Cocina francesa*. Editorial De Vecchi.

Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. España: Larousse.

Maier, T. (2012). *Hospitality Leadership Lessons in French Gastronomy*. Estados Unidos: Thinksock. Recuperado en: <https://books.google.com.mx/books?id=MTts8MF4CRwC&printsec=frontcover&dq=french+gastronomy&hl=es-419&sa=X&ved=0CCIQ6AEwAWoVChMI1723sMXzyAIVxaOICh34pQXm#v=onepage&q=french%20gastronomy&f=false>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Desayunos

Etapa: Disciplinaria Optativa

Área de conocimiento: Producción Gastronómica.

Competencia: Diseñar y preparar el tipo de menú matutino a través de la aplicación de distintas técnicas e ingredientes de la gastronomía nacional e internacional para satisfacer las necesidades del consumidor con un sentido de responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Entrega un portafolio donde desarrolle la información relativa a las características y propiedades de las técnicas utilizadas, así como las prácticas que se realizaron en clase, el cual deberá estar conformado por una portada, índice, introducción, desarrollo y conclusión, anexando también fotografías de los platillos realizados en el laboratorio culinario.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4			1	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I Introducción a los Desayunos

- 1.1 Historia del desayuno
- 1.2 Concepto de desayuno
- 1.3 Tipos de desayuno
 - 1.2.2 Americano
 - 1.2.3 Continental
 - 1.2.4 Francés
 - 1.2.5 Mexicano
 - 1.2.5 Buffet
 - 1.2.6 Brunch

UNIDAD II Preparaciones

- 2.1 Huevos
- 2.2 Panes
- 2.3 Carnes
- 2.4 Granos y Cereales
- 2.5 Guarniciones
- 2.6 Fruta
- 2.7 Bebidas

UNIDAD III Servicio de desayunos

3.1 Estructura de servicio

3.1.1 A la carta

3.1.2 Buffet

3.1.3 Brunch

3.2 Tipo de servicio

UNIDAD IV Comercialización

4.1 Mercado – público meta

4.2 Costos

4.2.1 Instalaciones proveedoras

4.2.2 Optimización de recursos

4.3 Mercadotecnia

4.3.1 Desayunos Temáticos

UNIDAD V Estrategias de producción y venta

5.1 Diseño de cocina

5.2 Equipos de cocina

5.3 El Menú

5.4 Volumen de producción

Bibliografía:

Básica:

Larousse. (2015). *Larousse de los Desayunos Mexicanos*. México: Larousse.

Robuchon, J. (2010). *Gastronomique en español*. México: Larousse.

The Culinary Institute of America. (2011). *The professional chef*. Estados Unidos: Wiley.

Williams, C. (2008). *Essentials of Breakfast and Brunch: Recipes, menus, and ideas for delicious morning meals*. Estados Unidos: Oxmoor House.

Weld, G., Hanczor, E., Garden, B., Lee, T. (2015). *Breakfast: Recipes to Wake Up For*. Estado Unidos: Rizzoli

Complementaria:

Werle, L. (2014). *Ingredientes*. Alemania: Ullmann.

Farrow, J. (2010). *Escuela de Chefs: técnicas culinarias*. España: Blume.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Sistemas de Gestión de Calidad Etapa: Disciplinaria Optativa
Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Evaluar los procesos en empresas de alimentos y bebidas a través de auditorías externas basadas en protocolos establecidos en normatividades vigentes nacionales e internacionales, para implementar un sistema de gestión de calidad con sentido crítico y eficaz.

Evidencia de desempeño: Diseña un Sistema de Gestión de Calidad en empresas de alimentos y bebidas, tomando como base los protocolos establecidos en la normatividad mexicana e internacional vigente.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		3		1	5	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Introducción

1.1 Conceptos

1.2 Precusores de calidad

1.3 Principios de calidad

1.4 Modelos de calidad

UNIDAD II. Herramientas de la calidad

2.1 Diagrama de Ishikawa

2.2 Círculos de calidad

2.3 Lluvia de ideas

2.4 Cuadro de Mando Integral (BALANCED SCORECARD)

2.5 AMFE (Análisis Modal de Fallos y Efectos)

2.6 Diagrama de flujo

2.7 Diagrama de Pareto

2.8 SEIS SIGMA

2.9 Histogramas

UNIDAD III. Sistemas de Gestión de Calidad

3.1 Diferentes Sistemas de Calidad en México

3.2 Normatividad Mexicana

3.3 Partes que integran un sistema de calidad

UNIDAD IV. Implementación de un sistema de calidad

- 4.1 Análisis del tipo de empresa
- 4.2 Manual de calidad
- 4.3 Fijar objetivos
- 4.4 Elaboración de diagramas
- 4.5 Elaboración de procedimientos e Instructivos
- 4.6 Capacitación al personal
- 4.7 Medición de resultados
- 4.8 Corrección de desviaciones

UNIDAD V. Auditorías

- 5.1 Tipo de auditorías
- 5.2 Proceso de auditoría
- 5.3 Auditores internos

Bibliografía:

Básica:

Bravo, F. (2010). *El manejo higiénico de los alimentos*. Guía para la obtención del Distintivo H.2da. Edición, México: Limusa.

Gutiérrez, P.H. (2014). *Calidad y Productividad*. 4ta. Edición México: McGraw-Hill/ Interamericana.

Norma oficial mexicana Nom-251-SSA-2009, Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. (vigente)

NMX-F- 605- NORMEX- 2004. Alimentos: manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H. Norma Mexicana (vigente).

William J. Stevenson (2013). *Operations Management* 12th Edition Unite States McGraw-Hill Series in Operations and Decision Sciences.

Complementaria:

Secretaría de Turismo (2016). Disponible: <http://www.calidad.sectur.gob.mx/distintivoh/>

Hernández, Y. y Cazares, F. (2010). *Implementación de mejoras en una empresa productora de frituras para su exitosa integración al Distrito Internacional de Agronegocios PYME*. Cd. Obregón. Tesis de Licenciatura publicada. Instituto Tecnológico de Sonora, México.

Velasco, J. (2010). *Sistema de la Calidad: Mejora Continua y Sistemas de Gestión*. Editorial Pirámide.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Repostería Avanzada
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Etapa: Terminal Optativa

Competencia: Producir pasteles y postres de alto nivel, mediante la aplicación los principios de alta cocina, de técnicas avanzadas y experimentación de ingredientes de repostería, para la elaboración de propuestas de repostería innovadoras, con una actitud de compromiso y responsabilidad.

Evidencia de desempeño: Desarrolla una propuesta innovadora de postre, utilizando ingredientes no tradicionales en la repostería y una memoria donde se evidencie las prácticas realizadas con fotografías.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4			1	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Pastelería y bizcochería

- 1.1 Pasteles con frutas
 - 1.1.1 Gelificados
 - 1.1.2 Cremaquillas
 - 1.1.3 Ganache
 - 1.1.4 Genovés
 - 1.1.5 Bizcochos
- 1.2 Pasteles de especialidad
 - 1.2.1 Opera
 - 1.2.2 Tiramisu
 - 1.2.3 Alemán
 - 1.2.4 Sacher

UNIDAD II. Petit Fours

- 2.1 Petit fours fríos
 - 2.1.1 Scones
 - 2.1.2 Financieros
 - 2.1.3 Brownies
- 2.2 Petit fours calientes
 - 2.2.1 Macarrón negro
 - 2.2.2 Tartas de phyllo

UNIDAD III. Postres fríos

- 3.1 Helados
 - 3.1.1 Sorbetes
 - 3.1.2 Granizados
- 3.2 Mousses
 - 3.2.1 Mousses frutales
 - 3.2.2 Mousses de licores
- 3.3 Bavarois
 - 3.3.1 Pannacotta
 - 3.3.2 Natillas
- 3.4 Repostería de vanguardia
 - 3.4.1 Postres con sifón
 - 3.4.2 Postres con nitrógeno
 - 3.4.3 Espumas
 - 3.4.4 Tierras

UNIDAD IV. Postres al plato

- 4.1 Postres al plato calientes
 - 4.1.1 Sabayon
 - 4.1.2 Flameados
 - 4.1.3 Tarta tatin
- 4.2 Postres al plato fríos
 - 4.2.1 Alaska cake
 - 4.2.2 Helado de turrón
- 4.3 Postres al plato con contrastes

UNIDAD V. Chocolatería

- 5.1 Bombonería
 - 5.1.1 Rellenos frutales
 - 5.1.2 Rellenos de licor
 - 5.1.3 Rellenos de vino
 - 5.1.4 Bombones de chocolate oscuro
 - 5.1.5 Bombones de chocolate blanco
 - 5.1.6 Bombones de chocolate de leche

Bibliografía:

Básica:

The Culinary Institute of America. (2014). *Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft*. Estados Unidos: Wiley.

Suass, M. (2010). *Advances Baking & Pastry: A Professional Approach*. Estados Unidos: Delmar Cengage Learning.

Bau, F. (2013). *Enciclopedia del chocolate*. España: Blume.

Duytsche, Y. (2016). *Diversiones dulces*. España: Montagud.

Torreblanca, F. (2010). *La cocina dulce*. España: Temas de hoy.

Grewelling, P. (2014). *Chocolates & Confections*. Estados Unidos: The Culinary Institute of America.

Complementaria:

Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. España: Larousse

Boué, V. (2013). *Enciclopedia de los postres*. España: Blume.

Boué, V. (2014). *Enciclopedia de la gastronomía francesa*. España: Blume.

México en el top de la repostería mundial (2015). *Reforma - México DF*. Disponible en: <http://reforma.vlex.com.mx/vid/mexico-top-reposteria-mundial-575162270>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Cocina Internacional
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Etapa: Terminal Optativa

Competencia: Elaborar platillos de cocina internacional, a través del uso de ingredientes y técnicas de las distintas cocinas del mundo que influyen la gastronomía actual, para la elaboración y creación de propuestas gastronómicas innovadoras con creatividad y responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Entrega un portafolio que integre las técnicas utilizadas y los formatos de las prácticas que se realizaron en clase, donde se demuestre la práctica de propuestas gastronómicas, considerando los posibles escenarios.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4			1	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Gastronomía Europa

- 1.1 España y Portugal
- 1.2 Italia
- 1.3 Alemania, Bélgica y Suiza
- 1.4 Inglaterra
- 1.5 Grecia y Turquía

UNIDAD II. Gastronomía Asia

- 2.1 China
- 2.2 Japón
- 2.3 Tailandia
- 2.4 India

UNIDAD III. Gastronomía Medio Oriente

- 3.1 Marruecos
- 3.2 África
- 3.3 Arabia

UNIDAD IV. Gastronomía Norte América

- 4.1 Pacífico

- 4.1.1 Alaska
- 4.1.2 Hawái
- 4.2 Canadá
- 4.3 Estados Unidos
- 4.4 México
- 4.5 Caribe
 - 4.5.1 Cuba, Puerto Rico, Jamaica
- 4.6 Perú, Ecuador, Colombia, Venezuela
- 4.7 Brasil
- 4.8 Argentina y Chile

Bibliografía:

Básica:

Bishara, R. (2014). *Olives, Lemons & Za'atar: The best middle eastern home cooking*. Estados Unidos: Kelly books.

Gigliotti, L. (2013). *Mediterranean Cooking (at home whit The Culinary Institute of America)*. Estados Unidos: Culinary Institute of America.

Presilla, M. (2012). *Gran cocina latina: The food or Latin America*. Estados Unidos: Norton & Company.

Heyman P. (2011). *International Cooking: A Culinary Journey*. Estados Unidos: Pearson Education.

Sforza, V. (2011). *500 Mediterranean Dishes: Only Compendium of Mediterranean dishes you'll ever need*. Estados Unidos: Sellers.

Solomon C. (2010). *Encyclopedia of Asian Food*. Londres: New Holland.

Malmann, F. (2010). *Los siete fuegos*. Argentina: Vergara & Riba.

Child, J. (2013). *El arte de la cocina francesa*. España: Debate

The Culinary Institute of America. (2012). *Garde manger The art and craft of the cold kitchen*. Estados Unidos: The Culinary Institute of America

Complementaria:

Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. España: Larousse.

Werle, L. (2014). *Ingredientes*. Alemania: Konemann.

The Culinary Institute of America (2011). *The Professional Chef*
Estados Unidos: Wiley.

Heiter C. (2010). *The Sushi Book*. Estados Unidos: ThingsAsian press.

Pham. M. (2010). *The Flavors of Asia*. Estados Unidos: The Culinary Institute of America.

Bellahsen F. (2010). *La Cocina Mediterránea*. España: Konemann.

Canal Cocina (2013). *Cocina Internacional*. Barcelona: Grijalbo Ilustrados.
Disponible en: https://books.google.com.mx/books?id=-RXSAQAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

Elliott, J., Cook, M. (2015). *The Complete Guide to Sushi and Sashimi*. Estados Unidos: Robert Rose

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Gastronomía, Salud y Comunidad
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Etapa: Terminal Optativas

Competencia: Desarrollar un programa de orientación alimentaria dirigido a una población vulnerable a través de la aplicación de los conocimientos de nutrición y preparación higiénica de alimentos adquiridos previamente para promover prácticas de alimentación saludable con responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Diseña un programa de orientación alimentaria dirigido a una comunidad vulnerable que cumpla con los siguientes criterios: antecedentes, identificación de necesidades, planeación, implementación y evaluación.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Perspectivas de la alimentación

- 1.1 Conceptos y características de prácticas alimentarias
- 1.2 Situación actual en México y el mundo de prácticas alimentarias
- 1.3 Programas de gastronomía-salud en la comunidad
- 1.4 Centros comunitarios gastronómicos

UNIDAD II. Políticas y programas de alimentación y nutrición

- 2.1 Políticas alimentarias
- 2.2 Programas de apoyo alimentario para niños y adolescentes
- 2.3 Programas de apoyo alimentario adultos
- 2.4 Programas alimentarios para adultos mayores
- 2.5 Programas alimentarios para individuo enfermo

UNIDAD III. Educación nutricional

- 3.1 Teorías de la educación alimentaria
- 3.2 Educación formal y no formal
- 3.3 Conducta alimentaria
- 3.4 Promoción de la salud

UNIDAD IV. Programa de orientación gastronómica

- 4.1 Diseño del programa
 - 4.1.1 Antecedentes
 - 4.1.2 Objetivos
 - 4.1.3 Justificación
 - 4.1.4 Metodología
- 4.2 Identificación de necesidades
- 4.3 Planeación y elaboración de material didáctico y dinámicas comunitarias
 - 4.3.1 Dibujos
 - 4.3.2 Cuentos
 - 4.3.3 Fotos
 - 4.3.4 Sociodramas
 - 4.3.5 Manuales de alimentación
 - 4.3.6 Recetarios
 - 4.3.7 Talleres de preparación de alimentos
- 4.4 Implementación
- 4.5 Evaluación

Bibliografía:

Básica:

Castillo Hernández, J.L. (2015) *Nutrición Comunitaria. Método y estrategias*, México, Elsevier.

Diario Oficial de la Federación. (2010). *ACUERDO mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica*. Mexico: SEGOB.

Ministerio de educación y FAO. (2011). *Educación alimentaria y nutricional. Libro para el docente*. Argentina: FAO.

Martínez, A. (2011). *Fundamentos de Nutrición y Dietética*. Argentina: Médica Panamericana.

Pérez –Gil Romo, S. y Gracia, M. (Eds.) (2013) *Género, alimentación y salud en comunidades rurales de Oaxaca*, España, Ediciones URV, Colección Antropología Médica.

Pérez Serrano, G. (Coord.) (2011). *Intervención Sociocomunitaria*. España, UNED.

Complementaria:

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2016). Disponible en: <http://www.fao.org/home/es/>

Desarrollo Integral de la Familia (2010). Disponible en: <http://sn.dif.gob.mx/>

Revista Española de Nutrición Comunitaria (2016). Disponible en: <http://www.renc.es/somos.asp>

Sin hambre, cruzada nacional (2016). Disponible en: <http://sinhambre.gob.mx/>

Organización Mundial de la Salud (2016). Disponible en: <http://www.who.int/es/>

Comunidad virtual para profesionales de la nutrición (2016). Disponible en: www.nutrinfo.com

CalorieKing - Diet and weight loss. Calorie Counter and more (2016). Disponible en: www.calorieking.com/

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Cocina Asiática
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Etapa: Terminal Optativa

Competencia: Elaborar platillos de alto nivel culinario con productos asiáticos, a través del uso de técnicas de las cocinas ancestrales y contemporáneas de la región, para identificar y difundir la riqueza gastronómica de la misma, con un sentido de responsabilidad y apertura.

Evidencia de desempeño: Elabora y presenta una propuesta gastronómica original, novedosa y económicamente viable para su comercialización.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4			1	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Introducción a la cocina asiática

- 1.1. La cocina asiática a través de la historia
 - 1.1.1 Antes y después de Cristo
 - 1.1.2. Antes y después de Marco Polo
- 1.2. Las regiones y su influencia en la cocina
 - 1.2.1 China
 - 1.2.2. Japonesa
 - 1.2.3. India
 - 1.2.4. Indochina
 - 1.2.5. De Filipinas a Indonesia
- 1.3. Los mitos y las realidades de la cocina asiática

UNIDAD II. Las técnicas de las cocciones

- 2.1. A fuego indirecto
- 2.2. A fuego directo
- 2.3. Al horno
- 2.4. A vapor

UNIDAD III. Los utensilios

- 3.1. Wok, ollas, cacerolas y sartenes
- 3.2. Utensilios ancestrales
- 3.3. Cuchillos

UNIDAD IV. Los condimentos y las salsas

- 4.1. Hierbas y especias
- 4.2. Pesos y medidas
- 4.3. Las salsas prefabricadas
- 4.4. Las salsas artesanales
- 4.5. Adobos y caldos
- 4.6. Granos y conservas

UNIDAD V. Los ingredientes

- 5.1. Aves
- 5.2. Res
- 5.3. Cerdo
- 5.4. Pescado
- 5.5. Mariscos
- 5.6. Frutas y Verduras
- 5.7. Ingredientes exóticos

UNIDAD VI. Las técnicas de cocina y sus recetas

- 6.1 China
- 6.2. Japonesa
- 6.3. India
- 6.4. Indochina
- 6.5. De Filipinas a Indonesia

VII. Una mirada rápida en...

- 7.1 Bebidas
- 7.2 Entremeses
- 7.3 Antojitos
- 7.4 Panadería

Bibliografía:

Básica:

Solomon, C. (2010). *Encyclopedia of Asian Food*. Londres: New Holland Publishers.

Trang C. (2011). *Essentials of Asian Cuisine: Fundamentals and Favorite Recipes*. Estados Unidos: Simon & Schuster.

Smith F. (2010). *Dim Sum: Las Mejores Tapas y Aperitivos de la Cocina Oriental*. España: RBA.

Heiter, C. (2012). *The Sushi Book*. Estados Unidos: Things Asian press.

Foong, K. (2015). *The Asian Kitchen: Fabulous Recipes from Every corner of Asia* [Asian Cookbook, 380 Recipes]. Estado Unidos: Tuttle Publishing

Complementaria:

Aguirre Arvizu, A. (2012). Philip Chiang: artista de la alta cocina asiática. (Spanish). *Contenido*, (594), 70-71. Disponible en: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=zbh&AN=84014224&site=eds-live>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Estilismo Culinario
Área de conocimiento: Servicio

Etapa: Terminal Optativa

Competencia: Estilizar alimentos en combinación de tecnologías como la fotografía digital, por medio de demostraciones y prácticas para mejorar el aspecto de los alimentos con creatividad, responsabilidad y honestidad.

Evidencia de desempeño: Diseña un portafolio de fotografías que representen el resultado final de las técnicas aplicadas a la estética de un alimento.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		3		1	5	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Introducción al Food styling

- 1.1 Concepto de food styling
- 1.2 Funciones del food styler
- 1.3 Historia y evolución del food styling

UNIDAD II. Herramientas y utilería básica

- 2.1 Equipos básicos
- 2.2 Utensilios básicos
- 2.3 Locaciones generales

UNIDAD III. Técnicas básicas de fotografía digital

- 3.1 Iluminación
- 3.2 Composición
- 3.3 Locaciones
- 3.4 Utilería y decoraciones

UNIDAD IV. Técnicas básicas para estética de alimentos

- 4.1 Ingredientes
- 4.2 Teoría del color
- 4.3 Composición
- 4.4 Utilería
- 4.5 Emplatado

UNIDAD V. Planeación y estructura para proyectos de estética de alimentos

- 5.1 Definición y concepto del producto
- 5.2 Selección de locación
- 5.3 Requisición de ingredientes
- 5.4 Requisición de equipo y utilería
- 5.5 Toma de fotografía
- 5.6 Edición de fotografía

Bibliografía:

Básica:

Custer, D. (2010). *Food Styling: The Art of Preparing Food for the Camera*. Estados Unidos: Wiley.

Dujardin, H. (2011). *Plate to Pixel, Digital Photography & Styling*. Estados Unidos: Wiley.

The Culinary Institute of America. (2012). *Garde manger The art and craft of the cold kitchen*. Estados Unidos: The Culinary Institute of America

Hobday, C. (2010). *Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals*. Canadá: Firefly Books.

Myhrvold, N., Bilet, M. (2014). *Modernist Cuisine at home*. Alemania: Taschen

Complementaria:

Werle, L. (2014). *Ingredientes*. Alemania: Konemann.

Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. España: Larousse.

Boué, V. (2014). *Enciclopedia de la gastronomía francesa*. España: Blume.

Wilson, A. (2015). Feast your eyes. *Creative Review*, 35(2), 56-63. Disponible en: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=vth&AN=100745488&site=eds-live>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Capacitación y Evaluación del Talento Humano

Etapa: Terminal Optativa

Área de conocimiento: Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Competencia: Diseñar programas de capacitación y evaluación por medio del diagnóstico de las necesidades de formación requeridas en las diversas áreas de un establecimiento de alimentos y bebidas para optimizar el desempeño laboral y promover una cultura organizacional productiva y competitiva con respeto y equidad.

Evidencia de desempeño: Elabora un programa de capacitación y/o evaluación para el área de gestión, servicio y producción, con base en los resultados obtenidos en el diagnóstico de las necesidades de formación requeridas para optimizar el desempeño laboral del capital humano de un establecimiento de alimentos y bebidas.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Cultura organizacional

- 1.1 Conceptos fundamentales de la cultura organizacional.
- 1.2 Elementos integrantes de la cultura organizativa.
- 1.3 Tipos de cultura organizacional.
- 1.4 Factores internos y externos que la conforman.
- 1.5 Importancia de la cultura organizacional.
- 1.6 Funciones dentro de la organización.

UNIDAD II. El proceso enseñanza-aprendizaje

- 2.1 Conceptos fundamentales de pedagogía organizacional.
- 2.2 Estilos de aprendizaje
- 2.3 Características de los grupos.
- 2.4 Habilidades básicas para la enseñanza.
- 2.5 Estrategias didácticas.
- 2.6 Recursos y material didáctico.

UNIDAD III. Competencias laborales

- 3.1 Características del capital humano
- 3.2 Análisis y descripción de puestos.
- 3.3 Competencias laborales
- 3.4 Evaluación del desempeño
- 3.5 Detección de necesidades de formación.

UNIDAD IV. Diseño del plan de capacitación y/o evaluación

- 4.1 Objetivos.
- 4.2 Desarrollo del proceso.
- 4.3 Evaluación del proceso de capacitación y/o evaluación.
- 4.4 Seguimiento del proceso de capacitación y/o evaluación.

Bibliografía:

Básica:

Consortio Educativo Matice, (2014). *Tu propio diplomado en alimentos y bebidas: todo lo que se aprende en diplomados para gerentes, capitanes y meseros por el precio de un libro.*

México: Limusa.

Denia, I., Guerrero, C., Jiménez, J.A. y Ballesteros, A. (2010). *Manual del servicio de restaurante-bar.* 2ª. Edición. México: Limusa.

Maxwell, J. (2012). *Capacitación 101.* España: Grupo Nelson

Muñoz, I., Tamayo, A. L. y Hernández, C. (2012). Formación profesional de la gastronomía en instituciones públicas en México. *Revista Electrónica Actualidades Investigativas en Educación.* Vol. 12(3).

Siliceo, A. (2015). *Capacitación y desarrollo de personal* (5ta Ed). México: Editorial Limusa.

Complementaria:

Werner, J. (2012). *Human resource development.* Estados Unidos: Cengage Learning.

Gómez, D. y Molina, J. (2012). *Diseño e implementación de un plan de desarrollo profesional en Recursos Humanos.* Recuperado de:

http://www.eoi.es/wiki/index.php?title=Dise%C3%B1o_e_implantaci%C3%B3n_de_un_plan_de_desarrollo_profesional_en_Recursos_humanos&printable=yes

Tuning América Latina (2016). *Competencias específicas de administración de empresas*. Recuperado de: <http://www.tuningal.org/>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Cocina Económica y Popular
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Etapa: Terminal Optativa

Competencia: Elaborar platillos y propuestas de la cocina popular en su contexto social a través del uso de productos y práctica culinaria de la cocina tradicional mexicana, para atender al sector más amplio del mercado, con compromiso y responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Elabora propuestas de platillos balanceados viables para su comercialización aplicando técnicas y la combinación de ingredientes de cocina mexicana tradicional.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4			1	6	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Introducción a la Cocina Económica - Popular

- 1.1 Concepto de cocina económica
- 1.2 Concepto de cocina popular
- 1.3 Historia de la cocina económica – popular
- 1.4 Aplicación de la cocina económica – popular

UNIDAD II. Preparaciones

- 2.1 Ingredientes
- 2.2 Regiones y temporadas
- 2.3 Tendencias
- 2.4 Procesos de producción

UNIDAD III. Comercialización

- 3.1 Mercado – público meta
- 3.2 Costos
 - 3.2.1 Instalaciones proveedoras
 - 3.2.2 Optimización de recursos
- 3.3 Evolucionas
 - 3.3.1 Multi – unidades y franquicias

UNIDAD IV. Servicio en cocinas económicas - populares

- 4.1 Estructura de servicio
 - 4.1.1 A la carta
 - 4.1.2 Comidas corridas
- 4.2 Tipo de servicio

UNIDAD V. Estrategias de producción y venta

- 5.1 Diseño de cocina
- 5.2 Equipos de cocina
- 5.3 El menú
- 5.4 Volumen de producción

Bibliografía:

Básica:

Muñoz, R. (2011). *Los Clásicos de la cocina Mexicana*. México: Houghton Mifflin Harcourt.

Flores, J. (2013). *Nuestro Mero Mole: Breve Historia de la Cocina Mexicana*. México: De bolsillo.

V.V.A.A. (2010). *Enciclopedia de la cocina económica*. España: De Vecchi.

Gironella, A. (2006). *Larousse de la Gastronomía Mexicana*. México: Larousse.

Muñoz, R. (2014). *Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. México: Larousse.

Carrillo, M. (2013). *Larousse Tamales y Atoles*. México: Larousse.

Complementaria:

Werle, L. (2012). *Ingredientes*. Alemania: H.F. Ullmann.

Farrow, J. (2010). *Escuela de Chefs: técnicas culinarias*. España: Blume.

Labensky, S. (2011). *On Cooking (5th Ed.)*. Estados Unidos: Pearson Prentice Hall.

Flores, J. (2013). *Nuestro Mero Mole: Breve Historia de la Cocina Mexicana*. México: De bolsillo. Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=RlxfC0x7j6oC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Análisis Químico de Alimentos
Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Etapa: Terminal Optativa

Competencia: Determinar y cuantificar los componentes químicos de los productos alimenticios por medio de análisis de laboratorio para el mejor manejo y procesado de los alimentos con responsabilidad y honestidad.

Evidencia de desempeño: Elaborar reportes de laboratorio para cada una de las prácticas para demostrar el conocimiento adquirido a través de los métodos analíticos estudiados.

	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
Distribución horaria	1	3			1	5	

Contenidos temáticos:

I Introducción al análisis de alimentos

1.1 Historia

1.2 Conceptos básicos de análisis químico

1.3 Seguridad en el área de trabajo y manejo de los materiales y equipos de laboratorio

1.4 Soluciones

II Análisis Químico Proximal

2.1 Carbohidratos

2.2 Cenizas y Humedad

2.3 Fibras

2.4 Lípidos y proteínas

2.5 Calorías

III Caracterización química de frutas y derivados

3.1 Introducción

3.2 El pH y la acidez total

3.3 El contenido de azúcares

3.4 Contenido alcohólico

IV Cultivos Microbiológicos

4.1 Introducción a la microbiología

4.3 Manejo de los productos para análisis microbiológicos.

4.4 Métodos y técnicas para cultivos microbiológicos

4.4 Aplicaciones

Bibliografía:

Básica:

Badui, S. (2014). *Química de los Alimentos*. México: Pearson Educación.

Quellen, S. (2011). *Culinary Reactions: The Everyday Chemistry of Cooking*. Estado Unidos: Chicago Review Press

Brady, J. (2013). *Introductory Food Chemistry*. Estados Unidos: Comstock Publishing Associates.

Lopez, K. (2015). *The Food Lab: Better Home Cooking Through Science*. Estado Unidos: W. W. Norton & Company.

Complementaria

Pujol, J., Sanchez, F. (2015). *Análisis químico*. España: Síntesis.

Nilsen, S. (2010). *Análisis de los alimentos*. México: Acriba.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Relaciones Públicas
Área de conocimiento: Servicio

Etapas: Terminal Optativa

Competencia: Diseñar un programa de relaciones públicas e imagen corporativa de los negocios gastronómicos, a través de estrategias de proyección, emprendimiento y liderazgo, que permitan generar en el público opiniones positivas, con ética profesional y responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Elabora un programa de relaciones públicas para una empresa de alimentos y bebidas.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		1		2	5	

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Comunicación Organizacional

- 1.1 Comunicación
- 1.2 Comunicación organizacional
 - 1.2.1 Comunicación formal
 - 1.2.2 Comunicación descendente
 - 1.2.3 Comunicación ascendente
 - 1.2.4 Comunicación horizontal
 - 1.2.5 Comunicación informal
- 1.3 Comunicación interna
- 1.4 Comunicación externa

UNIDAD II. Naturaleza e importancia de las Relaciones Públicas

- 2.1 ¿Qué son y qué no son?
- 2.2 Definición
- 2.3 Importancia y finalidad
- 2.4 Diferencias y vínculos con otras áreas de una organización
- 2.5 Las Relaciones Públicas como función integral de los negocios gastronómicos
- 2.6 Perfil del profesional de Relaciones Públicas

UNIDAD III. Públicos objetivos de las Relaciones Públicas

- 3.1 Opinión pública
- 3.2 Tipos de públicos

- 3.2.1 Público interno
- 3.2.2 Público externo
- 3.3 Relaciones con la comunidad y responsabilidad social
- 3.4 Las Relaciones Públicas y los medios de comunicación
- 3.4.1 Los soportes escritos para las Relaciones Públicas

UNIDAD IV. Imagen

- 4.1 Definición. Importancia.
- 4.2 Imagen Corporativa
- 4.3 Elementos que conforman la imagen corporativa
- 4.4 Escenarios y dimensiones

UNIDAD V. El proceso de las Relaciones Públicas

- 5.1 Investigación
- 5.2 Planeación
- 5.3 Comunicación
- 5.4 Evaluación

Bibliografía:

Básica:

Toledano, C. (2014) Relaciones públicas 2.0. España: UOC

Matilla, K. (2011). *Conceptos fundamentales en la planificación estratégica de las relaciones públicas*. España: UOC.

Barquero, J. (2011). *Marco teórico y práctico de las relaciones públicas*. España: Furtwangen.

Matilla, K. (2011). *Los modelos de planificación estratégica en la teoría de las relaciones públicas*. España: UOC.

Míguez, M. (2012). *Los públicos en las relaciones públicas*. España: UOC.

Sriramesh, K. (2013). *Relaciones públicas globales: teoría, investigación y práctica*. España: UOC.

Perez, A. (2013). Relaciones publicas y protocolo. España:
CreateSpace

<http://www.rppnet.com.ar/plan-relaciones-publicas.htm>

Lattimor, D. (2014). Relaciones publicas profesion y practica: México: Mcgraw Hill

Wilcox, D., Cameron, G., Reber, b. (2014). Public Relations: Strategies and Tactics (11th Edition). Estados Unidos: Pearson

<http://www.rppnet.com.ar/plan-relaciones-publicas.htm>

Lattimor, D. (2014). Relaciones publicas profesion y practica: México: Mcgraw Hill

Wilcox, D., Cameron, G., Reber, b. (2014). Public Relations: Strategies and Tactics (11th Edition). Estados Unidos: Pearson

Complementaria:

Xifra, J. (2010). *Relaciones Públicas, empresa y sociedad: una aproximación ética*. España: UOC.

Dorado, J. (2010). *Protocolo, relaciones públicas y comunicación*. España: Síntesis.

Toledano, C. (2014). *Relaciones públicas 2.0*. España: UOC

Ullod, A. (2014). *Relaciones públicas y gabinetes de comunicación*. España: Tirant Lo Blanch

9. Aprobación por parte del Consejo Técnico

**ACTA DE REUNIÓN DEL CONSEJO TÉCNICO DE LA ESCUELA DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA,
CELEBRADO EL DÍA 11 DE DICIEMBRE DE 2015**

Ensenada, Baja California, siendo las doce horas del día viernes 11 de diciembre de 2015, en el día y hora señalada en la convocatoria correspondiente para la celebración de la reunión del Consejo Técnico de la Escuela de Enología y Gastronomía, se reunieron en la Sala de Usos Múltiples de la Unidad Académica, la **C. NORMA ANGÉLICA BAYLÓN CISNEROS**, Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía, procedió a dar la bienvenida a los asistentes, agradeciendo su presencia y procedió al pase de lista de conformidad con la convocatoria emitida el 4 de diciembre del presente año; con una asistencia de 13 consejeros técnicos propietarios.

En ausencia del consejero propietario C. Jorge Sunyassye Dacak Bárcenas, tomó su lugar la consejera suplente C. Griselda López González; en ausencia del consejero propietario C. Sara Naomi Rodarte Pichardo, tomó su lugar la consejera suplente C. Brenda Rebeca Astorga Fragoso.

Se procedió a hacer el nombramiento del secretario del Consejo Técnico de conformidad con el artículo 137 fracción II del Estatuto Escolar de la Universidad Autónoma de Baja California; el consejero suplente C. José Abraham Gómez García solicitó la voz para emitir un comentario, a lo que la C. Norma Angélica Baylón Cisneros le hizo mención de que él es suplente, posteriormente fueron propuestas las docentes C. Lilliana Escalante López y C. Paulina Flores Martínez y se sometió a votación el nombramiento, quedando como secretaria C. Paulina Flores Martínez.

Posteriormente se inició la presentación del documento de la Propuesta de Modificación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía, iniciando con una breve reseña por parte de la C. Norma Angélica Baylón Cisneros, indicando la importancia de la sesión y solicitando al Consejo la autorización para llamar a la sesión al C. ERIK OCON CEDILLO, Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía en virtud de que el tema de la sesión era de carácter académicos, siendo entonces que se sometió a votación, quedando autorizado por unanimidad por los consejeros propietarios. Acto seguido del acceso del C. Erik Ocon Cedillo a la sala la directora señaló que la C. Paulina Flores Martínez y la C. Debora Parra Ayala participarían en la presentación como Coordinadoras de Formación Básica y Coordinadora de Formación Profesional y Vinculación Universitaria de la Escuela de Enología y Gastronomía respectivamente.

El subdirector explicó la importancia de la modificación de un plan de estudios y explicó la trayectoria de los trabajos realizados para la integración del documento, relatando la metodología de trabajo y la temporalidad en que se realizaron, concluyó indicando que la administración pasada presentó un documento de la propuesta que fue revisada por la Coordinación de Formación Básica y la Coordinación de Formación Profesional, mismas que emitieron un oficio con observaciones de fondo y forma que se atendieron a partir del periodo 2015-2.

La C. Debora Parra Ayala y la C. Paulina Flores Martínez continuaron la presentación del Perfil de Ingreso, Perfil de Egreso y Mapa Curricular de la propuesta a los consejeros, posteriormente la alumna



consejera, C. Brenda Astorga, tuvo una intervención para preguntar sobre la disminución de la cantidad de créditos del nuevo plan, respecto al anterior, la C. Norma Angélica Baylón Cisneros y la C. Debora Parra Ayala explicaron que este cambio se debe a un apego a la normatividad universitaria.

La maestra Consejero, C. Liliana Escalante López señaló que la unidad de aprendizaje de Relaciones Públicas es de carácter optativo, cambio respecto a al plan actual, la C. Norma Angélica Baylón Cisneros, la C. Debora Parra Ayala y la C. Paulina Flores Martínez respondieron que dicha consideración se tomó con apego a la alineación del Plan de Desarrollo Institucional 2015-2019 de la Universidad Autónoma de Baja California, la cual señala que se deben integrar a los programas de estudio materias obligatorias para el desarrollo de competencias de innovación y emprendimiento, siendo entonces sustituida la materia de Relaciones Públicas por la materia de Desarrollo de Emprendedores.

La C. Norma Angélica Baylón Cisneros procedió a explicar a los consejeros el trabajo colaborativo que realizó la unidad académica junto con la CFB y CFPyVU, con el Jefe del Departamento de Desarrollo Curricular y los analistas para trabajar en la propuesta y recibir la liberación del documento por estas coordinaciones; se realizó la entrega de los correos electrónicos como evidencia del envío del documento de la Propuesta de Modificación del Plan de Estudios de la Lic. en Gastronomía a la CFB, la Dra. Armandina Serna, así como el correo electrónico de respuesta emitido por dicha coordinación donde se informa que ha sido revisada la propuesta y que está en condiciones para que será revisado por la Comisión de Asuntos Técnicos de la Universidad, por lo que la Unidad Académica debe enviar un oficio al Dr. Ocegueda, solicitando se incluya en la agenda de Consejo Universitario, y se señala la indicación de turnar a la Comisión de Asuntos técnicos de la Unidad Académica para su revisión, explicando que dicha reunión se ha hecho conforme a indicaciones de la CFB de la Universidad, así mismo, se mostró el oficio de respuesta de la CFB y la CFPyVU No. Oficio 826/2015-2 donde se señala que el programa de Licenciado en Gastronomía está en condiciones para que se inicie el proceso de dictamen para su aprobación por las instancias correspondientes.

El consejero suplente, maestro Abraham Gómez, de nuevo solicitó tener voz en reunión, a lo que la C. Norma Angélica Baylón Cisneros hizo la aclaración citando al Artículo 139 del Estatuto Escolar de la Universidad Autónoma de Baja California de que los consejeros suplentes no tienen voz y voto.

Posteriormente, la consejera docente C. Gricelda López González tuvo una intervención indicando el enriquecimiento del área de Enología en la nueva propuesta, explicando la integración de nuevas materias del área de Enología, enseguida la C. Norma Angélica Baylón Cisneros indicó que se fortaleció el área enología como único plan de estudios del área de gastronomía enriquecido con esta área; señaló que los PVVC se generan con el sector productivo de la competencia del programa educativo y que se tienen propuestas para trabajar de manera colaborativa dichos proyectos con casas vitivinícolas para reforzar el área de enología.

El consejero propietario, C. Rodolfo Alan Martínez Rodríguez continuó con una intervención en la que expresaba la pertinencia de integración del área de enología como un factor estratégico para que egresados sean competentes en el desarrollo de propuestas de armonía entre alimentos y vinos, así como la conveniencia de la formación de mano de obra calificada en dicha área. Posteriormente hubo la

The bottom of the page features several handwritten signatures in black ink. On the right side, there is a vertical column of signatures, including one that appears to be 'Norma Angélica Baylón Cisneros'. At the bottom center, there are three more distinct signatures, likely representing other members of the university council or administrative staff.

intervención de la C. Débora Parra Ayala, quien expresó conveniencia del enfoque multidisciplinario de la propuesta para fortalecer las competencias de los egresados.

La consejera C. Brenda Astorga continuó expresando la pertinencia de incorporar más unidades de aprendizaje del área de servicio, para reforzar las competencias de ésta área, posteriormente, el consejero C. Ismael Rodríguez Guerrero, realizó el cuestionamiento de cambio de carácter optativo de unidad de aprendizaje de Gastronomía Francesa, la C. Débora Parra Ayala explicó que dicha consideración se hizo para otorgar al estudiante la opción de elegir desarrollo a través de unidades de aprendizaje optativas, el C. Erik Ocon Cedillo continuó señalando que se trabajó de manera colegiada con los maestros de área de producción sobre la oportunidad de desarrollar énfasis por parte del estudiante a través de las unidades de aprendizaje optativas, es decir, que estudiante pueda elegir dicho énfasis a través de su inscripción a dichas unidades de aprendizaje. La C. Paulina Flores Martínez, señaló que dicha decisión se hizo en consenso y a través de un trabajo colaborativo con los docentes del área de producción gastronómica.

La consejera C. Brenda Astorga emitió una pregunta sobre la pertinencia de la localización de la Unidad de Aprendizaje de Metodología de Investigación en la etapa básica del plan de estudios, la C. Debora Parra Ayala indicó que los contenidos de dicha unidad de aprendizaje son básicos del área de investigación, que forman parte de la formación integral del estudiante y que tendrá la opción de cursar la materia optativa de Seminario de Investigación para reforzar dichos conocimientos. El C. Erik Ocon Cedillo explicó que en la evaluación diagnóstica arrojó dicha ubicación, además sirvió como base para el desarrollo de los contenidos de dichas unidades de aprendizaje, posteriormente la C. Paulina Flores Martínez indicó que dicha materia tiene una actualización de contenidos realizada por los docentes expertos del área de investigación, por lo que su ubicación, requerimientos y competencia son congruentes.

El consejero C. René Rodríguez Murillo emitió una felicitación por la pertinencia de elección del mapa curricular del plan de estudios, por la elección de las unidades de aprendizaje obligatorias y optativas, brindando opciones a los estudiantes para su desarrollo en diferentes áreas de énfasis terminales de la carrera.

No habiendo más comentarios, la presidenta del consejo, la C. Norma Angélica Baylón Cisneros, sometió a votación la aprobación de la Propuesta de Modificación del Plan de Estudios de la Lic. en Gastronomía, el consejo lo aprobó por unanimidad.

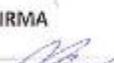
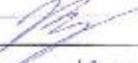
Una vez realizada la aprobación, se procedió al cierre de la asamblea siendo las catorce horas con treinta minutos.

Atentamente


C. NORMA ANGÉLICA BAYLÓN CISNEROS

DIRECTORA DE LA ESCUELA DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA



NOMBRE DEL PROFESOR CONSEJERO	FIRMA
C. RODOLFO ALAN MARTÍNEZ RODRÍGUEZ	
C. DEBORA PARRA AYALA	
C. GRICELDA LÓPEZ GONZÁLEZ	
C. PAULINA FLORES MARTÍNEZ	
C. CARLOS SAMPIERI JIMÉNEZ	
C. LILIANA HAYDEÉ ESCLANTE LÓPEZ	
NOMBRE DEL ALUMNO CONSEJERO	FIRMA
C. JESÚS RENÉ RODRÍGUEZ MURILLO	
C. LUISA PAULINA RÍOS CASTRO	
C. BRENDA REBECA ASTORGA FRAGOSO	
C. ISMAEL GUERRERO RODRÍGUEZ	
C. SALVADOR ROMERO GARCÍA	

10. Anexos

a) Formatos metodológicos

FORMATO 1.

FORMATO 1. PROBLEMÁTICAS Y COMPETENCIAS PROFESIONALES

PROBLEMÁTICAS	COMPETENCIA PROFESIONAL	ÁMBITO
Deficiente administración de establecimientos de alimentos y bebidas.	Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas metodológicas y procesos administrativos, para garantizar la eficiencia y eficacia en el cumplimiento de objetivos organizacionales, que contribuya a la mejora de los indicadores económicos del sector gastronómico, con actitud emprendedora y responsabilidad.	En el sector público o privado, a nivel nacional e internacional.
Limitación de propuestas gastronómicas que contemplen un balance nutrimental.	Diseñar alternativas gastronómicas innovadoras, mediante la aplicación de los conocimientos culturales, nutrimentales, culinarios, enológicos y tecnológicos, con apego a la normatividad vigente, para satisfacer las expectativas del mercado, en beneficio de las necesidades actuales de alimentación, con actitud propositiva y con responsabilidad social.	En el sector público o privado, a nivel nacional e internacional.
Ineficiencia en el servicio al cliente en el área de alimentos y bebidas.	Diseñar protocolos de servicio en los negocios gastronómicos mediante la aplicación de los conocimientos culturales, metodológicos y técnicos, para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos, con actitud creativa y responsable.	En el sector público o privado, a nivel nacional e internacional.

FORMATO 2. IDENTIFICACIÓN DE LAS COMPETENCIAS ESPECÍFICAS QUE INTEGRAN

CADA COMPETENCIA PROFESIONAL

COMPETENCIA PROFESIONAL	COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
<p>Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas metodológicas y procesos administrativos, para garantizar la eficiencia y eficacia en el cumplimiento de objetivos organizacionales, que contribuya a la mejora de los indicadores económicos del sector gastronómico, con actitud emprendedora y responsabilidad.</p>	<p>Determinar las necesidades de un establecimiento de alimentos y bebidas a través de la contextualización del entorno y la identificación de las diferentes áreas de operación para proponer un plan de acción que permita su buen funcionamiento con visión y responsabilidad.</p> <p>Dirigir la operación de un establecimiento de alimentos y bebidas a través de la administración para lograr la rentabilidad, competitividad e innovación con un sentido de responsabilidad social.</p> <p>Implementar sistemas de control en un establecimiento de alimentos y bebidas utilizando procedimientos contable-administrativos para ofrecer un buen funcionamiento de la organización y asegurar un servicio de calidad que satisfaga al cliente con honestidad y responsabilidad.</p> <p>Evaluar los procesos de un establecimiento de alimentos y bebidas a través de la aplicación de técnicas administrativas para asegurar la mejora continua con responsabilidad social.</p>
<p>Diseñar alternativas gastronómicas innovadoras, mediante la aplicación de los conocimientos culturales, nutrimentales, culinarios, enológicos y tecnológicos, con apego a la normatividad vigente, para satisfacer las expectativas del mercado, en beneficio de las necesidades actuales de alimentación, con actitud propositiva y con responsabilidad social.</p>	<p>Identificar los diferentes productos culinarios a través de sus antecedentes históricos y culturales para utilizar ingredientes de acuerdo a la región, disponibilidad y temporalidad con compromiso social y búsqueda del bien común.</p> <p>Utilizar las bases culinarias a través del conocimiento teórico-práctico, tecnologías, normas y estándares internacionales de higiene y calidad para la creación de menús integrales de acuerdo a las necesidades del</p>

	<p>consumidor con un enfoque de responsabilidad social.</p> <p>Proponer menús saludables a través del análisis de los componentes nutrimentales de los alimentos para cubrir las necesidades de los consumidores con disposición para contribuir a la salud pública.</p>
<p>Diseñar protocolos de servicio en los negocios gastronómicos mediante la aplicación de los conocimientos culturales, metodológicos y técnicos, para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos, con actitud creativa y responsable.</p>	<p>Desarrollar un evento en sus diferentes etapas mediante la propuesta de alternativas en función del tipo de evento para brindar un servicio de excelente calidad y que cumpla con las expectativas del cliente, con ética y responsabilidad social.</p> <p>Aplicar las técnicas de servicio de alimentos, bebidas y atención al cliente a través de la identificación de las mismas para ofrecer un trato acorde con las costumbres y tradiciones del consumidor con respeto e igualdad.</p> <p>Diseñar manuales de servicio en función del formato de establecimiento de alimentos y bebidas para estandarizar los procesos de servicio que mantengan la calidad y eficiencia de atención al cliente con organización y disposición.</p> <p>Evaluar los procesos del área de servicio a través de la aplicación del conocimiento teórico práctico con base en los protocolos establecidos y los sistemas de gestión de calidad para asegurar la calidad en la atención al cliente con honestidad y responsabilidad social.</p>

**FORMATO 3. ANÁLISIS DE COMPETENCIAS ESPECÍFICAS EN
CONOCIMIENTOS, HABILIDADES, DESTREZAS, ACTITUDES Y VALORES**

COMPETENCIA PROFESIONAL: Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas metodológicas y procesos administrativos, para garantizar la eficiencia y eficacia en el cumplimiento de objetivos organizacionales, que contribuya a la mejora de los indicadores económicos del sector gastronómico, con actitud emprendedora y responsabilidad.

COMPETENCIA ESPECÍFICA	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	ACTITUDES Y VALORES
Determinar las necesidades de un establecimiento de alimentos y bebidas a través de la contextualización del entorno y la identificación de las diferentes áreas de operación para proponer un plan de acción que permita su buen funcionamiento con visión y responsabilidad.	<ul style="list-style-type: none"> - Formatos de negocio - Estructura organizacional. - Procesos, organización e interrelación de las áreas de operación de un establecimiento de alimentos y bebidas. - Desarrollo de un estudio de mercado. - Legislación de alimentos a nivel estatal. - Ingeniería de menú. 	<ul style="list-style-type: none"> - Detectar necesidades. - Organización - Planeación - Interpretación de lineamientos. - Observación 	<ul style="list-style-type: none"> - Emprendedor - Responsabilidad - Honestidad - Respeto - Analítico - Creativo
Dirigir la operación de un establecimiento de alimentos y bebidas a través de la administración para lograr la rentabilidad, competitividad e innovación con un sentido de responsabilidad social.	<ul style="list-style-type: none"> - Necesidades y desarrollo del recurso humano - Entorno económico y social - Estrategias para maximizar los recursos de un establecimiento de alimentos y bebidas - Porciones, gramajes, mermas y necesidades de insumos - Requisiciones, estandarización, ingreso y salida de insumos. - Controles en procesos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Formar y dirigir equipos de trabajo. - Expresarse de manera oral y escrita. - Transmitir conocimiento. - Facilidad de palabra. - Seguir lineamientos. - Toma de decisiones 	<ul style="list-style-type: none"> - Disciplina - Liderazgo - Solidaridad - Tolerancia - Respeto - Asertividad - Empatía - Perseverancia - Iniciativa - Motivación

	<ul style="list-style-type: none"> - Ventas y promoción - Estrategias de mercado - Técnicas de liderazgo 		
Implementar sistemas de control en un establecimiento de alimentos y bebidas utilizando procedimientos contable- administrativos para ofrecer un buen funcionamiento de la organización y asegurar un servicio de calidad que satisfaga al cliente con honestidad y responsabilidad..	<ul style="list-style-type: none"> - Sistemas de control de las áreas de operación. - Conceptos de administración y proceso administrativo - Procedimientos contables - Conocimientos básicos de computación 	<ul style="list-style-type: none"> - Pensamiento lógico-matemático. - Interpretación y análisis de datos. - Llenar formatos - Organización - Uso de las tecnologías de la información y de la comunicación 	<ul style="list-style-type: none"> - Honestidad - Responsabilidad - Respeto
Evaluar los procesos de un establecimiento de alimentos y bebidas a través de la aplicación de técnicas administrativas para asegurar la mejora continua con responsabilidad social.	<ul style="list-style-type: none"> - Sistemas de gestión de calidad - Manuales de operación - Negociación - Normas oficiales - Control estadístico de procesos - Diseño de instrumentos 	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretación de normas - Diseño de estrategias - Aplicación de instrumentos y análisis de datos 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Compromiso - Respeto - Tolerancia - Asertividad - Disciplina - Innovación

COMPETENCIA PROFESIONAL: Diseñar alternativas gastronómicas innovadoras, mediante la aplicación de los conocimientos culturales, nutrimentales, culinarios, enológicos y tecnológicos, con apego a la normatividad vigente, para satisfacer las expectativas del mercado, en beneficio de las necesidades actuales de alimentación, con actitud propositiva y con responsabilidad social.

COMPETENCIA ESPECÍFICA	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	ACTITUDES Y VALORES
Identificar los diferentes productos culinarios a través de sus antecedentes históricos y culturales para utilizar ingredientes de acuerdo a	<ul style="list-style-type: none"> - Historia de la gastronomía. - Cultura en la gastronomía. - Temporalidad de 	<ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar productos organolépticamente - Observación - Clasificación 	<ul style="list-style-type: none"> - Compromiso social - Honestidad - Igualdad - Responsabili-

<p>la región, disponibilidad y temporalidad con compromiso social y búsqueda del bien común.</p>	<p>siembra, cosecha, veda y restricciones sanitarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Métodos de obtención de productos. - Clasificaciones de calidad de los productos. - Características organolépticas propias de los productos. - Uso y propiedades de los productos. - Conocimiento del mercado y/o la región. 	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis y síntesis de la información - Integración de conceptos 	<p>dad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Innovación - Perseverancia
<p>Utilizar las bases culinarias a través del conocimiento teórico- práctico, tecnologías, normas y estándares internacionales de higiene y calidad para la creación de menús integrales de acuerdo a las necesidades del consumidor con un enfoque de responsabilidad social.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conceptos y técnicas culinarias - Métodos de cocción - Manejo higiénico de alimentos - Normatividad higiénica oficial mexicana - Estándares internacionales - Métodos de conservación - Fundamentos bioquímicos en la transformación de alimentos - Técnicas para maximizar los rendimientos de los productos - Tecnologías que hagan más eficientes los procesos - Manipulación de equipos y utensilios - Distribución 	<ul style="list-style-type: none"> - Creaciones culinarias artísticas. - Dominar las técnicas culinarias. - Interpretación de normatividades - Seguir procedimientos de producción - Operar equipos. - Sugerir una distribución funcional - Trabajo en equipo 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Compromiso - Disciplina - Firmeza - Tolerancia - Respeto - Igualdad - Motivación

	funcional de los equipos e instalaciones		
Proponer menús saludables a través del análisis de los componentes nutrimentales de los alimentos para cubrir las necesidades de los consumidores con disposición para contribuir a la salud pública.	<ul style="list-style-type: none"> - Componentes de los alimentos - Valores, porciones y balance nutrimental. - Ingeniería de menú - Necesidades nutrimentales de acuerdo a las características del consumidor - Dietas saludables - Normatividad en salud pública 	<ul style="list-style-type: none"> - Creatividad - Análisis - Observación - Integración de conocimientos 	<ul style="list-style-type: none"> - Compromiso social - Responsabilidad - Honestidad - Respeto - Empatía

COMPETENCIA PROFESIONAL: Diseñar protocolos de servicio en los negocios gastronómicos mediante la aplicación de los conocimientos culturales, metodológicos y técnicos, para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos, con actitud creativa y responsable.

COMPETENCIA ESPECÍFICA	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	ACTITUDES Y VALORES
Desarrollar un evento en sus diferentes etapas mediante la propuesta de alternativas en función del tipo de evento para brindar un servicio de excelente calidad y que cumpla con las expectativas del cliente, con ética y responsabilidad social.	<ul style="list-style-type: none"> - Culturas, creencias y tradiciones en el mundo - Bebidas en el mundo - Lenguaje no verbal - Etiqueta - Normas de urbanidad - Indicadores de servicio al cliente 	<ul style="list-style-type: none"> - Trabajo en equipo - Toma de decisiones - Comunicación efectiva 	<ul style="list-style-type: none"> - Vocación de servicio - Compromiso - Respeto - Entusiasmo - Tolerancia - Asertividad - Empatía - Liderazgo - Disciplina

<p>Aplicar las técnicas de servicio de alimentos, bebidas y atención al cliente a través de la identificación de las mismas para ofrecer un trato acorde con las costumbres y tradiciones del consumidor con respeto e igualdad</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Servicio de vinos y licores. - Cata y maridaje de vinos y licores - Organización y tipos de eventos - Equipo de servicio - Técnicas de servicio - Tipos de montaje de mesas - Distribución y diseño de espacios - Costumbres y tradiciones 	<ul style="list-style-type: none"> - Formular e implementar manuales - Manejar estándares - Análisis sensorial - Manejo de equipo - Manejo de técnicas 	<ul style="list-style-type: none"> - Disposición - Iniciativa - Responsabilidad - Equidad - Motivación - Amabilidad - Sólido - Servicio
<p>Diseñar manuales de servicio en función del formato de establecimiento de alimentos y bebidas para estandarizar los procesos de servicio que mantengan la calidad y eficiencia de atención al cliente con organización y disposición.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Formato de establecimientos de alimentos y bebidas - Componentes y diseño de manuales - Protocolo en el servicio al cliente, en la mesa, en eventos y en encuentros sociales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Emplear y contextualizar la información disponible - Organización - Observación - Comunicación oral y escrita - Planeación - Detección de necesidades 	<ul style="list-style-type: none"> - Disposición - Asertividad - Iniciativa - Innovación
<p>Evaluar los procesos del área de servicio a través de la aplicación del conocimiento teórico práctico con base en los protocolos establecidos para asegurar la calidad en la atención al cliente con honestidad y responsabilidad social.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Manejo de conflictos - Diseño y equipamiento - Rotación de aforos - Sistemas de control en el área de servicio - Puntos de venta - Instalaciones y mantenimiento 	<ul style="list-style-type: none"> - Resolver problemas - Adaptación - Mediar, negociar 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Compromiso - Respeto - Tolerancia

FORMATO 4. ESTABLECIMIENTO DE LAS EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO

GESTIÓN DE NEGOCIOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

COMPETENCIA PROFESIONAL: Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas metodológicas y procesos administrativos, para garantizar la eficiencia y eficacia en el cumplimiento de objetivos organizacionales, que contribuya a la mejora de los indicadores económicos del sector gastronómico, con actitud emprendedora y responsabilidad.

Competencia específica	Evidencia de Desempeño
Determinar las necesidades de un establecimiento de alimentos y bebidas a través de la contextualización del entorno y la identificación de las diferentes áreas de operación para proponer un plan de acción que permita su buen funcionamiento con visión y responsabilidad.	Diagnóstico considerando las necesidades de cada área de operación mediante un análisis FODA y proponer un plan de acción de acuerdo a las áreas de oportunidad detectadas.
Organizar y operar un establecimiento de alimentos y bebidas a través de la administración estratégica para lograr la rentabilidad, competitividad y permanencia con disciplina y respeto	Elaborar un documento que contenga el análisis de la distribución y los alcances de las áreas funcionales.
Implementar sistemas de control en un establecimiento de alimentos y bebidas utilizando procedimientos contable- administrativos para ofrecer un buen funcionamiento de la organización y asegurar un servicio de calidad que satisfaga al cliente con honestidad y responsabilidad.	Sistema de control de alguna área donde incluya procesos contable-administrativos y exponerlo.
Evaluar los procesos de un establecimiento de alimentos y bebidas a través de la aplicación de técnicas administrativas para asegurar la mejora continua con responsabilidad social.	Elaborar un plan de administración estratégica a través de la formulación de ventajas competitivas, para el logro de los objetivos organizacionales, con una visión innovadora, ética y responsabilidad social.

PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

COMPETENCIA PROFESIONAL: Diseñar alternativas gastronómicas innovadoras, mediante la aplicación de los conocimientos culturales, nutrimentales, culinarios, enológicos y tecnológicos, con apego a la normatividad vigente, para satisfacer las expectativas del mercado, en beneficio de las necesidades actuales de alimentación, con actitud propositiva y con responsabilidad social.

Competencia específica	Evidencia de Desempeño
Identificar los diferentes productos culinarios a través de sus antecedentes históricos y culturales para utilizar ingredientes de acuerdo a la región, disponibilidad y temporalidad con compromiso social y búsqueda del bien común.	Catálogo de productos que muestre fotografía del producto, procedencia, estacionalidad, uso, variedad, clasificación, características organolépticas.
Utilizar las bases culinarias a través del conocimiento teórico-práctico, tecnologías, normas y estándares internacionales de higiene y calidad para la creación de menús integrales de acuerdo a las necesidades del consumidor con un enfoque de responsabilidad social.	Elaboración de un platillo donde demuestre el uso efectivo de las técnicas culinarias y las tecnologías que tiene a su alcance sustentado en una planeación por escrito de la elaboración del mismo donde incluya procedimientos, conceptos, inocuidad, puntos críticos en la técnica, proporciones y rendimiento.
Proponer menús saludables a través del análisis de los componentes nutrimentales de los alimentos para cubrir las necesidades de los consumidores con disposición para contribuir a la salud pública.	Elaborar un menú que sea equilibrado, suficiente, variado, inocuo y adecuado que incluya los procedimientos de producción y justificación detallada de la elección de los platillos de acuerdo a las necesidades de sus consumidores.

SERVICIO

COMPETENCIA PROFESIONAL: Diseñar protocolos de servicio en los negocios gastronómicos mediante la aplicación de los conocimientos culturales, metodológicos y técnicos, para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos, con actitud creativa y responsable.

Competencia específica	Evidencia de Desempeño
Desarrollar un evento en sus diferentes etapas mediante la propuesta de alternativas en función del tipo de evento para brindar un servicio de excelente calidad y que cumpla con las expectativas del cliente, con ética y responsabilidad social.	Ensayo de situaciones de una empresa de alimentos y bebidas donde demuestre vocación de servicio al cliente, utilizando las técnicas de comunicación y de identificación de intangibles. Entregar una reseña sobre el desarrollo de la actividad y una reflexión personal.
Aplicar las técnicas de servicio de alimentos, bebidas y atención al cliente a través de la identificación de las mismas para ofrecer un trato acorde con las costumbres y tradiciones del consumidor con respeto e igualdad	Ensayo de un servicio a la mesa donde aplique las técnicas, protocolos y procesos incluyendo una reseña sobre el desarrollo de la actividad
Diseñar manuales de servicio en función del formato de establecimiento de alimentos y bebidas para estandarizar los procesos de servicio que mantengan la calidad y eficiencia de atención al cliente con organización y disposición.	Elaborar un manual de servicio adecuado a las necesidades de un establecimiento de alimentos y bebidas utilizando el formato adecuado.
Evaluar los procesos del área de servicio a través de la aplicación del conocimiento teórico práctico con base en los protocolos establecidos para asegurar la calidad en la atención al cliente con honestidad y responsabilidad social.	Elaborar un plan de acción que asegure la calidad en la atención al cliente de un establecimiento de alimentos y bebidas, contemplando los sistemas de gestión para la calidad y los protocolos establecidos de acuerdo al formato de negocio a partir del análisis realizado a un caso práctico.

**FORMATO 5. IDENTIFICACIÓN DE UNIDADES DE APRENDIZAJE Y UNIDADES
DE
APRENDIZAJE INTEGRADORAS**

GESTIÓN DE NEGOCIOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

COMPETENCIA PROFESIONAL: Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas metodológicas y procesos administrativos, para garantizar la eficiencia y eficacia en el cumplimiento de objetivos organizacionales, que contribuya a la mejora de los indicadores económicos del sector gastronómico, con actitud emprendedora y responsabilidad.

Competencia específica	Conjunto de unidades de aprendizaje	Unidad de aprendizaje integradora	Etapas de formación	Área de conocimiento
Determinar las necesidades de un establecimiento de alimentos y bebidas a través de la contextualización del entorno y la identificación de las diferentes áreas de operación para proponer un plan de acción que permita su buen funcionamiento con visión y responsabilidad.	<ul style="list-style-type: none"> - Entorno Global de los Negocios - Legislación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas - Comunicación Oral y Escrita - Administración - Desarrollo de Emprendedores 	Innovación en Proyectos Gastronómicos	Terminal	Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas
Dirigir la operación de un establecimiento de alimentos y bebidas a través de la administración para lograr la rentabilidad, competitividad e innovación con un sentido de responsabilidad social.	<ul style="list-style-type: none"> - Diseño de Instalaciones y Mantenimiento - Comunicación Oral y Escrita - Administración de Recursos Humanos - Ética Profesional - Desarrollo 	Administración de Operaciones en Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Terminal	Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

	humano			
Implementar sistemas de control en un establecimiento de alimentos y bebidas utilizando procedimientos contable- administrativos para ofrecer un buen funcionamiento de la organización y asegurar un servicio de calidad que satisfaga al cliente con honestidad y responsabilidad.	<ul style="list-style-type: none"> - Contabilidad - Compras y Almacenaje - Control de Costos en Alimentos y Bebidas - Tecnologías de Información para los Negocios - Mercadotecnia - Diseño y Planeación de Menú 	Innovación en Proyectos Gastronómicos	Terminal	Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas
Evaluar los procesos de un establecimiento de alimentos y bebidas a través de la aplicación de técnicas administrativas para asegurar la mejora continua con responsabilidad social.	<ul style="list-style-type: none"> - Metodología de la Investigación - Administración -Gestión en el servicio - Estadística 	- Administración Estratégica	Terminal	Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

COMPETENCIA PROFESIONAL: Diseñar alternativas gastronómicas innovadoras, mediante la aplicación de los conocimientos culturales, nutrimentales, culinarios, enológicos y tecnológicos, con apego a la normatividad vigente, para satisfacer las expectativas del mercado, en beneficio de las necesidades actuales de alimentación, con actitud propositiva y con responsabilidad social.

Competencia específica	Conjunto de unidades de aprendizaje	Unidad de aprendizaje integradora	Etapa de formación	Área de conocimiento
Identificar los diferentes productos culinarios a través de sus antecedentes históricos y culturales para utilizar ingredientes de acuerdo a la región, disponibilidad y temporalidad con compromiso social y búsqueda del bien común.	<ul style="list-style-type: none"> - Historia y Cultura de la Alimentación - Introducción a las Artes Culinarias - Productos del Campo - Productos del Mar - Productos Cárnicos - Enología I 	Innovación en Proyectos Gastronómicos	Terminal	Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas
Utilizar las bases culinarias a través del conocimiento teórico- práctico, tecnologías, normas y estándares internacionales de higiene y calidad para la creación de menús integrales de acuerdo a las necesidades del consumidor con un enfoque de responsabilidad social.	<ul style="list-style-type: none"> - Manejo Higiénico de Alimentos - Química de alimentos - Bases Culinarias - Técnicas y Preparaciones Culinarias -Técnicas de Repostería y Panadería - Gastronomía Mexicana - Gastronomía de Baja California 	- Tendencias y Vanguardia Culinaria	Terminal	Producción Gastronómica
Proponer menús saludables a través del análisis de los componentes nutrimentales de	<ul style="list-style-type: none"> - Nutrición - Química de los Alimentos 	- Diseño y Planeación de Menú	Disciplinaria	Servicio

los alimentos para cubrir las necesidades de los consumidores con disposición para contribuir a la salud pública.	- Control de Costos en Alimentos y Bebidas - Ética Profesional			
---	---	--	--	--

SERVICIO

COMPETENCIA PROFESIONAL: Diseñar protocolos de servicio en los negocios gastronómicos mediante la aplicación de los conocimientos culturales, metodológicos y técnicos, para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos, con actitud creativa y responsable.

Competencia específica	Conjunto de unidades de aprendizaje	Unidad de aprendizaje integradora	Etapas de formación	Área de conocimiento
Desarrollar un evento en sus diferentes etapas mediante la propuesta de alternativas en función del tipo de evento para brindar un servicio de excelente calidad y que cumpla con las expectativas del cliente, con ética y responsabilidad social.	- Bases para el Servicio -Administración	Desarrollo de Eventos	Terminal	Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas
Aplicar las técnicas de servicio de alimentos, bebidas y atención al cliente a través de la identificación de las mismas para ofrecer un trato acorde con las costumbres y tradiciones del consumidor con respeto e igualdad	-Coctelería Internacional -Montaje y Servicio de Comedor -Historia y Cultura de la Alimentación -Enología I	Desarrollo de Eventos	Terminal	Servicio
Diseñar manuales de servicio en función del formato de establecimiento de alimentos y bebidas para estandarizar los procesos de servicio que mantengan la calidad y eficiencia de atención al cliente con organización y disposición.	- Coctelería Internacional -Diseño de Instalaciones y Mantenimiento -Diseño y Planeación de Menú - Comunicación oral y Escrita	Gestión en el Servicio	Terminal	Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas
Evaluar los procesos del área de servicio a través de la aplicación del conocimiento teórico práctico con base en los protocolos establecidos	- Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos	Gestión en el Servicio	Disciplinaria	Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

<p>para asegurar la calidad en la atención al cliente con honestidad y responsabilidad social.</p>	<p>micos -Control de Costos en Alimentos y Bebidas - -Diseño de Instalaciones y mantenimient o - Administra- ción de Recursos Humanos</p>			
--	--	--	--	--

b) Evaluación diagnóstica

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA



ESCUELA DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

PLAN DE ESTUDIOS 2006-2

2013

ENSENADA, BAJA CALIFORNIA

ÍNDICE

Directorio.....	2
Introducción.....	3
Antecedentes.....	4
Justificación.....	6
Objetivos.....	7
Metodología.....	8
Análisis de la oferta educativa en el área de conocimiento respectivo en los ámbitos nacional e internacional.....	9
Análisis del plan de estudios vigente en la UABC.....	9
Análisis comparativo de otros planes de estudio.....	15
Opinión de Egresados.....	19
Opinión de Empleadores.....	21
Opinión de Académicos.....	23
Opinión de Alumnos.....	33
Infraestructura.....	40
Conclusiones.....	49
Recomendaciones.....	50
Apéndices.....	51
A. Ejercicio de evaluación del plan de estudios vigente	
B. Instrumentos de opinión	
Instrumento de opinión de alumnos	
Instrumento de opinión de egresados	
Instrumento de opinión de académicos	
Instrumento de opinión de empleadores	
Referencias.....	56

DIRECTORIO

M.A. Laura Alicia Beyliss Cortéz
DIRECTORA

M.E. Patricia Páez Manjarrez
SUBDIRECTORA

C.P. Alfredo Saldaña Rosas
ADMINISTRADOR

COORDINADORES DE LA EVALUACIÓN DIAGNÓSTICA

L.G. Elva Saldaña Álvarez
M.E. Patricia Páez Manjarrez

RESPONSABLES DE EVALUACIÓN INTERNA

Análisis Categoría Plan de Estudios
L.G. Elva Saldaña Álvarez, L.G. Gina García Walther, L.T. Liliana Haydée Escalante
López

Análisis Categoría Académicos y Personal de Apoyo
M.E.S.C. Carolina Mata Miranda, L.A.E. Consuelo Rincón Velasco,
Oc. Esperanza Álvarez Muñiz

Análisis Categoría Alumnos
M.D. Eduardo Dueñas Santillán, Lic. Grettel Fernández Orta. L.A.E. Andrés Luna Andrade

Análisis Categoría Infraestructura
Ing. Concepción Díaz Jaramillo, L.I. Felipe Peregrina Roque

RESPONSABLES EVALUACIÓN EXTERNA

Análisis de Egresados
Lic. Claudia Velázquez Ruiz y L.G. Guillermo Ávila Nemer

Análisis Empleadores
L.G. Antonio Sujo González y L.G. Jorge S. Dacak Bárcenas

APOYO COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA

M. Anabel Magaña Rosas
Lic. Saúl Fragoso González

APOYO DEL DEPARTAMENTO DE FORMACIÓN BÁSICA

M. C. Humberto Cervantes de Ávila
M. D. Socorro Borrego Escobedo

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo es un ejercicio de evaluación diagnóstica para del plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía de acuerdo a los lineamientos establecidos en la Guía Metodológica para la Creación, Modificación y Actualización de los Programas Educativos de la Universidad Autónoma de Baja California.

Este estudio fue realizado por docentes de tiempo completo y de asignatura que integran la planta académica de la Escuela de Enología y Gastronomía, analizando diversos elementos que componen el plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía.

Los resultados fueron obtenidos a través de entrevistas y encuestas aplicadas a alumnos de la licenciatura, egresados de la misma, a profesores que integran la planta docente y a empleadores del sector gastronómico. Además, se desarrolló un análisis vertical y horizontal del plan de estudios vigente a partir del período 2006-2, así como una comparación del programa educativo con otros programas nacionales e internacionales.

ANTECEDENTES

Con base en el estudio realizado en el año 2000 por la Facultad de Turismo de la Universidad Autónoma de Baja California y a solicitud de la Secretaría de Turismo del Estado, se obtiene el perfil de los visitantes, el cual arroja el estudio de variables socioeconómicas que, en su momento, permitieron la fundamentación de la Licenciatura en Gastronomía.

El 25 de mayo del 2006 fue aprobado en el pleno del Consejo Universitario la propuesta de creación del plan de estudios de Licenciatura en Gastronomía iniciándose actividades en agosto de 2006.

A continuación se describen las principales características de la economía de la entidad con el propósito de contextualizar la importancia relativa de las actividades turísticas relacionadas con servicios directamente asociados al hospedaje, restaurantes, bares y otras que inciden en el sector gastronómico del estado. Esto permitirá ponderar la relevancia de la gastronomía en el crecimiento económico de la entidad y como factor de atracción para el segmento turístico nacional e internacional.

Basado en la información del INEGI³³, el Producto Interno Bruto (PIB) de Baja California, en el año 2011, contribuyó con 4.67% del PIB nacional, la estructura del mismo se conformó por la predominante presencia del Sector Terciario, el cual aportaba el 61%, seguido del Sector Secundario con un 36% y finalmente el Sector Primario con el 3% restante. Dentro del Sector Terciario, el 1.71% pertenece al sector turismo, donde las actividades más preponderantes asociadas a la profesión de licenciado en gastronomía en orden de importancia como actividades productivas son: actividades hospitalarias, discotecas y centros nocturnos, bares turísticos y restaurantes.

Los municipios con mayor actividad turística son Tijuana, el cual aporta el 30.26% al Estado, seguido por Mexicali, aportando 20.26% y en tercer lugar Ensenada, el cual aporta el 14.55%. Finalmente se encuentra Playas de Rosarito y Tecate con 7.62% y 2.33% respectivamente³⁴.

En cuanto a la población económicamente activa ocupada en la entidad federativa, el INEGI muestra que al año 2010, el 61.68% se encuentran laborando en el sector terciario³⁵, del cual 19.75% ofrece servicios profesionales y técnicos y 12.92% son comerciantes y vendedores ambulantes.

³³ INEGI (2013). Instituto Nacional de Geografía y Estadística. Recuperado de la web [<http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/proyectos/cn/pibe/>] el 21 de agosto del 2013

³⁴ INEGI (2013). Instituto Nacional de Geografía y Estadística. Recuperado de la web [<http://www.inegi.org.mx/sistemas/mapatematico/Default.aspx>] el 23 de mayo del 2013

³⁵ INEGI (2013). Instituto Nacional de Geografía y Estadística. Recuperado de la web [<http://www.inegi.org.mx/inegi/acercade/condiciones.aspx?=-492>] el 23 de mayo del 2013

Ensenada se manifiesta con tres notorias vocaciones: la actividad turística, vitivinícola y restaurantera y en el área de San Quintín con la actividad agrícola, que está muy ligada con el área gastronómica, pues dependemos directamente de los productos de las tres principales actividades del sector primario.

La Licenciatura en Gastronomía ha formado profesionales capaces de fortalecer las empresas de alimentos y bebidas y de promover la gastronomía regional, con la finalidad de impulsar el desarrollo económico de nuestro municipio y del Estado de Baja California. Sin embargo, no solo se limita a restaurantes, los egresados son capaces de asesorar y promover acciones que impulsen el desarrollo de una empresa alimentaria y de crear su propio negocio haciendo uso de la administración y de su conocimiento gastronómico basado en los valores y actitudes profesionales.

El principal reto que se enfrenta en la actualidad, es el concepto que los empleadores tienen sobre un licenciado en gastronomía. Lo anterior ha limitado el desempeño del egresado y de los mismos alumnos o practicantes ya que, al tratarse una programa educativa novedosa, no existe claridad en el sector de lo que un licenciado en gastronomía es capaz de hacer o para qué se está formando.

JUSTIFICACIÓN

La Escuela de Enología y Gastronomía se creó con el objetivo de profesionalizar las actividades relacionadas con los negocios de alimentos y bebidas, contemplando la posibilidad de desarrollar posgrados multidisciplinarios para el fortalecimiento de dichos negocios.

Actualmente los egresados de los programas académicos de la EEG se encuentran laborando a nivel local, nacional e internacional en restaurantes, hoteles, vitivinícolas, hospitales, etc. Dentro de estas unidades, los egresados realizan actividades administrativas como control de insumos, almacenes y costos; en el área de servicio realizan actividades tales como servicio directamente a clientes u organización y control de eventos. Como parte del área de producción, llevan a cabo banquetes particulares y laboran dentro de cocinas como cocineros, encargados o desarrollo de recetas.

De acuerdo con la normatividad institucional establecida en los Artículos 150 y 151 dentro del Capítulo Octavo del Estatuto Escolar, los programas educativos estarán sujetos a un proceso de evaluación permanente y sistematizada con el propósito de mantener o elevar la buena calidad de sus planes. La evaluación se efectuará cada dos años o de manera extraordinaria cuando así lo determine el Rector.

A partir del egreso de la primera generación se inicia el proceso de evaluación con fines de modificación. Con esta evaluación se conocerá la evolución del programa,

su trascendencia a través de indicadores que medirán la congruencia que existe entre el programa educativo y las necesidades del sector social y productivo. El proceso de dicha evaluación junto con el trabajo realizado dentro de la evaluación diagnóstica proporcionará elementos que justificarán la modificación del plan de estudios del programa educativo.

OBJETIVOS

- Justificar la modificación del plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía con el fin de elevar la calidad del programa educativo.
- Verificar el cumplimiento de los objetivos propios del programa para identificar la pertinencia del programa a nivel local, regional y nacional.
- Evaluar el funcionamiento de los procesos académico- administrativos, con el fin de hacer las modificaciones pertinentes que permitan al alumno transitar de una mejor manera dentro del programa educativo.
- Analizar la congruencia y actualización de contenidos de las unidades de aprendizaje para ofrecer un programa congruente con las tendencias gastronómicas, pero también con el modelo educativo institucional.
- Evaluar la funcionalidad de la infraestructura existente para ofrecer un programa educativo de calidad a los alumnos.

METODOLOGÍA

La metodología a seguir corresponde al análisis del plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía vigente, que corresponde al período 2006-2, en cuanto a contenidos de las unidades de aprendizaje, bibliografía y recursos de información que habrán de dar soporte a la actualización de contenidos, evaluación del aprendizaje e incluso las aportaciones o modificaciones en su momento al modelo educativo. El programa educativo forma parte de la Escuela de Enología y Gastronomía ubicada en el Campus Ensenada de la Universidad Autónoma de Baja California.

Se llevó a cabo una evaluación diagnóstica interna y externa del plan de estudios para la detección de necesidades o problemáticas que deben ser satisfechas por el programa educativo. Para ello, se emplearon las técnicas de la matriz FODA, el análisis horizontal y transversal de las unidades de aprendizaje, consultas de otros programas educativos, sesiones de grupos focales y la aplicación de instrumentos

que recabaron información de los procesos académico- administrativos y de todos aquellos involucrados en el proceso de enseñanza- aprendizaje.

Los instrumentos que se utilizaron para recabar información fueron encuestas desarrolladas para obtener la opinión de: los alumnos que actualmente cursan el programa, docentes y auxiliar administrativo que laboran en la unidad, egresados del programa y empleadores del sector al que los egresados se insertan una vez que finalizan sus estudios. Se captó la participación de los sujetos mencionados a través del correo electrónico y de la aplicación física de los instrumentos. Se asignaron equipos de trabajo conformados por docentes de la unidad para llevar a cabo la aplicación de los instrumentos a los distintos involucrados, el procesamiento de los datos obtenidos y el análisis y redacción de los resultados. Una de las herramientas con las que se capacitó a los docentes en forma básica para apoyarse en el procesamiento de datos, fue el software SPSS.

Dentro de las dificultades que se enfrentaron al realizar esta investigación fueron: la poca participación o falta de interés de los egresados y empleadores y el procesamiento de preguntas abiertas ya que en algunos casos incluyeron datos que no se les solicitaba y los docentes que participaron como apoyo no son expertos en manejo de información cualitativa.

ANÁLISIS DE LA OFERTA EDUCATIVA EN EL ÁREA DE CONOCIMIENTO RESPECTIVO EN LOS ÁMBITOS NACIONAL E INTERNACIONAL

A) ANÁLISIS DE PLAN DE ESTUDIOS VIGENTE EN LA UABC Estructura del Plan de Estudios

En la siguiente tabla, se ilustra la distribución de los créditos por etapa de formación:

ETAPA	OBJETIVO	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS OPTATIVOS
Básica	Carácter formativo	126	
Disciplinaria	Profundizar el conocimiento	110	28
Terminal	Integrar el conocimiento adquirido	50 + 15 de prácticas profesionales	49
TOTAL	378	286	77

Dentro de la etapa de formación terminal, el alumno debe cubrir 15 créditos de prácticas profesionales, que representan 600 horas, en donde participa desarrollando actividades de las tres áreas de conocimiento del programa educativo en una unidad receptora.

Las unidades de aprendizaje por áreas de conocimiento, se encuentran distribuidas como se ilustra a continuación:

Área de Administración				
Tipo de unidad de aprendizaje	Etapa Básica	Etapa Disciplinaria	Etapa Terminal	Total
Obligatorias	9	9	4	20
Optativas		8	1	9
Total	9	15	5	29
Área de Servicio				
Tipo de unidad de aprendizaje	Etapa Básica	Etapa Disciplinaria	Etapa Terminal	Total
Obligatorias	1	3	2	6
Optativas				
Total	1	3	2	6

Área de Producción				
Tipo de unidad de aprendizaje	Etapa Básica	Etapa Disciplinaria	Etapa Terminal	Total
Obligatorias	8	5	1	14
Optativas	4	6		10

Total	12	11	1	24
-------	----	----	---	----

La distribución de asignaturas obligatorias por área de competencia se encuentra del siguiente modo:

Área de Competencia	Porcentaje
Área de Administración	49%
Área de Servicio	10%
Área de Producción	41%
Total	100%

Se cuenta con un total de 40 unidades de aprendizaje obligatorias y de 19 unidades de aprendizaje optativas, permitiendo flexibilidad en cuanto a alternativas de área en que el alumno desee enriquecerse o cursar dentro de los programas de movilidad estudiantil.

Perfil de Ingreso

El perfil de ingreso de la licenciatura en gastronomía comprende los siguientes puntos con los que el aspirante debe contar:

- Poseer alto sentido ético, de disciplina, de servicio y trabajo en equipo.
- Comprometido a desarrollarse conforme el entorno condiciones y oportunidades del sector regional fundamentalmente.
- Manejo del idioma inglés al nivel 2 de la Facultad de Idiomas.
- Aptitud para la innovación y la creatividad.
- Sensibilidad por el arte y la plástica.
- Poseer sentido del buen gusto.
- Interés por la cocina regional.

Perfil de Egreso

El perfil de egreso del programa educativo se basa en la necesidad del sector gastronómico de ofertar profesionales del campo de servicio de alimentos y bebidas. Lo anterior, partiendo del estudio de factibilidad desarrollado en 2006.

El perfil de egreso comprende las siguientes competencias profesionales:

- Profesionales capaces de desempeñar actividades de alta responsabilidad en Producción, Servicio y Administración de negocios de alimentos y bebidas.
- Planear tareas administrativas de manejo del recurso humano, control de abasto, alimentos industriales, manejo adecuado de equipos y manejo de las áreas contable-administrativas.

Dicho perfil integra las áreas de administración, servicio y producción, las cuales cuentan con las siguientes competencias generales:

Producción. Elaborar alimentos y bebidas en forma saludable e innovadora bajo los estándares internacionales de calidad, utilizando responsablemente equipo e instalaciones para satisfacer necesidades que la industria gastronómica demanda.

Servicio. Aplicar diversas técnicas y procedimientos en presentación y montaje de comedor mediante el análisis de la problemática presentada en el área de servicio en las empresas gastronómicas con el fin de satisfacer las necesidades de los diversos segmentos del mercado gastronómico, con sentido ético y gran responsabilidad social.

Administración. Dirigir y organizar empresas de servicios de alimentos y bebidas con alto sentido de responsabilidad y compromiso, estableciendo procedimientos de control para mejorar la productividad interna y operar con mayor calidad y rentabilidad.

Congruencia interna del programa educativo: Análisis de las unidades de aprendizaje con respecto a la articulación horizontal (diacrónica), articulación vertical (sincrónica) y la integración de las unidades de aprendizaje

El mapa curricular de la licenciatura en gastronomía está compuesto de ocho períodos. Ha sufrido cambios debido a inconsistencias en su horizontalidad. Se contaba con unidades de aprendizaje ubicadas en ciclos escolares más avanzados de donde debían pertenecer y viceversa.

Las unidades de aprendizaje que fueron reubicadas fueron las siguientes:

UNIDAD DE APRENDIZAJE	ORIGINAL	ADECUACIÓN	JUSTIFICACIÓN
Estructura Socioeconómica de México	1er Ciclo Escolar	3er Ciclo Escolar	Maduración de conocimientos profesionales para comprender la unidad de aprendizaje.
Nutrición	2er Ciclo Escolar	1er Ciclo Escolar	Se requería conocer las bases nutricionales para poder comprender el balance en los platillos a desarrollar dentro del laboratorio de producción.
Bioquímica de los Alimentos	1er Ciclo Escolar	2º Ciclo Escolar	Se debía incluir conocimientos previos a esta U.A., por lo que en 1er Ciclo Escolar se ofrece la optativa: Fundamentos de Química.
Manejo Higiénico de los Alimentos	2º Ciclo Escolar	1er Ciclo Escolar	Necesitaban los conocimientos de esta U.A. antes de ingresar a

			los laboratorios.
Equipos e Instalaciones	3er Ciclo Escolar	2º Ciclo Escolar	Se requerían conocimientos de distribución de cocina antes de ingresar a los laboratorios.
Técnicas de Servicio y Montaje	3er Ciclo Escolar	4º Ciclo Escolar	Se hizo la permuta con la unidad: Técnicas de Selección y Preparación de Alimentos.
Técnicas de Selección y Preparación de Alimentos	4º Ciclo Escolar	3er Ciclo Escolar	Contenidos de la unidad de aprendizaje debían pertenecer a la etapa básica de su formación profesional.

Del mismo modo surgió la necesidad de incluir unidades de aprendizaje optativas en la etapa básica ya que los alumnos se veían afectados en Ciclos Escolar posteriores, al no contar con los créditos suficientes para comenzar su servicio social profesional y/o aplicar para movilidad estudiantil.

Programas de Unidades de Aprendizaje

La Escuela de Enología y Gastronomía utiliza el formato institucional de programas de unidades de aprendizaje, el cual cubre con los siguientes contenidos:

- Datos de Identificación
 - Propósito general del curso
- Competencia del curso
- Evidencia de desempeño
- Desarrollo por unidad
- Competencia de la unidad
- Contenido

- Duración de contenido
- Estructura de las prácticas
- Metodología del trabajo
- Criterios de evaluación
- Bibliografía

B) ANÁLISIS COMPARATIVO DE PLANES DE ESTUDIO DEL ÁREA DEL CONOCIMIENTO RESPECTIVA

Para el análisis comparativo con otros planes de estudio se tomó como muestra siete instituciones, de las cuales 4 son instituciones de educación superior nacionales y 3 internacionales, el criterio para la selección de la IES nacionales fue por su aportación al rescate de las tradiciones culinarias mexicanas, aportaciones innovadoras a las artes culinarias, investigación gastronómica y que estén acreditadas por el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, A.C. (CONAET). En el caso de las internacionales por la movilidad de alumnos de licenciatura de la Escuela de Enología y Gastronomía, además del intercambio de profesores. Estas son:

- Licenciatura en Gastronomía.
Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (Chiapas, México)
- Licenciatura en Ciencias de los Alimentos.
Universidad de Guadalajara (Jalisco, México)
- Licenciatura en Gastronomía
Universidad de Colima
- Licenciatura en Gastronomía.
Campus Universitario Siglo XXI (Edo. De México, México)
- Licenciatura en Administración Hotelera y Gastronómica.
Universidad de Valparaíso (Chile)
- Ingeniería en Ciencias Gastronómicas.
Universidad de Especialidades Espíritu Santo (Ecuador)
- Degree in Gastronomy and Culinary Arts.
Basque Culinary Center (España)

Se hizo especial énfasis en realizar una comparación entre perfiles de egreso de los diferentes programas educativos, objetivos y requisitos de admisión y, las áreas de competencia en que se centran esos programas educativos. A su vez, se detectaron asignaturas que no se contemplan en la formación profesional del actual programa educativo, destacándose el área de enología, tendencias y artes culinarias.

NIVEL	UNIVERSIDAD	UNIDAD	PROGRAMA EDUCATIVO	ÁREAS DE COMPETENCIA	ORIENTACIÓN	DURACIÓN	IDIOMA EXTRANJERO
NACIONAL	Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas	Escuela de Nutrición	Licenciatura en Gastronomía	Económicas, administrativas y ciencias de los alimentos.	Diseño y elaboración de platillos sanos y equilibrados nutricionalmente. Elaboración de platillos con técnicas culinarias internacionales. Fundamentos científicos y tecnológicos.	9 semestres	Inglés Francés
	Universidad de Colima	Escuela de Comercio Exterior	Licenciatura en Gastronomía	Administrativa, turismo y gastronomía.	Integra las tres áreas con aspectos de cultura y desarrollo regional. Las asignaturas optativas se relacionan con cocinas internacionales y técnicas culinarias	8 semestres	Inglés
	Universidad de Guadalajara	Campus Jalisco	Licenciatura en Ciencias de los Alimentos	Económico administrativas, microbiología y química.	Sistemas de calidad e inocuidad en alimentos. Diseño e investigación en desarrollo de nuevos productos, programas nutricionales y protección al consumidor. Campo profesional en la industria alimentaria.	8 semestres	Inglés
	Campus Universitario Siglo XXI	Campus Estado de México	Licenciatura en Gastronomía	Administrativa, turismo y gastronomía.	Gastrotecnología, cocina internacional e innovación	10 semestres	Inglés Francés

					gastronómica. Énfasis en aspectos culturales como salvaguardar culinaria nacional, fomento a la investigación y aplicación de nuevas tecnologías.		
INTERNA-CIONAL	Universidad de Valparaíso	Chile	Licenciatura en Administración Hotelera y Gastronómica	Administración, producción y comercialización de productos y servicios gastronómicos y de turismo	Turismo y generación de empleo: habilidades emprendedoras.	9 semestres	Inglés
	Universidad de Especialidades Espiritu Santo	Ecuador	Ingeniería en Ciencias Gastronómicas	Económico administrativas y ciencias gastronómicas.	Investigación. Previo al ingreso deben aprobar curso con: pensamiento crítico, metodología de la investigación, geografía e historia.	16 módulos correspondientes a 4 años	Inglés Francés
	Basque Culinary Center	España	Degree in Gastronomy and Culinary Arts	Producción servicio y administración.	Tres áreas de especialización: vanguardia culinaria, innovación de negocio y aprendizaje e industria alimentaria.	4 años	

Comparativo de Plan de Estudios			
Instituciones de Educación Superior Nacionales			
Universidad de Artes y Ciencias de Chiapas (<i>Licenciatura en Gastronomía</i>)	Universidad Autónoma de Guadalajara (<i>Licenciatura en Gestión y Servicios Gastronómicos</i>)	Universidad de Colima (<i>Licenciatura en Gastronomía</i>)	Campus Universitario Siglo XXI (<i>Licenciatura en Gastronomía</i>)
<ul style="list-style-type: none"> - Introducción al Estudio de la Vitivinicultura y Enología - Regiones Vitivinícolas del Mundo - Gastronomía y dietética - Bases científicas de la cocina profesional - Artes culinarias 	<ul style="list-style-type: none"> - Vinicultura y Enología - Maridaje y apreciación sensorial - Técnicas culinarias - Servicio de comedor - Logística de eventos y banquetes - Nutrición dietética - Etiqueta y protocolo - Cultura gastronómica - Cocina fría 	<ul style="list-style-type: none"> - Enología - Mixología y Flair - Análisis Sensorial - Confeitería y chocolatería - Repostería I y II - Repostería Mexicana 	<ul style="list-style-type: none"> - Principios de Enología - Coctelería -Evaluación Sensorial en Gastronomía - Técnicas culinarias - Repostería básica - Repostería intermedia - Repostería avanzada - Informática aplicada al servicio de alimentos y bebidas - Ecología en gastronomía - Evaluación sensorial en gastronomía - Tendencias de la gastronomía - Tópicos selectos de gastronomía - Calidad en el servicio

Comparativo de Plan de Estudios		
Instituciones de Educación Superior Internacionales		
Universidad de Valparaíso, Chile <i>(Licenciatura en Administración Hotelera y Gastronómica)</i>	Universidad de Especialidades Espíritu Santo, Ecuador <i>(Ingeniería en Ciencias Gastronómicas)</i>	Basque Culinary Center, España <i>(Licenciatura en Gastronomía y Artes Culinarias)</i>
<ul style="list-style-type: none"> -Enología Bar y Servicio (taller) - Análisis sensorial de los alimentos - Maridaje de alimentos y vinos - Calidad en el servicio - Cocina fría 	<ul style="list-style-type: none"> -Introducción a la Enología I - Arte culinario - Técnicas clásicas culinarias - Charcutería y embutidos - Pastelería I y II - Dirección financiera de empresas de alimentos - Enología y maridajes - Organización de eventos y Convenciones - Calidad en el servicio 	<ul style="list-style-type: none"> - Sumillería I y II - Sensorialidad - Armonización de alimentos y vino - Gestión en el servicio - Personas y Gestión de Clientes - Introducción a la investigación e innovación en Gastronomía - Sistemas de servicio y atención al Cliente - Nuevas Tendencias e Innovación en Procesos de Servicio - Vanguardia culinaria - Nuevas tendencias culinarias

Del análisis comparativo con otras instituciones educativas que ofrecen la licenciatura en gastronomía se encontró como un área a fortalecer lo relativo a la enología y su armonización con la gastronomía. Además de la necesidad de reforzar las tendencias gastronómicas, artes culinarias y servicios en comedor.

OPINIÓN DE LOS EGRESADOS

La Escuela de Enología y Gastronomía cuenta al 2013-1 con 96 egresados, dentro de los cuales 44 respondieron el instrumento, muestra que representa el 45.83%. De esta muestra el 59% son hombres y el 40.9% son mujeres, con un rango de edad de entre 22 y 28 años.

De los egresados encuestados el 77.27% se encuentran laborando de los cuales el 85.29% se encuentra trabajando en actividades relacionadas con su profesión. El 70.45% de los egresados encuestados aportaron que las prácticas profesionales les ayudaron a especializarse en sus áreas de interés. Con respecto a la participación en Proyectos de Vinculación con valor en créditos, el 65.9% afirma haber obtenido amplios conocimientos y habilidades para su desarrollo y formación profesional.

De los que se encuentran laborando, el 50% tiene una remuneración entre \$7,561 y \$9,400, equivalentes a 5 - 6 salarios mínimos, laborando 55 horas o más a la semana en el área de servicios de alimentos y bebidas. El 25% de los encuestados, manifiesta contar con un doble empleo y el 43.2% labora en empresas privadas. En cuanto a los factores determinantes para la obtención de su empleo actual, el 11.4% afirmó haber conseguido empleo gracias a relaciones hechas en empleos anteriores y recomendaciones hechas por sus maestros. Un 36.4%, mencionó que fue determinante su preparación de nivel de licenciatura para conseguir empleo. El porcentaje restante mencionó otros factores tales como: experiencia laboral y actitud.

Entre los principales obstáculos o factores al que se enfrentaron los egresados para obtener su titulación, predominó la liberación del idioma extranjero en un 34.1%, Servicio Social 13.6% y la obtención del promedio mínimo para titulación automática en un 6.8%, y el 45.5% declaró que no tuvo ningún obstáculo para titularse.

Al 81.81% les interesa estudiar un posgrado: el 40.9% desea el posgrado a nivel de especialidad y el 38.6% al nivel de maestría, siendo la de mayor interés del área administrativa en un 20.5%, Enología en un 18.2% y por último del área de la salud en un 15.9%. El 27.3% no manifestó preferencia alguna.

El 31.8% de los egresados coincidieron en que el papel social que juega la EEG, en el desarrollo de la región, es principalmente el de orientar a la comunidad en la

problemática prevaleciente y presentar alternativas, el 29.5% consideran que lo es el vincularse en el desarrollo regional, el 27.3% en preparar los recursos humanos necesarios que demanda el mercado de trabajo, y el 11.4% no respondió.

En relación a los programas de servicio social, 28 de los encuestados, que representan al 63.8% afirmó que la Escuela trabaja en la sensibilización de los alumnos, mientras que los restantes, representados por un 36.4% no lo considera así.

Respecto al programa de Prácticas Profesionales, el 63% opinó que contaron con un servicio a su entera satisfacción. Los egresados consideran de primera necesidad las Prácticas Profesionales ya que les ayuda a especializarse en el área de su interés, afirmando esto un 70.5%.

65.9% de los encuestados, participaron en algún Proyecto de Vinculación con Valor en Créditos, (PVVC), donde afirman haber obtenido amplios conocimientos y habilidades para su desarrollo y formación profesional. El 61.4% afirma que son muy importantes para su formación, y el 43.2% opina que es sustancial haber formado parte de un proyecto, ya que le otorga validez curricular, siendo los de mayor preferencia COLEF 31.8% y Coral y Marina en un 38.6%.

En cuanto al plan modular que se imparte, el 75% los egresados lo consideran bueno y provechoso. Sin embargo, el 70.5% de ellos, no considera apropiado la duración del mismo, manifestando la necesidad de obtener clases de primer nivel, mismas que se deben complementar con prácticas, retos, la obtención de liderazgo y valores que formen aún más su carácter como profesional.

En sus comentarios durante el grupo focal manifestaron los problemas que tienen para conseguir empleo debido a la falta de conocimiento sobre el perfil de egreso de la licenciatura. En la misma línea el 63.63% de los encuestados refiere se fortalezca el área de producción y servicio en el plan de estudios.

OPINIÓN DE LOS EMPLEADORES

La encuesta se lleva a cabo con el objeto de conocer la opinión que tienen los empleadores de los egresados de la EEG, así como las necesidades en cuanto a formación académica para saber si los conocimientos, habilidades y aptitudes adquiridos durante el estudio de la licenciatura son suficientes para desenvolverse en el ámbito profesional; si las asignaturas fueron las adecuadas o cuáles más debieron de ser parte de su currículo. El seguimiento de egresados y de

empleadores, sirve como instrumento de validación para nuestros programas de licenciatura, así como para la oferta en educación continua.

La encuesta se aplicó por dos vías: a través de correo electrónico y en persona, logrando una respuesta de 21 empleadores de los 42 a los que se contactaron, representados por el 50%, mayoritariamente a través de correo electrónico.

La mayoría de los encuestados pertenecen al sector restaurantero, seguido de la industria alimenticia. El 42% de los encuestados cuentan con profesionistas en Gastronomía laborando dentro de su empresa. El 90% pertenecen a la ciudad de Ensenada, 5% a la ciudad de Tijuana y el y el restante 5% a la ciudad de Mexicali, todos dentro del Estado de Baja California.

Hay una clara tendencia en la demanda de las empresas en los puestos de: cocinero, administrador, conocedor del mercado y organizador de eventos. La manera de contratación, por lo general es de carácter permanente en un 79%.

En cuanto a los criterios que utilizan las empresas para contratar a un profesionista, el 29% exige el título universitario, el 21% los prefieren con experiencia, mientras que otro 29% prefiere que cumplan con todos los criterios mencionados.

Los administradores consideran que los conocimientos que poseen los licenciados en gastronomía son suficientes, ya que tienen conocimientos en el manejo de costos, nutrición, saben supervisar y conocen las necesidades del mercado.

Entre las habilidades que consideran las empresas que debe poseer un Licenciado en Gastronomía destacan el liderazgo y capacidad de organización. En cuanto a actitudes prefieren la iniciativa y que sea una persona comprometida.

Según los encuestados, la responsabilidad y el respeto son los valores que debe manifestar un licenciado en Gastronomía; la contratación depende de las necesidades de la empresa, sin importar la jerarquía de mando.

En cuanto al nivel de mando en que inicia un licenciado en Gastronomía al ser contratado, el 63% de los egresados son colocados dentro de las organizaciones según la demanda o vacante que tengan en el momento. El 21% es colocado como supervisores, el 13% en puestos gerenciales y un 4% como docentes.

En la actualidad, la mayoría de los encuestados considera la demanda de un licenciado en Gastronomía de nivel medio hacia nivel bajo, mientras que en un futuro piensa que podría ser de nivel medio hacia nivel alto.

Menos de la mitad de los encuestados dieron una opinión adicional, donde principalmente solicitaron cursos para diferentes puestos, diplomados y

certificaciones dirigidos al personal de servicios, para lograr que el esfuerzo en cocina, control y administración se vea reflejado en un excelente servicio de alto nivel que lleve a este destino a obtener la mejor reputación y contribuir con la economía regional.

En el grupo focal de empleadores, hubo participaciones sobre los diferentes cargos que puede tener un egresado de la licenciatura debido a la necesidad de profesionales que existe. Reafirmaron que no únicamente puede participar como chef ejecutivo, también podrían ser encargados de turno o de otras áreas operativas. Sin embargo, se recalcó la necesidad de profesionales del servicio, expresaron la necesidad de incrementar las unidades de aprendizaje en esta área e incluso se sugirió profesionalizar con un certificado a los meseros del sector a través de un diplomado para elevar la calidad de los servicios en la región. Finalmente, representantes del sector educativo expresaron la necesidad de egresados con alta responsabilidad social capaces de diseñar y aplicar sistemas de salud e inocuidad en el área de alimentos de acuerdo a los estándares nacionales e internacional para contribuir a la salud pública. Sugirieron conocimientos de nutrición, problemas de salud pública, alimentación de acuerdo al desarrollo infantil y adolescente, higiene y administración. Reconocieron la fortaleza del egresado en el área administrativa, sin embargo consideran que necesitan reforzar la administración del tiempo específicamente en las cooperativas escolares al ser vital debido a los plazos tan cortos que tienen los alumnos para consumir.

OPINIÓN DE LOS ACADÉMICOS

En el presente apartado se exponen los resultados del diagnóstico interno de la Escuela de Enología y Gastronomía, dirigido a la opinión de los docentes. La muestra de docentes corresponde a 40 profesores de 75 registrados en la planta docente. A continuación se muestran las categorías de análisis más representativas, tales como: 1. composición y perfil académico y profesional de los docentes encuestados, 2. Opinión sobre el perfil de Ingreso, 3. Opinión sobre el perfil de egreso, 4. Plan Modular, factibilidad y obstáculos, 5. Fortalezas y debilidades del plan de estudios actual.

1. Composición y perfil académico y profesional de los docentes encuestados
Las unidades de aprendizaje que imparten los docentes encuestados, de la Escuela de Enología y Gastronomía se dividen en tres áreas, con los siguientes porcentajes: 49% en Administración, 41% en producción y 10% en servicio. Cabe señalar que cada una de estas áreas reúne distintas disciplinas científicas y profesionales, lo que caracteriza al programa educativo como multidisciplinar. Sin embargo, se colocó sólo a la Licenciatura de Gastronomía como única, para mostrar la incursión de profesionales con esta formación.

Sobre las unidades de aprendizaje que imparten los docentes, nuevamente se nota una mayoría en el área de administración, siguiéndola producción y un porcentaje mínimo en cuanto al área de servicio. Es importante retomar este punto, para que exista un equilibrio entre cada área, ya que ello impacta en la formación del alumno y proyecta en el mercado laboral.

En cuanto a la formación académica de los docentes, a nivel licenciatura, se dividieron en: 27.5% Administrativas, 22.5% en Gastronomía, 15.0% Biológicas, 5.0 % en Ciencias Sociales, 10.0% en Turismo, 5.0 % en Medicas y Salud, 2.5% en Ingeniería Civil y 2.5 % en Ingeniería Bioquímica.

En la formación docente a nivel posgrado, se muestra que, el 40% de los profesores cuentan con nivel de licenciatura, 22.5% se encuentra cursando una maestría o bien ha terminado la parte escolarizada y no ha presentado el examen de grado, un 27.5% cuentan con una maestría, 10% tienen una especialidad.

Los resultados en estos tres aspectos, muestran el carácter multidisciplinar del programa educativo así mismo es congruente la mayoría de los profesores que tienen una licenciatura en administración, ya que, el plan de estudios se inclina hacia el área administrativa de la Gastronomía. Sin embargo, es visible la necesidad de continuar los estudios de posgrado, ya que un 40% de los encuestados, aún no cuentan con una maestría o especialidad. En este sentido es importante reforzar el perfil del docente en el área que corresponda su primera formación, dirigido hacia el campo de la alimentación.

Otro factor en este rubro, son los años de experiencia en la docencia, se obtuvo que de los profesores encuestados, el 5.0% de 21 a 25 años impartiendo clases, 5.0% de 16 a 20 años, 5.0% de 11 a 15 años, 22.5% de 6 a 10 años, 52.5% tiene de 1 a 5 años y 10% menos de un año de experiencia. En relación a la experiencia docente, se encuentran las unidades de aprendizaje que el docente ha impartido en otras instituciones de nivel medio superior y superior. Es importante notar que 57.5% de los encuestados cuenta con experiencia docente y el restante, 42.5% no ha impartido clases.

Del análisis de la información de los encuestados se presenta como área de oportunidad el fortalecer las áreas de producción y servicio con personal con experiencia docente o capacitarlos en habilidades docentes.

Sobre la profesionalización de dichos docentes, el 75.0% han tomado alguno de los cursos que ofrece la universidad para la formación docente, mientras que un 20.0% han tomado cursos de profesionalización disciplinaria, el 5.0% no respondió.

La relación de la experiencia docente con el campo profesional en el área de alimentos y bebidas es un aspecto importante en la Licenciatura en Gastronomía, ya que se ha procurado tener una relación directa con el sector productivo, así como colocar a los alumnos en situaciones reales en su campo. De acuerdo a las respuestas de los docentes encuestados, destaca que el 81.66% tiene experiencia en el campo profesional, en las áreas de servicio, producción y administración.

Es importante hacer notar que la mayoría de los profesores ha tenido contacto con el sector productivo, ya sea restaurantero, turístico, comercial o agropecuario; es mayor el número de docentes que se dedican al área administrativa. En este sentido hay un interés por prepararse en el área académica, es muy importante que esta preparación sea constante en la profesionalización de su área y estar al corriente con las innovaciones de su respectivo campo.

Cabe destacar que entre las actividades que desarrollan los docentes, 32.5% de ellos cuenta con experiencia en el diseño curricular.

Por otra parte la participación en elaborar cartas descriptivas ha sido del 45.0%, del cual 55.5% han elaborado cartas descriptivas en el área de producción, 22.2% en Administración y 22.2% en Servicio.

2. Opinión sobre el perfil de Ingreso

En este apartado se analiza la opinión de los docentes encuestados sobre el perfil de ingreso y si este es adecuado y pertinente, de acuerdo a las experiencias en el aula y en el campo profesional. De la muestra, el 57.5% asegura que el actual perfil de ingreso es pertinente y adecuado, recomendando ser más específicos en cuanto a las aptitudes y habilidades de los aspirantes. Por otro lado el 42.5%, mencionó que no considera pertinente y adecuado el perfil actual de ingreso. Los profesores que respondieron negativamente, se encuentran en su mayoría en el área de administración y producción.

A partir de la respuesta negativa, de éste 42.5%, los docentes siguieron enfatizar la actitud emprendedora y de negocios, nivelar los énfasis de las diversas áreas del programa, así como mayor desarrollo de las artes y la creación.

En opinión de los docentes encuestados sobre las áreas de oportunidad del perfil de ingreso, destacan las siguientes: con un 65% la disciplina y actitud de servicio, con un 15% la capacidad para innovar y crear en el arte culinario, 10% conocimientos previos del área administrativa y por último el 10 % opina sobre la necesidad de conocimientos en el área de producción.

De los docentes encuestados se desprende la siguiente información: con un 32.5% consideran más adecuado un énfasis económico-administrativo por parte

de los aspirantes, el 30% propone reforzar la formación valoral en los alumnos de nuevo ingreso. La siguiente característica en este perfil, de acuerdo al docente, es la promoción y rescate de la cultura gastronómica regional y nacional, además de la elaboración de proyectos de investigación en el campo alimentario y gastronómico.

3. Opinión sobre el perfil de egreso

Sobre el perfil de egreso actual, los docentes señalaron que este perfil es adecuado, recomendando la actualización de contenidos de unidades de aprendizaje, incluir unidades de aprendizaje y actividades que refuercen la formación en valores. A su vez, proponen fortalecer las áreas de producción gastronómica y servicio en el plan de estudios, la formación de emprendedores con compromiso hacia el desarrollo regional, fomentar la práctica en el campo laboral, el rescate y la promoción de la gastronomía regional y nacional y responsabilidad social.

Los docentes consideran regresar al plan semestral para cumplir con la competencia estipulada en los programas de unidades de aprendizaje, lo cual no se logra en el plan modular debido a la falta de tiempo.

4. Fortalezas y debilidades del plan de estudios actual.

Sobre las fortalezas que los docentes consideran, en el actual plan de estudios se encuentran: en el modelo centrado en el alumno, vinculación e inserción en el sector productivo, congruencia con las necesidades de las empresas y alta satisfacción por parte de los alumnos.

En las debilidades del plan de estudios se considera que el tiempo es insuficiente en el plan actual (modular) para cumplir las competencias de las unidades de aprendizaje, obsolescencia de los contenidos en algunas unidades de aprendizaje, falta de equipo y herramientas en buen estado, falta de investigación en el área gastronómica, insuficiente formación docente, además de contenidos duplicados en algunas unidades de aprendizaje.

OPINIÓN DE LOS ALUMNOS

Se aplicaron 278 encuestas, que representa el 48% de la matrícula de 519 alumnos inscritos en el ciclo escolar 2013-1.

EVALUACIÓN DIAGNÓSTICA DEL PLAN DE ESTUDIOS

La mayoría de los encuestados con el 69% del total de la muestra consideran que sí conocen el perfil de egreso de la Licenciatura en Gastronomía la cual están estudiando, mientras el 30% no tiene conocimiento de ella y el 1% no contestó a dicha pregunta.

Respecto a si los alumnos identifican las prácticas profesionales que correspondan al perfil de egreso de la licenciatura, se obtuvieron múltiples respuestas entre las que destaca el 19% con el empate siendo los resultados de competencias en la planeación de tareas administrativas, creación de negocio propio y gestión en el sector restaurantero. El 18% tuvo como respuesta que la asesoría independiente a empresarios y el 13% organización de eventos.

La mayoría de los encuestados contestaron con un 56% que el perfil de egreso corresponde a la práctica profesional real del alumno en gastronomía, mientras que el 31% contestó no tener respuesta y el 13% contestó que no considera que corresponda dicho perfil a las actividades de un licenciado en gastronomía.

La mayoría de los encuestados (52%) contestaron que cuentan con los elementos necesarios para lograr cumplir con el perfil de egreso, el 31% no tuvo respuesta debido a que no conocía el perfil de egreso y el 17% contestó que no cree que tenga los elementos suficientes para poder cumplirlo.

La mayoría de los alumnos, con el 66%, opinan que sí entienden la relevancia del perfil de egreso y a que se refiere, el 3% contestó que no y el 31% no tuvo respuesta porque no conoce el perfil de egreso.

La mayoría de los encuestados respondieron con el 59% que no son suficientes y adecuados los medios utilizados para la difusión del perfil de egreso, el 35% considera que sí los son y el 6% no contestó.

Se puede observar que los alumnos consideran diversos conocimientos que se deben incluir al perfil de egreso, por lo que en esta pregunta era importante conocer su opinión. Entre las respuestas que se mencionaron en más ocasiones fueron: 1. Técnicas culinarias, 2. Manejo higiénico de alimentos, 3. Cultura gastronómica, 4. Manejo de áreas contable y administrativa y 5. Control de insumos.

En lo que respecta a las habilidades que se deben integrar a los alumnos ellos consideran de suma importancia incluir las siguientes como se observa en la gráfica: con el 18% planeación y organización, el 15% desarrollo de proyectos y de igual manera trabajo en equipo, con el 13% solución de problemas, 12 % manejo de utensilios y con el 9% manejo de recursos humanos.

Referente a las actitudes más importantes que se deberían promover en la formación profesional, los alumnos opinaron con mayor frecuencia en sus respuestas del siguiente modo:

1. La responsabilidad y disciplina
2. Ética profesional
3. Tolerancia y respeto
4. Constancia y perseverancia
5. Seguridad personal

El 78% de los encuestados opina que las unidades que se ofrecen ayudan a lograr el perfil de egreso del plan de estudios del programa educativo respectivo, mientras el 20% considera que no es así y que hace falta más unidades de aprendizaje que ayudan a consolidar dicho perfil de egreso.

Los alumnos opinan en que las unidades que ellos consideran que deberían incluirse en el plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía y que son un parámetro que ayudaría al apoyar al logro del perfil de egreso, una gran parte coincide en que van más enfocadas al área de producción con 26 frecuencias de mención, en segunda posición con 21 idiomas, 14 Técnicas Culinarias, 7 ocasiones la Cultura Gastronómica y con 5 enología. Estas son las principales unidades de aprendizaje que se pueden observar, sin embargo hay más unidades con una menor mención de aparición, por lo que debería analizarse dependiendo por área de competencia y tratar de considerar si se puede fortalecer y ampliar más el conocimiento de aquellas que así sea necesario.

Referente a que si son suficientes las unidades de aprendizaje que permita complementar el área de interés del alumno, ellos consideran con un 50% que no es así y que falta todavía algunas áreas de competencias para fortalecerlas con algunas materias para darle mayor peso y complemento, el 48% considera que con las que están actualmente son suficientes y el 2% no contestó la pregunta.

En lo que respecta a como ellos califican el plan modular, una parte de los alumnos consideró de bueno con el 40%, mientras el 33% lo califica de regular, el 10% de malo y tan solo el 13% cree que es excelente, debido a que se adecua a sus necesidades y ellos consideran que está bien para algunas materias que se lleven de esa manera.

Los alumnos consideran que el aprendizaje que ellos adquieren sí prevalece con el 64%, no obstante el 33% considera que no es así por lo que llega a olvidarse durante el desarrollo profesional y con el 3% no contestaron.

La mayoría de los alumnos consideran con el 78% que no es adecuada la duración de los módulos y que requieren más tiempo lo cual debe analizarse para que sean los necesarios y suficientes, mientras el 21% piensan que sí son los adecuados.

Los principales obstáculos a los que se enfrentan los alumnos bajo el modelo modular son: con una frecuencia de 149, que el tiempo es muy poco para abarcar todo el contenido, 12, que es demasiada información, 7 el estrés y 5, la presión empataada con clases muy tediosas.

La mayoría de los encuestados opinan con el 52%, que es congruente la filosofía institucional con el perfil de egreso de la Licenciatura en Gastronomía, por lo que muestra una cierta congruencia en el momento en que se formó, sin embargo el 20% muestra que no conoce el perfil de egreso, el 16% no conoce la misión ni la visión institucional y el 4% considera que no es congruente.

La mayoría de los encuestados consideran con el 52% que si es congruente el perfil de egreso con la visión y misión de la Escuela de Enología y Gastronomía, sin embargo, el 17% no conoce el perfil de egreso, el 11% no conoce la visión de la EEG y el 5% considera que no hay congruencia.

SERVICIOS DE APOYO A ALUMNOS

Área de Orientación Educativa y Psicológica (AOEP)

Un 29% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que conocen que existe un área de AOEP; mientras que un 43% sólo está de acuerdo; lo que destaca es saber que un 27% no conoce el área. El 1% no respondió o señaló más de una opción.

Un 23% está totalmente identifica a la persona responsable del área de AOEP; mientras que un 28% sólo está de acuerdo; cabe destacar que un 48% no identifica a la persona responsable del área y 1% no respondió o señaló más de una opción.

Un 12% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que identifica las funciones del área de AOEP; mientras un 41% sólo está de acuerdo; lo que destaca es saber que un 46% no identifica las funciones del área. El 1% no respondió o señaló más de una opción.

Un 8% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que ha acudido al área de AOEP; mientras un 20% sólo está de acuerdo; sin embargo un 71% no ha acudido al área. El 1% no respondió o señaló más de una opción.

Un 18% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que considera pertinentes los servicios que brinda el área de AOEP; mientras un 44% sólo está de acuerdo y un 35% no considera pertinentes los servicios que brinda el área. El 3% no respondió o señaló más de una opción.

Dentro de las actividades sugeridas para el área de AOEP, un total de 12 alumnos proponen que haya más difusión del área; 10 sugieren mayor promoción; otras sugerencias son: presentación, pláticas y talleres. Los alumnos piden mayor cercanía hacia ellos, además de mayor acercamiento, interés, involucramiento, integración, en definitiva, mayor información acerca del área.

Tutorías

Un 44% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que conoce las funciones del área de tutorías; mientras un 43% sólo está de acuerdo; un 12% no identifica las funciones del área. El 1% no respondió o señaló más de una opción.

Un 38% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que identifica a la persona responsable del área de tutorías; mientras un 35% sólo está de acuerdo; un 26% no identifica a la persona responsable del área. El 1% no respondió o señaló más de una opción.

Un 52% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que conoce a su tutor; mientras un 31% sólo está de acuerdo; un 16% no conoce a su tutor. El 1% no respondió o señaló más de una opción.

Un 46% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que se le brindó plática de los servicios de tutorías; mientras un 37% sólo está de acuerdo; un 16% no ha recibido ninguna plática sobre los servicios de tutorías. El 1% no respondió o señaló más de una opción.

Un 35% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que recibe seguimiento por parte de su tutor; mientras un 37% sólo está de acuerdo; un 27% no recibe seguimiento alguno por parte de su tutor. El 1% no respondió o señaló más de una opción.

Servicio Social (SS)

Un 43% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que conoce las raíces y razones del servicio social; mientras un 42% sólo está de acuerdo; un 12% no las conoce. El 3% no respondió o señaló más de una opción.

Un 42% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que conoce a la persona responsable del área de servicio social; mientras un 39% sólo está de acuerdo; un

16% no conoce a la persona responsable del área de servicio social. El 3% no respondió o señaló más de una opción.

Un 50% está totalmente de acuerdo con que se le brindó el taller de servicio social; mientras un 37% sólo está de acuerdo; un 10% no recibió el taller de servicio social. El 3% no respondió o señaló más de una opción.

Un 46% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que conoce los programas de servicio social que brinda la escuela; mientras un 38% sólo está de acuerdo; un 13% no conoce los programas de servicio social que brinda la escuela. El 3% no respondió o señaló más de una opción.

Movilidad Estudiantil

Un 31% está totalmente de acuerdo con que conoce la opción de movilidad interna; mientras un 44% sólo está de acuerdo; un 22% no conoce la opción de movilidad interna. El 3% no respondió o señaló más de una opción. Un 23% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que conoce a la persona responsable del área de movilidad estudiantil; mientras un 30% sólo está de acuerdo; un 44% no conoce a la persona responsable del área de movilidad estudiantil. El 3% no respondió o señaló más de una opción. Un 29% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que conoce la convocatoria de intercambio estudiantil; mientras un 38% sólo está de acuerdo; un 30% no conoce la convocatoria de intercambio estudiantil. El 3% no respondió o señaló más de una opción. Un 30% está totalmente de acuerdo en que se le brindó plática sobre movilidad estudiantil; mientras un 42% sólo está de acuerdo; un 25% no ha recibido plática alguna sobre movilidad estudiantil. El 3% no respondió o señaló más de una opción. Un 8% está totalmente de acuerdo con que ha participado en movilidad estudiantil; mientras un 12% sólo está de acuerdo; un 76% no lo ha hecho. El 4% no respondió o señaló más de una opción. Un 7% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que ha participado en movilidad estudiantil externa; mientras un 8% sólo está de acuerdo; un 82% no lo ha hecho. El 3% no respondió o señaló más de una opción.

Prácticas Profesionales

Un 14% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que conoce a la persona responsable de prácticas profesionales; mientras un 21% sólo está de acuerdo; un 62% no conoce a la persona responsable del área de prácticas profesionales. El 3% no respondió o señaló más de una opción.

Un 13% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que conoce los lineamientos generales de prácticas profesionales; mientras un 26% sólo está de acuerdo; un 58% no los conoce. El 3% no respondió o señaló más de una opción.

Un 39% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que conoce el objetivo de realizar prácticas profesionales; mientras un 43% sólo está de acuerdo; un 15% no conoce el objetivo. El 3% no respondió o señaló más de una opción.

Un 26% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que conoce la cantidad de créditos requeridos para realizar prácticas profesionales; mientras un 37% sólo está de acuerdo; un 34% no conoce la cantidad de créditos requeridos para realizarlas. El 3% no respondió o señaló más de una opción.

Un 20% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que se le brindó información sobre los programas ofertados donde se pueden realizar prácticas profesionales; mientras un 30% sólo está de acuerdo; un 47% no ha recibido información. El 3% no respondió o señaló más de una opción.

Proyectos de Vinculación

Un 28% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que conoce a la persona responsable de proyectos de vinculación; mientras un 33% sólo está de acuerdo; un 36% no conoce a la persona responsable de proyectos de vinculación. El 3% no respondió o señaló más de una opción.

Un 26% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que conoce los proyectos de vinculación de la EEG; mientras un 47% sólo está de acuerdo; un 24% no conoce los proyectos de vinculación. El 3% no respondió o señaló más de una opción.

Un 31% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que conoce el objetivo de los proyectos de vinculación; mientras un 45% sólo está de acuerdo; un 21% no conoce el objetivo. El 3% no respondió o señaló más de una opción.

Un 29% está totalmente de acuerdo con la afirmación de que se le brindó información sobre los proyectos de vinculación; mientras un 40% sólo está de acuerdo; un 27% no ha recibido información sobre los proyectos de vinculación. El 4% no respondió o señaló más de una opción.

INFRAESTRUCTURA

Se aplicaron un total de 38 Encuestas dirigidas a los docentes de la Escuela de Enología y Gastronomía y 271 dirigidos a alumnos de las diferentes etapas de formación. En el instrumento se incluyeron preguntas con relación a la infraestructura dentro los espacios de enseñanza-aprendizaje, equipo y material de apoyo didáctico y servicios generales que ofrece la Escuela.

- Aulas. Espacios físicos para impartición de clases predominantemente teóricas.

El total de los 38 encuestados, el 71% mencionan que las Aulas están en un buen estado, seguido del 24% que comenta que se encuentran en un excelente estado, mientras que el 5% comentan que se encuentran en un estado regular.

También se les hizo la pregunta a los docentes si eran suficientes las aulas con la que se cuentan en la Escuela de Enología y Gastronomía, el cual el 63% respondió que si se tienen suficientes aulas, mientras que el 37% respondió que no se tienen las suficientes aulas.

- Laboratorios. Espacios donde los alumnos llevan a cabo talleres de microbiología, análisis sensorial de vinos, servicio, montaje de mesas, distribución de espacios y producción de alimentos.

En la pregunta que hace referencia a los laboratorios de la Escuela de Enología y Gastronomía, el 66% de los docentes comentaron que se encuentran en buen estado, seguido de un 14% que es regular y Excelente, el 6% comenta que se encuentran en mal estado.

En la pregunta sobre si son suficientes los laboratorios, el 74% de los docente comentó que no son suficientes, mientras el 26% comenta que si son suficientes.

- Iluminación. Alumbrado de los espacios asignados para la impartición de clases.

Con respecto a la iluminación de la Escuela, el 57% de los docentes comentaron que se tiene buena iluminación, seguido de un 38% que comentó que está en excelente estado, mientras que la minoría que fue el 5% comentó que se encuentra en un estado regular.

El 83% de los docentes comentaron que si se tiene la suficiente iluminación, mientras que el 17% de los docentes mencionan que no se tiene la suficiente iluminación.

- Biblioteca. Espacio físico donde se guarda el acervo bibliográfico para su consulta.

En relación a la Biblioteca (Acervos), el 62% de los docentes mencionan que el acervo que se encuentra en la biblioteca está en buen estado, seguido del 26% que comentan que están en un estado regular, mientras que la minoría (12%) comenta que los acervos se encuentran en un estado excelente.

El 71% de los docentes afirman que se tiene el suficiente material en la biblioteca, mientras el 29% comenta que no es suficiente.

- Computadoras de Escritorio.

En el equipo y material de apoyo didáctico el 67% de los docentes comentaron que las computadoras de escritorio se encuentran en buen estado, seguido del 15% que comentó que se encuentran en un estado regular, el 9% menciona que se encuentran en un estado excelente y la minoría de los docentes que fue un 6% y 3% comentan que están en un estado malo y pésimo. El 60% comento que no se tienen las suficientes computadoras de escritorio, mientras que el 40% mencionan que si se tienen las suficientes.

- Computadoras Portátiles.

En las computadoras portátiles o laptops, el 58% de los docentes expresó en la encuesta de que se encuentran en buen estado, el 32% comento que se encuentran en un estado regular, el 7% que se encuentran en un excelente estado, mientras que el 3% mencionan que se encuentran en un mal estado. El 59% de los docentes mencionan que no se tiene las suficientes computadoras portátiles, mientras que el 41% comenta que si se tienen.

- Proyectoras Electrónicas.

En los proyectores Electrónicos, el 39% de los docentes expresan que se encuentran en buen estado, seguido del 36% que comenta que están en un estado regular, el 22% menciona que están en un mal estado, mientras que la minoría con un 3% que están en pésimo estado. En la pregunta sobre si son suficientes se encuentra empatado con un 50% cada uno.

- Impresoras.

En referencia a las impresoras de la Escuela de Enología y Gastronomía, lo docentes con un 67% comentan que se encuentran en un buen estado, seguido del 15% que comenta que se encuentran en un estado regular, con el 9% que se encuentran en un estado excelente, mientras que el otro 9% menciona que están en un mal estado.

El 71% de los docentes mencionan que se tienen las suficientes impresoras, mientras que el otro 29% comentan que no son suficientes.

- Pizarrones Electrónicos

El 43% de los docentes comentaron que los pizarrones electrónicos se encuentran en un buen estado, el 23% mencionan que están en un excelente estado, el 17% que se encuentran en un estado regular y el otro 17% que están en un mal estado.

El 80% de los docentes menciona que no se tienen los suficientes pizarrones electrónicos, mientras que el otro 20% menciona que si se tienen los suficientes.

- Bocinas.

En otro material de apoyo didáctico que son las Bocinas, el 32% de los docente expresan que se encuentran en un estado regular, el 29% que se encuentran en un mal estado, el 27% considera que están en un buen estado, el 9% lo considera pésimo, mientras que la minoría del 3% las considera que están en un excelente estado.

Comentan los docentes con un 84% que no se tienen las suficientes bocinas, mientras que el 16% consideran que si se tienen las suficientes.

- Copiadoras.

El 71% de los docentes mencionan que las copiadoras de la Escuela de Enología y Gastronomía se encuentran en un buen estado, el 20% las consideran en un estado regular, mientras que el otro 9% las consideran que están en un excelente estado.

El 76% de los docentes consideran que si son suficientes las copiadoras que tiene la Escuela de Enología y Gastronomía, mientras que el otro 24% consideran que no son suficientes.

- Scanner

Otro equipo y material de apoyo didáctico que es el Scanner, el 40% de los docentes mencionan que están en un estado regular, el 36% que están en un buen estado, el 12% consideran que se encuentra en un excelente estado, mientras que el otro 12% consideran que están en un mal estado.

También comentan los docentes con un 69% de sus comentarios que la Escuela de Enología y Gastronomía no tiene los suficientes Scanner, mientras que el 31% considera que si se tienen los suficientes.

- Conexión inalámbrica (WI-FI)

Respecto a la conexión inalámbrica que ofrece la Escuela de Enología y Gastronomía los docentes comentan el 46% menciona que la conexión es buena, el 23% menciona que es una conexión regular, el 20% considera que es una conexión mala, el 8% consideran que la conexión inalámbrica es excelente, mientras que el 3% considera que es pésima la conexión.

- Limpieza de Aulas.

En la limpieza de las Aulas el 53% de los docentes consideran que se tiene una buena limpieza, el 25% considera que la limpieza es regular, el 14% considera que se tiene una excelente limpieza, mientras que el 8% considera que es pésima la limpieza en las aulas.

- Limpieza de Sanitarios.

Otro punto muy importante también es la limpieza en los sanitarios y los docentes con un 54% de sus comentarios mencionan que tienen una buena limpieza, el 37% que tienen una limpieza regular, seguido del 9% que consideran que la limpieza esta excelente.

- Mantenimiento de Equipo Mayor. Se refiere a todo aquel equipo que por su tamaño, peso o por las necesidades de instalación, tales como conexión de agua, gas o energía eléctrica se requiere que permanezca en un solo lugar para su uso.

El 82% de los Docentes comentaron que el mantenimiento de equipo mayor es bueno, el 11% lo considera excelente, mientras que el otro 7% lo considera regular.

El 56% de los docentes consideran que en la Escuela de Enología y Gastronomía no se tiene el suficiente equipo de mayor, mientras que el otro 44% expresa que si se tiene lo suficiente.

- Mantenimiento de Equipo Menor. Se refiere a todo aquel equipo que por sus características, se pueden trasladar para su uso.

En el equipo de Menor, el 75% de los docentes consideran que el mantenimiento es bueno, el 17% lo considera Excelente, mientras que la minoría del 8% considera que el mantenimiento al equipo menor es regular.

El 73% considera que no si se tiene el suficiente equipo de menor, mientras que el 27% restante considera que no se tiene el suficiente material.

- Mantenimiento de Utensilios. Se refiere a todos aquellos instrumentos normalmente pequeños usados para las diferentes preparaciones dentro de la cocina.

El 71% de docentes comentan que el mantenimiento que se le da a los utensilios lo consideran bueno, el 19% lo considera excelente, mientras que el 10% restante lo considera regular.

El 77% de los comentarios de los docentes, mencionan que si son suficientes los utensilios que tiene la Escuela de Enología y Gastronomía, mientras que el 23% considera que no es suficiente el material.

En referencia a la última pregunta que se les hizo en la encuesta a los docentes, se les preguntó también que si ellos consideraban que las instalaciones eran adecuadas para los alumnos para su desarrollo profesional, el 59% comento que las instalaciones si son adecuadas, mientras que el 42% consideraban que no son adecuadas.

También se les preguntó si las instalaciones eran adecuadas para su desarrollo profesional como docentes. El 91% respondió que las instalaciones si son adecuadas, mientras que el 9% restante respondieron que las instalaciones no son adecuadas para su desarrollo.

INFRAESTRUCTURA EN APOYO A ALUMNOS

- Aulas. Espacios físicos para impartición de clases predominantemente teóricas.

En la Infraestructura de las aulas, el 48% de los alumnos consideran que se encuentran en buen estado, el 23% considera que encuentran en un estado regular, el 14% mencionan que están en un mal estado, el 11% consideran que están en excelente estado, el 2% lo considera pésimo, mientras que el 2% restante no dio una respuesta.

- Laboratorios. Espacios donde los alumnos llevan a cabo talleres de microbiología, análisis sensorial de vinos, servicio, montaje de mesas, distribución de espacios y producción de alimentos.

En el área de los laboratorios, el 48% de los alumnos consideran que están en buen estado, el 23% que están en un estado regular, el 14% expresa que están en un mal estado, el 11% que se encuentran en un excelente estado, el 2% los consideran en estado pésimo, mientras que el 2% restante no dio respuesta.

- Iluminación. Alumbrado de los espacios asignados para la impartición de clases.

Respecto a la iluminación, el 44% de los alumnos consideran que la iluminación es buena, el 22% que es excelente, el 15% que se tiene una mala iluminación, el 12% que es una iluminación regular, el 4% considera que es pésima la iluminación, mientras que el 3% restante no dio respuesta.

- Biblioteca. Espacio físico donde se guarda el acervo bibliográfico para su consulta.

El 40% de los alumnos mencionaron que en la biblioteca se tiene un buen acervo, el 20% menciona que el estado del acervo es regular, el 15% lo considera excelente, el 15% lo considera malo, el 3% lo considera pésimo, el 7% restante no dio respuesta.

- Computadoras Portátiles.

En el material de apoyo didáctico, que son las computadoras portátiles, el 39% de los alumnos responden que están en un estado regular, el 34% consideran que se encuentran en un estado bueno, el 13% responde que están en un mal estado, el 7% responde que están en un excelente estado, 2% lo considera pésimo, mientras que el 5% no dio una respuesta.

- **Proyectores Electrónicos.**

En referencia a los proyectores electrónicos, el 35% respondió que están en buen estado, el 34% respondió que se encuentran en un estado regular, el 13% los considera en un mal estado, el 11% en un excelente estado, el 4% en pésimo estado, mientras que el 3% restante no dio una respuesta.

- **Pizarrones Electrónicos.**

El 29% de los alumnos comenta que los pizarrones electrónicos se encuentran en un estado regular, el 25% respondió que se encuentran en un buen estado, el 19% en un mal estado, el 9% consideran que están en un pésimo estado, el 6% en un excelente estado, mientras que el 12% restante no dio una respuesta.

- **Bocinas.**

El 36% considera que las bocinas están en un estado regular, el 24% en un mal estado, el 20% considera que están en un buen estado, 10 % respondió que están en un pésimo estado, el 4% considera que están en un excelente estado, mientras que el 6% restante no dio una respuesta.

- **Scanner**

Otro equipo de apoyo didáctico que calificaron los alumnos es el equipo del Scanner, el 35% respondió que está en un estado regular, el 21% respondió que se encuentra en buen estado, 14% menciona que está en un mal estado, 5% que está en pésimo estado, 5% que se encuentra en un excelente estado, mientras que el 20% restante no dio una respuesta.

- **Conexión inalámbrica (WI-FI).**

Respecto al servicio de conexión inalámbrica, que cuenta la Escuela de Enología y Gastronomía, el 35% lo considera regular, el 27% lo considera malo, el 16% lo considera bueno, el 13% lo considera pésimo, 6% lo considera excelente, mientras que el 3% restante no dio una respuesta.

- **Limpieza de Aulas.**

En el servicio de limpieza de las aulas, el 44% de los alumnos respondieron que la limpieza era buena, el 22% excelente, 13% que es regular, 13% que es mala, 6% que es pésima, mientras que el 2% restante no dio respuesta.

- **Limpieza de Sanitarios.**

En la limpieza de los sanitarios, el 41% de los alumnos consideran que la limpieza es buena, el 21% considera que la limpieza es excelente, 20% la considera regular, 12% la considera mala, 4% considera que la limpieza en sanitarios es pésima, el otro 2% no dio respuesta.

- **Mantenimiento de Equipo Mayor.** Se refiere a todo aquel equipo que por su tamaño, peso o por las necesidades de instalación, tales como conexión de

agua, gas o energía eléctrica se requiere que permanezca en un solo lugar para su uso.

En referencia al mantenimiento que se le da al Equipo de Mayor, el 39% de los alumnos consideran que el mantenimiento que se da es bueno, el 17% que es regular, el 16% que es excelente, el 13% lo considera malo, 3% lo considera pésimo, el 12% restante no dio una respuesta.

- Mantenimiento de Equipo Menor. Se refiere a todo aquel equipo que por sus características, se pueden trasladar para su uso.

En el mantenimiento de Equipo Menor, el 35% de los alumnos considera que se da buen mantenimiento, el 25% lo considera regular, 14% lo considera malo, 10% lo considera Excelente, 2% lo considera pésimo, mientras que el 14% restante no dio una respuesta.

- Mantenimiento de Utensilios. Se refiere a todos aquellos instrumentos normalmente pequeños usados para las diferentes preparaciones dentro de la cocina.

En el mantenimiento de utensilios, el 32% consideran que es regular el mantenimiento, el 28% lo considera bueno, el 14% lo considera malo, el 9% lo considera excelente, el 4% lo considera pésimo, mientras que el 13% restante no dio una respuesta.

Con base a las respuestas que dieron los alumnos, el 63% menciona que las instalaciones son adecuadas para su formación profesional, el 27% mencionan que no lo son, mientras que el 10% restante no dio una respuesta.

CONCLUSIONES

La propuesta de creación del plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía fue aprobada en mayo de 2006 para iniciar actividades en el período 2006-2. Su primera generación egresó en 2010-1 y hasta el período 2013-1 se inició la primera evaluación diagnóstica del programa educativo.

Dicha evaluación se llevó a cabo por el personal académico de la Escuela de Enología y Gastronomía en donde se analizaron diversos aspectos que componen el plan de estudios de manera interna y una comparación con otros planes de estudio nacionales e internacionales.

Se utilizaron instrumentos para recabar la opinión de alumnos que cursan actualmente la licenciatura, de los docentes que componen la planta, de

egresados del programa educativo y de empleadores del sector turístico y gastronómico.

Se arrojaron datos interesantes con respecto a las competencias que están desarrollando en la actualidad y las competencias que requiere el sector que tenga un licenciado en gastronomía. Cabe destacar la opinión que expresaron los alumnos apoyando al sistema modular, esquema bajo el que se imparten las unidades de aprendizaje en el programa educativo. Sin embargo, no todas las unidades de aprendizaje se prestan para impartirse en módulos, por lo que deberá analizarse la pertinencia de este sistema y determinar la modalidad en la que debe impartirse el programa educativo, de acuerdo al Modelo Educativo.

En cuanto a los servicios de apoyo y seguimiento a alumnos, se satisface aceptablemente según lo expresaron los alumnos actuales y egresados. Sobre la infraestructura, resulta importante destacar que se encuentra en buen estado, sin embargo, son insuficientes los espacios en aulas y laboratorios, así como el equipo en laboratorios para abastecer a alumnos, personal académico y administrativo.

RECOMENDACIONES

Se recomienda rediseñar y promover el perfil de egreso de la Licenciatura en Gastronomía entre los empleadores y aspirantes a ingresar para corregir la idea de que se centra en el área de producción y de esta manera sea más fácil a los egresados posicionarse en puestos claves dentro de una empresa de alimentos y bebidas y del mismo modo, los aspirantes no renuncien al darse cuenta que no era lo que esperaban.

Igualmente, se recomienda analizar la pertinencia del sistema modular, sustentándose en el Modelo Educativo. Además, se deberán tomar en cuenta las opiniones de los alumnos y egresados sobre el hecho de que las clases de vuelven tediosas y cansadas, capacitando a los docentes a dar clases en esta modalidad y/o utilizar las TICCs para adaptar clases de modo semi-presencial.

Es conveniente evaluar dentro de las academias internas, las competencias de cada unidad de aprendizaje y verificar su aportación al perfil de egreso. Además, se deben actualizar contenidos y verificar duplicidad de los mismos.

Se deberá analizar la congruencia de las áreas de conocimiento en que se encuentra dividido el plan de estudios y la clasificación de las unidades de aprendizaje obligatorias y optativas dentro de cada área de competencia, ya que hay algunas que no corresponden al área en la que se encuentran.

Finalmente, es de gran importancia actualizar la congruencia horizontal de las unidades de aprendizaje ante las coordinaciones correspondientes de acuerdo a las modificaciones que se fueron realizando desde la creación del programa educativo a la actualidad, así como la transversalidad de los conocimientos para el logro de las competencias profesionales.

REFERENCIAS

Universidad Autónoma de Baja California. (2006). Estatuto Escolar de la UABC.

Universidad Autónoma de Baja California. (2010) Guía Metodológica para la Creación y Modificación de Planes de Estudio de la UABC.

INEGI (2013) Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática. Disponible en <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/proyectos/cn/pibe> Recuperado el 21 de agosto del 2013.

INEGI (2013) Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática. Disponible en <http://www.inegi.org.mx/sistemas/mapatematico/Default.aspx> Recuperado el 23 de mayo del 2013.

INEGI (2013) Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática. Disponible en <http://www.inegi.org.mx/est/cacercade/condiciones.aspx> Recuperado el 23 de mayo del 2013.

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (2013). Disponible en http://www.unicach.edu.mx/_masterpage.php?pag=GASTRONOMIA Recuperado el 31 de mayo de 2013.

Universidad de Guadalajara (2013). Disponible en <http://www.cucba.udg.mx/oferta-academica/licenciaturas/licenciatura-en-ciencias-de-los-alimentos> Recuperado el 31 de mayo de 2013.

Universidad de Colima (2013). Disponible en <http://portal.ucol.mx/etg/> Recuperado el 31 de mayo de 2013.

Campus Universitario Siglo XXI (2013). Disponible en <http://www.cusxxi.edu.mx/gastronomia.html> Recuperado el 31 de mayo de 2013.

Universidad de Valparaíso (2013). Disponible en <http://www.uv.cl/carreras/?c=19086> Recuperado el 31 de mayo de 2013.

Apéndices

A. Ejercicio de Evaluación del Plan de Estudios

Se desarrolló un ejercicio que consta de estructurar el mapa curricular congruentemente sin tomar en cuenta el antecedente con el que se cuenta. Se identificaron interesantes áreas de oportunidad que se pueden desarrollar a partir del plan de estudios vigente. A continuación se muestra la propuesta desarrollada durante el ejercicio:

Resultados del ejercicio

A continuación se muestra la propuesta generada tras el ejercicio:

Tabla de distribución por áreas de conocimiento

ADMINISTRACIÓN	SERVICIO	PRODUCCIÓN	INVESTIGACIÓN	
Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas	Enología II	Manejo Higiénico de los Alimentos	Comunicación Oral y Escrita	
Contabilidad – Contabilidad Aplicada	Coctelería Internacional	Gastronomía	Metodología de la Investigación	
Control, Compras y Almacenaje	Técnicas de Servicio y Montaje	Bases de la Cocina Profesional	Estadística	
Control de Costos de Alimentos y Bebidas	Banquetes	Técnicas de Selección y Preparación de Alimentos	Estructura Socioeconómica de México	
Planeación Financiera	Relaciones Públicas y Protocolo	Gastronomía Francesa	CIENCIAS	
Administración Estratégica	Diseño y Planeación de Menú	Gastronomía Mexicana	¿DE LA SALUD? ¿EXACTAS?	SOCIALES
Administración de RRHH– Dirección del Factor Humano		Gastronomía Regional	Bioquímica de los Alimentos	Desarrollo Humano
Derecho- Legislación de Establecimientos de Alimentos y		Productos Cárnicos	Enología I	Historia y Cultura de la Gastronomía

Bebidas				a
Informática Aplicada		Productos del Campo	Nutrición	Ética Profesional
Diseño y Mantenimiento		Productos del Mar		Habilidades Básicas para la Enseñanza
		Panadería		
		Repostería		
		Tendencias Gastronómicas		
		Equipos e Instalaciones		
OPTATIVAS				
Operaciones de Alimentos y Bebidas	Principios de Degustación de Cerveza	Cocina Asiática	Manejo de Cocinas Saludables	Antropología de la Alimentación
Sistemas de Calidad	Estrategias de Proyección de Imagen	Gastronomía Oriental	Cultivo de Productos Hidropónicos	Historia de la Gastronomía en México
Desarrollo de emprendedores		Gastronomía Mediterránea	Fundamentos de Química	Patrimonio Turístico
Franquicias, una opción de negocio		Procesamiento de Productos Cárnicos		Ferias y Exposiciones
		Productos Cárnicos II		
		Desayunos		

		Gastronomía Internacional		
		Gastronomía Mexicana II		
		Primeros Auxilios		

Los colores de la fuente corresponden al área en que se encuentra colocada la unidad de aprendizaje en el plan de estudios 2006-2. (Administración = azul, servicio=anaranjado, verde=producción) Los colores de fondo, corresponden a la propuesta de la creación de nuevas áreas de conocimiento y las unidades de aprendizaje actuales, que podrían pertenecer a cada área.

ANÁLISIS POR CICLO ESCOLAR

I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
Contabilidad	Contabilidad Aplicada - Control, Compras y Almacenaje	Enología II	Derecho-Legislación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Planeación Financiera*	Coctelería Internacional	Habilidades Básicas para la Enseñanza	Ética Profesional
Historia y Cultura de la Gastronomía	Gastronomía-Bases de la Cocina Prof.	Informática Aplicada	Gastronomía Mexicana	Diseño y Planeación de Menú*	Gastronomía Francesa*	Tendencias Gastronómicas	Dirección del Factor Humano
Nutrición	Bioquímica de los Alimentos	Productos del Campo	Diseño y Mantenimiento	Repostería*	Gastronomía Regional	Administración Estratégica	

Manejo Higiénico de los Alimentos	Metodología de la Investigación	Estructura Socioeconómica de México	Mercadotecnia Estratégica	Desarrollo de Emprendedores	Panadería		
Admón. Empresas de AyB	Administración de Recursos Humanos	Técnicas de Selección y Preparación de Alimentos	Banquetes*		Control de Costos de Alimentos y Bebidas*		
Comunicación Oral y Escrita	Enología I	Productos del Mar					
Desarrollo Humano	Equipos e Instalaciones	Productos Cárnicos	<p><i>Se buscó mantener la equidad de las diferentes áreas en cada semestre manteniendo estratégicamente la mayor carga de investigación en la etapa básica por su carácter formativo y en la terminal para la integración de los conocimientos adquiridos.</i></p>				
Técnicas de Servicio y Montaje		Estadística					

B. Instrumentos de opinión.

Folio: _____

CUESTIONARIO DE OPINIÓN PARA ALUMNOS

Objetivo. Conocer el grado de conocimiento y satisfacción mientras cursa la Licenciatura en Gastronomía. Esta información será utilizada para implementar las acciones necesarias de actualización, modificación o reestructuración del plan de estudios vigente.

Estimado alumno, se solicita tu opinión sobre la Licenciatura en Gastronomía que actualmente te encuentras cursando. Te solicitamos contestar este cuestionario con la mayor objetividad posible.

1. ¿Conoces el perfil de egreso de tu programa educativo?

Si _____ No _____ (Si contestaste que no, pasa a la pregunta número 7)

2. Identifica las prácticas profesionales que corresponden al perfil de egreso de la Licenciatura en Gastronomía.

_____ Competencia en la planeación de tareas administrativas, manejo del recurso humano, control de abasto, manejo adecuado de equipos y de las áreas contable- administrativas.

_____ Creación de negocio propio haciendo uso de la administración y de su conocimiento gastronómico.

_____ Gerente, coordinador, responsable de comedores, restaurantes, cafeterías, banquetes, cruceros, líneas aéreas del sector público y privado.

_____ Asesoría independiente a empresarios sobre controles dentro de las áreas administrativas, de servicio y producción, así como de manejo higiénico y sistemas de calidad.

_____ Organización de eventos.

3. ¿En qué medida estás de acuerdo con el perfil de egreso establecido en el plan de estudios de la Licenciatura?

_____ Totalmente de acuerdo

_____ Parcialmente de acuerdo

_____ En desacuerdo

_____ Totalmente en desacuerdo

4. ¿Consideras que el perfil de egreso corresponde a la práctica profesional real de la Licenciatura en Gastronomía?

Si _____ No _____

5. ¿Consideras que lograrás cumplir con el perfil de egreso de la Licenciatura en Gastronomía con los elementos que estás obteniendo en el programa educativo?

Si _____ No _____

6. ¿Entiendes que el perfil de egreso se refiere a lo que serás capaz de hacer al egresar de la Licenciatura en Gastronomía?

Sí _____ No _____

7. ¿Son suficientes y adecuados los medios utilizados para difundir y promover el conocimiento del perfil de egreso de la Licenciatura en Gastronomía entre los alumnos?

Sí _____ No _____

De las siguientes preguntas, selecciona la respuesta que consideres más importante (enumera por orden de importancia siendo el número 1 el más importante)

8. ¿Qué conocimientos se deberían integrar al perfil de egreso de la licenciatura en Gastronomía?

Manejo higiénico de alimentos	
Manejo adecuado de equipos y mantenimiento	
Manejo de áreas contable y administrativa	
Planeación de tareas administrativas	
Manejo de recurso humano	
Control de insumos	
Cultura gastronómica	
Historia y patrimonio gastronómicos	
Técnicas culinarias	
Otro, escríbelo	

9. ¿Qué habilidades se deberían integrar en el plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía?

Manejo de recurso humano	
Trabajo en equipo	
Solución de Problemas	
Capacidad oral y escrita	
Planeación y organización	
Desarrollo de proyectos	
Desarrollo de sistemas de gestión	
Otra, escríbela:	

10. ¿Qué actitud consideras más importante y que se debería promover en la formación profesional de los egresados de la Licenciatura en Gastronomía?

Ética profesional	
-------------------	--

Seguridad personal	
Equidad y solidaridad	
Tolerancia y respeto	
Responsabilidad y disciplina	
Constancia y perseverancia	
Otro, escríbelo	

11. ¿Consideras que las unidades de aprendizaje (asignaturas) que se ofrecen te ayudan a lograr el perfil de egreso de tu plan de estudios?

Sí _____ No _____

12. ¿Qué unidades de aprendizaje consideras que se deberían de incluir en el plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía para apoyar el logro del perfil de egreso?

13. ¿Existe en el plan de estudios la oferta suficiente de unidades de aprendizaje que te permita complementar tu carga académica del área de tu interés?

Sí _____ No _____

14. ¿Cómo calificarías el plan modular que se maneja en la Escuela?

Excelente _____ Bueno _____ Regular _____ Malo _____ Pésimo _____

15. ¿Consideras que el aprendizaje que obtienes durante los módulos, ha prevalecido durante tu desarrollo profesional?

Sí _____ No _____

16. ¿Consideras que la duración de los módulos es adecuada para cubrir los contenidos de los cursos?

Sí _____ No _____

17. ¿Consideras que tu formación profesional sería diferente de haber cursado las unidades de aprendizaje (asignaturas) en modo semestral?

Sí _____ No _____

¿Por _____ qué?

18. ¿Qué obstáculos consideras que enfrentas al cursar tus unidades de aprendizaje en sistema modular?

19. ¿Es congruente el perfil de egreso de la Licenciatura en Gastronomía con la visión y misión Institucional?

- Sí
 No
 No conozco el perfil de egreso
 No conozco la misión ni la visión institucional
 Me es indiferente

20. ¿Es congruente el perfil de egreso de la Licenciatura en Gastronomía con la visión y misión de la Escuela de Enología y Gastronomía?

- Si
 No
 No conozco el perfil de egreso
 No conozco la misión de la Escuela de Enología y Gastronomía
 No conozco la misión ni la visión de la Escuela de Enología y Gastronomía
 Me es indiferente

SERVICIOS DE APOYO A ALUMNOS

Área de Orientación Educativa y Psicológica (AOEP)	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo
Tengo el conocimiento que existe un área de AOEP en la escuela			
Identifico a la (s) persona (s) responsable (s) del área de OEP			
Identifico las funciones del área de AOEP			
He acudido al área de AOEP			
Considero pertinentes los servicios que brinda la AOEP			
¿Qué actividades sugieres al área de AOEP para mejorar en los servicios de apoyo que brinda?			
Tutorías	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo

Conozco las funciones del área de tutorías			
Conozco a la persona (s) responsable (s) del área de Tutorías			
Conozco al tutor que tengo asignado			
Se me brindó plática de los servicios de tutorías			
Recibo seguimiento por parte de mi tutor, por lo menos dos veces por ciclo escolar.			
Servicio Social (SS)	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo
Conozco las raíces y razones del SS			
Conozco a la (s) persona (s) responsable (s) del área de SS primera y segunda etapa			
Se me brindó taller de SS al inicio de mis estudios			
Conozco los programas de SS que brinda la escuela			
Movilidad Estudiantil	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo
Conozco la opción de movilidad interna para cursar unidades de aprendizaje en otras unidades académicas			
Identifico a la (s) persona (s) responsable (s) del área de Movilidad Estudiantil			
Conozco la convocatoria de intercambio estudiantil			
Se me brindó plática sobre Movilidad estudiantil al inicio de mis estudios			
He participado en movilidad estudiantil interna			
He participado en movilidad estudiantil externa			
Prácticas profesionales	Totalmente de	De acuerd	En desacuer

	acuerdo	o	do
Conozco a la (s) persona (s) responsable (s) de Prácticas Profesionales			
Conozco los lineamientos generales de prácticas profesionales al interior de la Escuela de Enología y Gastronomía			
Conozco el objetivo de realizar prácticas profesionales.			
Conozco la cantidad de créditos requeridos para poder realizar las prácticas profesionales.			
Se me brindo información sobre los programas ofertados donde puedo realizar mis prácticas profesionales.			
Proyectos de Vinculación	Totalmen te de acuerdo	De acuerd o	En desacuer do
Conozco a la (s) persona (s) responsable (s) de Proyectos de Vinculación			
Conozco los proyectos de vinculación de la Escuela de Enología y Gastronomía con otras instituciones/ empresas			
Conozco el objetivo de los Proyectos de Vinculación			
Se me brindó información sobre los Proyectos de Vinculación que se ofertan			

OPINIÓN DE EGRESADOS

Objetivo. Conocer el grado de conocimiento y satisfacción tras haber concluido la Licenciatura en Gastronomía. Esta información será utilizada para implementar las acciones necesarias de actualización, modificación o reestructuración del plan de estudios vigente por lo que se solicita ser contestado con la mayor objetividad posible.

Instrucciones: Favor de contestar lo que se le solicita a continuación.

I. Datos generales

1. Nombre _____ del _____ profesionalista:

2. Sexo: a) Masculino _____ b) Femenino _____

3. Lugar _____ de _____ nacimiento:

4. Residencia _____ actual:

5. Estado civil: a) Soltero _____ b) Casado _____ c) Divorciado _____ d) Unión Libre _____

6. Edad: _____

7. Año y Ciclo Escolar de egreso: _____ Año y Ciclo Escolar de Ingreso: _____

II. Experiencia profesional hasta la fecha.

1. ¿Trabajas actualmente?

Sí _____ No _____

2. Nombre de la empresa / institución en que trabaja:

3. En esta empresa eres:

Propietario _____ Trabajador independiente _____ Empleado _____

4. El puesto que ocupas actualmente es:
 Dueño o socio _____ Analista especializado/técnico _____
 Director general _____ Vendedor _____
 Supervisor _____ Asistente _____
 Profesional independiente _____ Consultor independiente _____
 Gerente/Director de área _____ Empleado profesional _____
 Subgerente/Subdirector de área _____ Empleado no profesional _____
 Jefe de Departamento _____ Docente _____
 Ejecutivo _____ Otro: (especifique) _____
5. El tamaño de la empresa/institución es:
 Hasta 15 empleados (Micro) _____
 Entre 16 y 100 empleados (Pequeña) _____
 Entre 101 y 250 empleados (Mediana) _____
 Más de 251 empleados (Grande) _____
6. Señala el tipo de contratación que tienes:
 Por tiempo indeterminado _____ Por obra/trabajo determinado _____
 Por tiempo determinado _____ Otro: (especifique) _____
7. El régimen jurídico de la empresa/institución en que trabajas es:
 Público _____ Privado _____
8. Indica tu ingreso mensual neto actual (incluyendo bonos y prestaciones):
 \$ _____
9. Número de horas promedio que laboras a la semana: _____
10. Antigüedad en el trabajo: _____ años, _____ meses
11. ¿En qué medida coincide tu actividad laboral con tus estudios de licenciatura?
 Total coincidencia _____ Mediana coincidencia _____ Baja coincidencia _____
 Nula _____
12. El sector económico al que pertenece la empresa o institución en que trabajas es:
 Servicio de Alimentos y Bebidas _____ Educación _____
 Investigación _____ Servicios de Gobierno _____
 Industria Vitivinícola _____ Comercio _____
 Servicios profesionales y técnicos _____ Productor independiente _____
 Medios de comunicación _____ Otro: (especifique) _____
13. La principal actividad que desempeñas es:
 Dirección _____ Investigación _____
 Planeación _____ Ventas _____
 Asesoría Técnica _____ Producción de Alimentos _____
 Actividades Administrativas _____ Publicidad _____
 Capacitación _____ Docencia _____
 Supervisión _____ Otra: (especifique) _____

14. Señala el medio por el cual encontraste tu empleo actual:

- Bolsa de trabajo _____
- Anuncio en el periódico _____
- Invitación expresa de una empresa _____
- Recomendación amigos de la licenciatura _____
- Relaciones hechas en empleos anteriores _____
- Recomendación de un profesor _____
- Recomendación de un amigo o familiar _____

Me integré al negocio familiar _____

Decidí crear mi propio negocio _____

Servicio Social _____

Otro: _____

(especifique)

15. Además de tu empleo actual, ¿tienes otro empleo?

Sí _____ No _____ (si contestaste que No, pasa a la pregunta número 17)

16. Este empleo es:

De tiempo parcial _____ De medio tiempo _____ Por obra/proyecto determinado _____

17. Si comparas el puesto que tenías en tu empleo posterior al egreso de la licenciatura con el de tu empleo actual, consideras que éste:

Mejóro _____ Está igual _____ Empeoró _____

18. Si comparas el nivel de ingresos inicial que tenías en tu empleo posterior al egreso de la licenciatura con el actual consideras que éste:

Mejóro _____ Está igual _____ Empeoró _____

19. ¿Tienes posibilidades de ascenso en tu trabajo?

Sí _____ No _____

20. ¿Qué ha sido determinante en la obtención de empleo?

III. Formación Académica

1. Tipo de bachillerato o equivalente:

Bachillerato, CCH, Preparatoria _____

Bachillerato técnico _____

Otro: (especifique) _____

2. Régimen jurídico de la institución:

Pública _____ Privada _____

3. Ubicación geográfica de la misma (sólo entidad federativa o país, si se ubica en el extranjero)

4. Promedio final que obtuviste en tus estudios de Bachillerato o equivalente. (Escala de 0 a 100)

5. Actualmente, ¿cuál es tu condición de egreso de la licenciatura?

Titulado _____ Pasante _____ Irregular _____

6. ¿Qué factores han sido los obstáculos para titularte?

7. ¿Conoce los requisitos y opciones de titulación?

Sí _____ No _____

8. ¿Qué opción de titulación es/fue de tu elección?

9. ¿Te interesaría cursar algún posgrado? Si _____ No _____
En caso afirmativo, indica: Especialidad _____ Maestría _____ Doctorado _____
¿En qué área?

10. ¿Cuál consideras que es el papel social que juega la Escuela de Enología y Gastronomía y la UABC en el desarrollo de la región?

Orientar a la comunidad en la problemática prevaleciente y presentar alternativas _____
Vincularse en el desarrollo regional _____
Preparar los recursos humanos necesarios que demanda el mercado de trabajo _____
Otro: (especifique)

11. ¿Consideras que la Escuela de Enología y Gastronomía sensibiliza a sus alumnos sobre la importancia de la labor social a través de sus programas de Servicio Social?

Sí _____ No _____ ¿Por qué?

12. ¿Recibiste el taller de Servicio Social de primera y segunda etapa antes de llevarlos a cabo?

Sí _____ No _____

13. ¿Cómo calificarías el servicio que te brindó la Coordinación de Servicio Social de la Escuela durante tu programa educativo ?

Excelente _____ Bueno _____ Regular _____ Malo _____ Pésimo _____

14. ¿Qué factores consideras que son obstáculos para cumplir con el Servicio Social?

15. ¿Participaste en algún Proyecto de Vinculación con Valor en Créditos?

Si _____ ¿Cuál? _____
No _____ (Si su respuesta fue No, favor de pasar a la pregunta número 20)

16. ¿Qué conocimientos, habilidades y actitudes consideras que desarrollaste durante tu participación en el mismo?

17. ¿Consideras que el Proyecto en el que participaste fue de importancia para tu formación integral?

Sí _____ No _____

18. ¿Ha sido sustancial tu participación dentro de un proyecto de vinculación para tu currículum?

Sí _____ No _____

19. ¿Cómo calificarías el Proyecto de Vinculación con Valor en Créditos en el que participaste?

Excelente _____ Bueno _____ Regular _____ Malo _____ Pésimo _____
¿Por qué?

20. ¿Se te presentaron los programas de Prácticas Profesionales y el Reglamento del mismo antes de tomar tu decisión sobre dónde realizarlas?

Sí _____ No _____

21. La unidad receptora donde realizaste tus prácticas profesionales, ¿ya contaba con un convenio con la Escuela?

Si _____ No, yo realicé el vínculo antes de iniciar con el programa _____

22. ¿Cómo calificarías tu experiencia dentro del programa de prácticas profesionales donde las llevaste a cabo?

Excelente _____ Bueno _____ Regular _____ Malo _____ Pésimo _____

23. ¿Cómo calificarías el servicio que se brindó por parte de la persona encargada de Prácticas Profesionales de la Escuela?

Excelente _____ Bueno _____ Regular _____ Malo _____ Pésimo _____

24. ¿Consideras que la unidad donde realizaste tus prácticas profesionales te ayudó para especializarte en el área de tu interés?

Sí _____ No _____

25. ¿Cómo calificarías el plan modular que se maneja en la Escuela?

Excelente _____ Bueno _____ Regular _____ Malo _____ Pésimo _____

26. ¿Consideras que el aprendizaje que obtuviste durante los módulos, ha prevalecido durante tu desarrollo profesional?

Sí _____ No _____

27. ¿Consideras que la duración de los módulos es adecuada para cubrir los contenidos de los cursos?

Sí _____ No _____

28. ¿Consideras que tu formación profesional sería diferente de haber cursado las materias de modo semestral?

Sí _____ No _____

¿Por _____ qué?

29. ¿Qué obstáculos consideras que enfrentaste al cursar tus asignaturas en sistema modular?

30. ¿Consideras que los conocimientos que obtuviste en la licenciatura son suficientes para tu desarrollo profesional?

Sí _____ No _____

31. ¿Qué conocimientos o competencias profesionales a tu juicio, hicieron falta enfatizar durante el programa educativo y consideras que has necesitado en el campo laboral?

32. ¿Qué habilidades (organización, toma de decisiones, etc...) hicieron falta enfatizar durante el programa educativo y consideras que has necesitado en el campo laboral?

33. ¿Qué actitudes (puntualidad, iniciativa, etc...) hicieron falta enfatizar durante el programa educativo y consideras que has necesitado en el campo laboral?

34. ¿Qué valores (responsabilidad, respeto, etc...) hicieron falta enfatizar durante el programa educativo y consideras que has necesitado en el campo laboral?

Agradecemos el tiempo que has dedicado para resolver este cuestionario y apreciamos cualquier opinión adicional que desees agregar en el espacio a continuación:

Firma: _____ Fecha: _____ Hora: _____

OPINIÓN DE PERSONAL ACADÉMICO

Objetivo. Reconocer los méritos, debilidades y áreas de oportunidad que ofrece nuestro actual programa educativo.

Instrucciones. Favor de contestar lo que a continuación se solicita:

1. _____ Nombre: _____

2. Unidades de aprendizaje que imparte y/o ha impartido, incluyendo el Ciclo Escolar en el que dicha unidad de aprendizaje se imparte:

UNIDAD DE APRENDIZAJE	CICLO ESCOLAR

3. Formación Profesional:

Licenciatura: _____

Postgrado: _____

4. Experiencia docente:

Años de experiencia como docente: _____

Clases que imparte/ha impartido fuera de la universidad: _____

Clases que imparte/ha impartido dentro de la universidad: _____

5. Formación docente:

Cursos, talleres o diplomados que ha cursado como parte de su formación docente: _____

6. Experiencia dentro del campo. Coloque una X en todos los campos que aplique:

Cocinero A		Chef Ejecutivo		Mesero		Gerente	
Cocinero B		Contador		Capitán de meseros		Director	
Cocinero C		Contralor		Jefe de Piso		Docente	
Sous chef		Encargado de área		Subgerente de área		Crítica gastronómica	

_____ Colaboración en diseño, creación o modificación de planes de estudio (señale el programa):

_____ Diseño de cartas descriptivas, cursos, talleres, etc.

II. Plan de Estudios

El perfil de ingreso al programa actual comprende lo siguiente:

- *Poseer alto sentido ético, de disciplina, de servicio y trabajo en equipo.*
- *Comprometido a desarrollarse conforme el entorno condiciones y oportunidades del sector regional fundamentalmente.*
- *Manejo del idioma inglés al nivel 2 de la Facultad de Idiomas.*
- *Aptitud para la innovación y la creatividad.*
- *Sensibilidad por el arte y la plástica.*
- *Poseer sentido del buen gusto.*
- *Interés por la cocina regional.*

7. ¿Considera usted que el perfil de ingreso del programa actual es adecuado y pertinente?

Sí _____ No _____ ¿Por qué? _____

8. ¿Considera usted que los alumnos reflejan dicho perfil de ingreso?

Sí _____ No _____ ¿Por qué? _____

9. ¿Qué perfil de ingreso considera usted que sería el más adecuado para un programa educativo de Licenciatura en Gastronomía?

El perfil de egreso del programa actual contempla lo siguiente:

- *Profesionales capaces de desempeñar actividades de alta responsabilidad en Producción, Servicio y Administración de negocios de alimentos y bebidas.*
- *Planear tareas administrativas de manejo del recurso humano, control de abasto, alimentos industriales, manejo adecuado de equipos y manejo de las áreas contables administrativas.*

10. ¿Considera usted que el perfil de egreso del programa actual es adecuado y pertinente?

Sí _____ No _____ ¿Por qué? _____

11. ¿Considera que los alumnos reflejan dicho perfil de egreso?

Sí _____ No _____ ¿Por qué? _____

12. ¿Qué perfil de egreso considera que sería el más adecuado para un programa educativo de Licenciatura en Gastronomía?

13. ¿Considera usted que el programa educativo actual habilita a los alumnos para cubrir el perfil de egreso?

Sí _____ No _____

Si su respuesta fue negativa, ¿podría señalar qué factores considera que impiden que dicho perfil se cubra con el programa educativo actual?

14. ¿Qué tan adecuados y pertinentes son los elementos que contemplan las unidades de aprendizaje que ha impartido? Marque con una X de acuerdo a su criterio sobre el grado de pertinencia de los siguientes elementos:

Muy Bajo	Bajo	Medio	Alto	Muy Alto

Créditos, horas por día/semana de unidad de aprendizaje
 Propósito general de la unidad de aprendizaje
 Competencias generales y específicas
 Evidencias de desempeño /productos finales
 Bibliografía

15. ¿Cómo calificaría usted el plan modular que se maneja en la Escuela?
 Excelente _____ Bueno _____ Regular _____ Malo _____ Pésimo_____

16. ¿Considera que la duración de los módulos es adecuada para cubrir los contenidos de los cursos?

Sí _____ No _____

17. ¿Considera usted que el aprendizaje que el alumno obtuvo durante los módulos, ha prevalecido durante tu desarrollo profesional?

Sí _____ No _____
¿Por qué?

18. ¿Considera usted que la formación profesional del alumno sería diferente de cursar las materias de modo semestral?

Sí _____ No _____
¿Por qué?

19. ¿Qué obstáculos considera usted que enfrenta al impartir sus unidades de aprendizaje en sistema modular?

20. Como diagnóstico general, ¿cuáles considera que son las fortalezas y debilidades de las unidades de aprendizaje que contiene nuestro actual programa educativo?

FORTALEZAS	DEBILIDADES

III. INFRAESTRUCTURA DE APOYO ACADÉMICO

21. ¿Considera que las instalaciones de la Unidad Académica son adecuadas para la formación profesional del alumno?

Sí _____ No _____
¿Por _____

_____ que?

- _____
- _____
- _____
22. ¿Cómo calificaría de manera general los espacios de enseñanza- aprendizaje?
- Aulas: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Sí _____ No _____
- Laboratorios: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Sí _____ No _____
- Biblioteca (acervo): Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Sí _____ No _____
23. ¿Cómo calificaría de manera general el equipo y material de apoyo didáctico?
- Computadoras de escritorio: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Sí _____ No _____
- Computadoras portátiles: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Sí _____ No _____
- Cañones: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Sí _____ No _____
- Impresoras: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Sí _____ No _____
- Pizarrones electrónicos: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Sí _____ No _____
- Bocinas: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Sí _____ No _____
- Copiadoras: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Sí _____ No _____
- Scanner: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Sí _____ No _____

Folio: _____

OPINIÓN DE EMPLEADORES

Objetivo. Conocer el grado de satisfacción del plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía y las necesidades del sector como base para implementar las acciones necesarias de actualización, modificación o reestructuración del plan de estudios vigente, por lo que se solicita, ser contestado con la mayor objetividad posible.

Instrucciones: Favor de contestar lo que se le solicita a continuación.

1. Nombre de la institución u organización que representa:

2. Puesto que ocupa en la institución u organización:

3. Domicilio en que se encuentra la institución u organización:

4. Ciudad en que se encuentra la institución u organización:

5. Teléfono: _____

6. Régimen jurídico de la institución u organización: Público _____ Privado _____

7. Sector económico al que pertenece:

Empresa de Servicio de Alimentos y Bebidas _____

Institución Educativa _____

Sector Salud _____

Industria Alimentaria _____

Centro de Investigación _____

Industria Vitivinícola _____

8. ¿Cuenta actualmente con profesionistas en Gastronomía laborando dentro de su empresa?

Si _____ No _____ (Si contestó que no, favor de pasar a la pregunta número 11.)

9. ¿En qué área de desempeña?

Administración _____ Docencia _____

Servicio _____ Crítica _____

Producción _____ Otra: (especifique) _____

Investigación _____

10. ¿Son suficientes los profesionistas en Gastronomía que laboran en su empresa?

Sí _____ No _____

11. ¿Qué tipo de profesionista requiere?

12. El profesionista que usted contrata es:

Permanente _____ Eventual _____ Otro: (especifique) _____

13. ¿Qué criterio utiliza para contratar a un profesionista?

Con experiencia _____ Por recomendación _____

Pasantes _____ Otro: (especifique) _____

Titulados _____

14. ¿Qué función(es) o actividad(es) desempeña un Licenciado en Gastronomía en su organización? (jerarquizar en orden de importancia)

15. ¿Considera que los conocimientos que posee(n) el (los) Licenciado(s) en Gastronomía son suficientes?

Sí _____ No _____

16. ¿Qué conocimientos (administrativos, químicos, etc...) a su juicio requiere manejar un Licenciado en Gastronomía? (jerarquizar en orden de importancia)

17. ¿Qué habilidades (organización, toma de decisiones, etc...) debe poseer un Licenciado en Gastronomía? (jerarquizar en orden de importancia)

18. ¿Qué actitudes (puntualidad, iniciativa, etc...) debe manifestar un Licenciado en Gastronomía? (jerarquizar en orden de importancia)

19. ¿Qué valores (responsabilidad, respeto, etc...) debe manifestar un Licenciado en Gastronomía? (jerarquizar en orden de importancia)

20. ¿Cuál es el nivel de mando en que inicia(n) el (los) profesionalista(s) al ser contratado(s)?

21. ¿Cómo considera la demanda de un Licenciado en Gastronomía?

En la actualidad: Alta _____ Media _____ Baja _____

En el futuro: Alta _____ Media _____ Baja _____

Agradecemos el tiempo que dedicó para resolver este cuestionario y apreciamos cualquier opinión adicional que desee agregar en el espacio a continuación:

c) Unidades de aprendizaje

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciado en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Administración
5. Clave: _____
6. HC 2 HL HT 2 HPC HCL HE 2 CR 06
7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.A. Abraham Gómez Gutiérrez
M.A. Paulina Flores Martínez
M.D. Eduardo Dueñas Santillán
M.A. Andrés Antonio Luna Andrade
L.T. Leonardo González Ramírez

Vo.Bo. M.A Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La Unidad de Aprendizaje de Administración proporciona los elementos que permitirán identificar aquellas herramientas básicas para la gestión de un negocio, generando la comprensión de la teoría administrativa y su aplicación en el sector de la Gastronomía. Su ubicación es dentro de la etapa Básica y tiene el carácter de Obligatoria.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Analizar los antecedentes, evolución y aplicación de la administración en los negocios, a través del estudio del proceso administrativo en las diferentes áreas del negocio para situarlo en el contexto empresarial y desarrollar la capacidad de observación, y así tener la capacidad de realizar propuestas de mejora en función de los objetivos y necesidades con un sentido crítico y de responsabilidad social.

IV. EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO

Identifica el proceso administrativo que se presente dentro de la empresa en un área determinada, describiendo e ilustrando a detalle en un portafolio de evidencias.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Explicar naturaleza y origen de la administración por medio de investigación y análisis de la información con la finalidad de enfatizar la importancia en el uso eficiente de los recursos de la organización con apertura y actitud crítica.

Contenido:**Duración:** 2 horas

Unidad I. Conceptos básicos en administración

1.1 Definiciones de administración

1.2 Universalidad de la administración

1.3 Origen y evolución de la administración

1.4 Antecedentes de la administración en México

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar en el contexto de los negocios de servicios de alimentos los diferentes enfoques administrativos mediante el estudio de su aplicación en negocios del sector para explicar los modelos administrativos pertinentes al sector. con una actitud de responsabilidad social.

Contenido:

Duración: 2 horas

Unidad II. Enfoques de la administración
2.1 Enfoque clásico
2.2 Enfoque del comportamiento humano
2.3 Enfoque holístico
2.4 Enfoque estructuralista
2.5 Enfoque de sistemas y contingencias
2.6 Calidad total

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Explicar la naturaleza de los negocios de servicios de alimentos a partir del análisis de sus características e importancia en el entorno económico para ubicar el desempeño que tendrá al participar en las mismas con actitud responsable y comprometida.

Contenido:

Duración: 4 horas

Unidad III. La empresa

3.1 ¿Por qué estudiar negocios?

3.2 La naturaleza de los negocios

3.2.1 ¿Qué es una organización?

3.2.2 ¿Por qué son necesarias las organizaciones?

3.2.3 Tipos de negocios gastronómicos

3.2.4 Características de los negocios gastronómicos

3.2.5 Consideración del entorno sociodemográfico y cultural de los negocios gastronómicos

3.3 Áreas funcionales de la empresa

3.3.1 Producción/servicios

3.3.2 Recursos humanos

3.3.3. Finanzas

3.3.4 Mercadotecnia

3.4 Responsabilidad social y ética en los negocios

3.5 La nueva administración para las organizaciones mexicanas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Explicar la aplicación del proceso administrativo en los negocios de servicios de alimentos comparando la teoría con la investigación de campo en negocios reales para identificar y/o proponer la aplicación del proceso administrativo en el ámbito profesional con actitud emprendedora y responsable.

Contenido:

Duración: 20 horas

Unidad IV. Proceso administrativo

4.1 Concepto del proceso administrativo

- 4.1.1 Etapas del proceso administrativo
- 4.1.2 Cultura organizacional

4.2 Planeación

- 4.2.1 Definición de la planeación
- 4.2.2 Propósito de la planeación
- 4.2.3 Tipos de planes

4.3 Organización

- 4.3.1 Estructura y diseño organizacional
 - 4.3.1.1 Definición de estructura y diseño
 - 4.3.1.2 Diseño de la organización

4.4 Dirección

- 4.4.1 Toma de decisiones: Integración, motivación, comunicación, supervisión
- 4.4.2 Motivación de los empleados
 - 4.4.2.1 Concepto y proceso de motivación
- 4.4.3 Principales teorías de la motivación
- 4.4.4 Teorías contemporáneas de motivación
- 4.4.5 Liderazgo
- 4.4.6 Comunicación
 - 4.4.6.1 Conceptualización
 - 4.4.6.2 Medios de comunicación
 - 4.4.6.3 Barreras de comunicación
 - 4.4.6.4 Desarrollo de habilidades de comunicación

4.4.6.5 Habilidades para escuchar activamente

4.4.6.6 Habilidades para la retroalimentación

4.5 Control

4.5.1 Definición de control

4.5.2 Proceso de control

4.5.3 Tipos de control

4.5.4 Cualidades de un sistema de control efectivo

4.5.5 Control de operaciones

4.5.6 Control financiero

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Explicar las funciones del administrador en los negocios de servicios de alimentos a través de la identificación de las responsabilidades y herramientas propias del puesto para garantizar el logro de los objetivos de la empresa con un enfoque de ética empresarial.

Contenido:

Unidad V. La función del administrador

5.1 Funciones gerenciales

5.2 Roles gerenciales

5.3 Niveles gerenciales

5.4 Habilidades gerenciales

5.5 Resolución de problemas y toma de decisiones

Duración: 4 horas

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Explicar naturaleza y origen de la administración, con la finalidad de enfatizar su importancia al efficientizar los recursos de la organización, a través de investigación y análisis de la información con actitud crítica y responsabilidad.	Elaborar en equipo una línea del tiempo acerca de cómo ha evolucionado la administración a través de la historia.	Bibliográfico	4 horas
2	Identificar en el contexto de los negocios de servicios de alimentos los diferentes enfoques administrativos a través del estudio de su aplicación en empresas del sector, para explicar los modelos administrativos pertinentes al sector con una actitud de responsabilidad social.	Un ensayo acerca de la evolución de la administración proponiendo ejemplos para cada enfoque tomados de investigación en el sector gastronómico.	Bibliográfico	4 horas
3	Explicar la aplicación del proceso administrativo en empresas de alimentos y bebidas, comparando la teoría con la investigación de campo en negocios, para identificar y/o proponer la aplicación del proceso administrativo en el ámbito profesional con actitud emprendedora y responsable.	Entregar por escrito y presentar en clase por equipo, el resultado de un trabajo de identificación del proceso administrativo aplicado en un negocio de servicios de alimentos.	Bibliográfico	20 horas
4	Explicar las funciones del administrador en empresas de alimentos y bebidas, a través de la identificación de las responsabilidades y herramientas propias del puesto para garantizar el logro de los objetivos de la empresa con transparencia y compromiso.	Entregar un ensayo en equipo de la función del administrador, sus principales funciones, habilidades y tipo de liderazgo a desempeñar en los negocios de servicios de alimentos.	Bibliográfico	4 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades del docente:

- Encuadre.
- Implementarán diversas técnicas para generar dinámica del grupo, con el propósito de agilizar el aprendizaje.
- Promoverá el trabajo en equipo por medio de exposiciones.

Actividades del estudiante:

- Realizarán búsqueda de información, ensayos y trabajo en equipo.
- Realizarán visitas a empresas, además de la presencia de expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, deben considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Se realizarán 4 evaluaciones parciales de manera práctica y/o escrito	35%
Se realizarán 2 exposiciones en equipo	10%
Se realizarán tareas de investigación tanto en equipo como en modalidad individual.	10%
Portafolio de evidencias	45%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Chiavenato, I. (2013). *Introducción a la Teoría General de la Administración*. México: McGraw-Hill.

Bateman, T. (2009). *Administración: Liderazgo y Colaboración en un Mundo Competitivo*. México: McGraw-Hill.

Koontz, H. (2013). *Elementos de la Administración*. México: McGraw-Hill.

Hernández & Rodríguez, S. (2011). *Introducción a la Administración*. México: McGraw-Hill.

Robbins, S. (2010). *Administración*. México: Prentice-Hall.

Complementaria

Koontz, H. (2012). *Administración: Una perspectiva global*. México: McGraw-Hill.

Portal WEB de la Revista Electrónica Soy Entrepreneur (2016), disponible en: <http://www.soyentrepreneur.com/>

Portal WEB de la Revista Electrónica Forbes México (2016), disponible en: <http://www.forbes.com.mx/>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Administración, Licenciatura en Negocios Internacionales, Licenciatura en Mercadotecnia, Licenciatura en Finanzas o área afín con 2 años de experiencia profesional y en docencia.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Introducción a las Artes Culinarias
5. Clave: _____
6. HC 2 HL 1 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 5
7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Carlos Sampieri Jiménez.
L.G. Edgard Romero Flores
L.G. Jorge Sunyanssye Dacak Barcenas
M.A. Erik Ocon Cedillo

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje de Introducción a las Artes Culinarias pertenece a la etapa básica obligatoria. El área de conocimiento a la que pertenece a la de Producción Gastronómica y permite conocer los ingredientes, equipos, utensilios, técnicas y métodos de cocción y buenos hábitos de higiene necesarios para formar una base teórica que permita el óptimo desarrollo de técnicas de cocina para las unidades de aprendizaje de producción de alimentos.

El desarrollo de los contenidos le permitirá ser capaz de analizar los diferentes elementos necesarios para la creación y elaboración de platillos, que vayan encaminados hacia una cocina profesional, inocua y con excelentes hábitos de trabajo.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Clasificar los elementos que son parte de la producción de alimentos, por medio de la explicación y la representación gráfica de los mismos, para lograr una base teórica que ayude a complementar la práctica del área de alimentos con disciplina y responsabilidad.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora un manual que describa los métodos de cocción, equipos y utensilios, seguridad e higiene, clasificación de los alimentos y elementos de la receta estándar.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir la importancia de la higiene personal y seguridad laboral por medio de investigación y demostraciones para fomentar los buenos hábitos de trabajo de un gastrónomo con responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD I. Higiene personal y seguridad laboral

- 1.1 Uso de uniforme y presentación personal
- 1.2 Uso del lenguaje en cocina
- 1.3 Prevención de riesgos.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los diferentes equipos y utensilios de cocina y sus principales funciones por medio de su exposición física para utilizarlos correctamente con responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 6 horas

UNIDAD II. Equipos y utensilios de cocina

2.1 Equipo mayor

2.2 Equipo menor

2.3 Utensilios

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Examinar los diferentes métodos de cocción y sus principales características mediante la investigación bibliográfica y exposición para identificar los procesos de producción de alimentos con actitud crítica y organización.

Contenido:**Duración:** 6 horas

UNIDAD III. Clasificación de los métodos de cocción

3.1 Métodos de cocción tradicionales

3.1.1 Secos

3.1.2 Húmedos

3.2 Métodos de cocción tradicionales

3.3 Métodos de cocción modernos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los diferentes tipos de alimento por grupo y sus principales características a través de la clasificación de los grupos de alimentos para utilizarlos correctamente con actitud crítica y organización.

Contenido:

Duración: 10 horas

UNIDAD IV. Clasificación de los grupos de alimentos

4.1 Frutas, verduras, leguminosas y cereales

4.1.1 Control de los cambios de textura, sabor, color y pérdida de nutrientes

4.1.2 Reglas generales de cocimiento de vegetales

4.1.3 Manejo y almacenamiento de vegetales

4.2 Alimentos de origen animal (Carnes, aves, pescados, lácteos y huevo)

4.2.1 Manejo y almacenamiento

4.2.3 Cortes básicos

4.2.4 Variedades y características

4.3 Grasas

4.4 Azúcares

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar los diferentes componentes de la receta estándar por medio de explicación teórica para examinar una receta completa con organización y disciplina.

Contenido:**Duración:** 6 horas

UNIDAD V. Receta estándar

5.1 Componentes de la receta estándar

5.2 Unidades de medida (Sistema métrico e inglés)

5.3 Conversiones

5.4 Componentes del platillo (guarnición, salsas, proteína, etc.)

5.5 Partes del menú (Tiempos)

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Identificar la clasificación de los alimentos, equipos mayor, menor y utensilios la distribución del laboratorio de producción, así como los buenos hábitos de higiene y seguridad laboral por medio de demostraciones para el correcto uso en la cocina, apoyado en el trabajo en equipo con disciplina y organización.	Utilizar los distintos materiales, equipos menores y distribución de zonas en el laboratorio de producción, así como los buenos hábitos de higiene y seguridad laboral.	Laboratorios de Producción y Servicio. Equipos mayor y menor de cocina.	8 horas
		Utilizar los distintos materiales, equipos mayores y distribución de zonas en el laboratorio de producción, así como los buenos hábitos de higiene y seguridad laboral.	Laboratorios de Producción y Servicio. Equipos mayor y menor de cocina.	8 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades del docente:

- Encuadre
- Se organizará el grupo por equipos.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes..

Dos exámenes parciales	30%
Exposiciones	20%.
Tareas de investigación	30%
Manual.	20%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Gleason, J. (2014). *Introduction to culinary arts*. Boston: Pearson College Div.
- Mc Greal, M. (2011). *Culinary arts, principles and applications*. Orland Park: American Technical Publishers.
- Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.
- Wayne, G. (2014). *Professional Cooking*, New York: Wiley
- Martínez, G. (2010). *Arte culinario para el profesional de la cocina*. México: Limusa.
- Martínez, G. (2012). *Iniciación a las Técnicas Culinarias*. México: Limusa.

Complementaria

- Mondschein, K. (2009). *Food and Culinary Arts*. Ferguson publishing, . Disponible en: https://books.google.com.mx/books?id=q1ZLpvZ-rYC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Le Cordon Bleu (2011). *Fundamentos del Arte Culinario* (1er. Ed.). Nueva York: CENAGE Learning.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía o área afín con experiencia en docencia y en artes culinarias internacionales.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

Nombre de la Unidad de aprendizaje: Desarrollo Humano

5. Clave: _____

6. HC 1 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 4

7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.E.E. Grettel Fernández Orta
M.C.E. Cecil Vidriales Meza.

Vo. Bo. M. A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura se ubica en etapa básica obligatoria y tiene como finalidad ofrecer al alumno un espacio de reflexión que propicie la integración de factores físicos, intelectuales y socio emocionales que favorezcan su desarrollo como ser humano para generar su plan de vida y carrera.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Desarrollar un plan de vida y carrera a través del reconocimiento de las dimensiones físico, intelectual y socio emocional del individuo, con el fin de adquirir una conciencia de su potencial como ser humano con actitud honesta, respetuosa y responsable.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Realiza un proyecto de plan de vida y carrera, basado en sus potencialidades, necesidades y aspiraciones que apoyen a su desempeño personal.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar y analizar los elementos del desarrollo humano a través de actividades de reflexión y trabajo en equipo para valorar el proceso de vida de un individuo con empatía y honestidad.

Contenido:**Duración:** 4 horas**UNIDAD I. Introducción al Desarrollo Humano**

- 1.1 ¿Qué es el desarrollo humano?
- 1.2 Teorías del desarrollo humano
- 1.3 Factores del desarrollo humano: El modelo biopsicosocial
- 1.4 Clasificación y jerarquización de valores en el desarrollo de la persona
- 1.5 Derechos humanos y la equidad de género
- 1.6 Responsabilidad social y el desarrollo humano

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Examinar las características principales del comportamiento humano y los factores que influyen la vida por medio de ejercicios prácticos y evaluaciones personales para lograr mantener un nivel de autoconocimiento con un sentido de respeto y empatía.

Contenido:

Duración: 4 horas

UNIDAD II. Fundamentos del comportamiento humano

2.1 Comportamiento humano

2.1.1 Temperamento

2.1.2 Carácter

2.1.3 Personalidad

2.2 Inteligencia emocional

2.2.1 Autoconocimiento

2.2.2 Autoestima

2.2.3 Automotivación

2.2.4 Expresión y manejo emocional

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los elementos de la comunicación asertiva en las relaciones interpersonales mediante ejercicios de reflexión y trabajo en equipo, para promover un desarrollo en el área personal-social con respeto y tolerancia.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD III. Relaciones interpersonales

3.1 Tipos de relaciones interpersonales

3.2 Dirección de la comunicación

3.3 La comunicación asertiva

3.3.1 Personal, interpersonal y grupal

3.3.2 Comunicación no verbal

3.3.3 Comunicación verbal

3.3.4 Empatía

3.4 Trabajo en equipo y liderazgo

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Desarrollar un plan de vida profesional utilizando ejercicios de autoconocimiento para identificar fortalezas y áreas personales de oportunidad con apertura y honestidad.

Contenido:

Duración: 4 horas

UNIDAD IV. Plan de vida y carrera

4.1 Introducción a la Logoterapia

4.1.1 Direccionamiento de la existencia propia

4.1.2 Recapitulación de la propia historicidad

4.2 Elaboración de un proyecto de plan de vida profesional

4.2.1 El autoanálisis, fortalezas y oportunidades de mejora, aquí y ahora

4.2.2 Establecimiento de metas

4.2.3 Análisis de factibilidad de consecución de metas

4.2.4 Organización y planeación de la carrera profesional

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Identificar las teorías del desarrollo humano a través de actividades de reflexión y trabajo en equipo para valorar y mejorar el proceso de su vida con armonía e integridad.	Realizar actividades de reflexión y trabajo en equipo.	Lecturas, proyector, computadora, copias.	8 horas
2	Identificar autoestima, inteligencia emocional, relaciones interpersonales, empatía, etc.), por medio de ejercicios prácticos y evaluaciones personales, para lograr mantener un nivel de conocimiento personal óptimo que favorecerá su desempeño personal y profesional, con un sentido de responsabilidad y empatía hacia su persona y en sus relaciones interpersonales.	Ejercicios de autoconocimiento, autoestima, temperamento, trabajo en equipo, etc.	Lecturas, copias, test, ejercicios, rúbrica.	14 horas
3	Desarrollar un plan de vida profesional a través de ejercicios de autoconocimiento para identificar fortalezas y áreas personales de oportunidad con apertura y honestidad.	Elaborar un plan de vida y carrera.	Lecturas, proyector, computadora.	10 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

El curso se presenta de manera teórica y práctica, requiere la participación continua del alumno, tanto en trabajos individuales como grupales.

El alumno:

- Resolverá una evaluación parcial escrita.
- Realizará exposición en equipo.
- Analizará temáticas actuales personales y sociales, donde podrá participar de manera reflexiva ante su grupo, con una actitud respetuosa y empática.
- Elaborará un plan de vida y carrera en el cual integrara los contenidos vistos durante la materia, de esta manera podrá identificar las mejoras que podrá realizar en áreas personales, sociales y profesionales.

El docente:

- Encuadre
- Introducirá los temas básicos de las unidades y apoyará en la presentación de las actividades realizadas por los alumnos (exposiciones, ejercicios prácticos, entrevistas, etc.).
- Fomentará en los alumnos el desarrollo de habilidades de análisis y reflexión, al igual de la importancia de los valores en el ámbito escolar y profesional.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Exposición	10%
Evaluaciones parciales	20%
Ejercicios y participaciones	30%
Trabajo final (plan de vida y carrera)	40%

Los ejercicios y trabajos escritos deberán contener los siguientes criterios:

Entrega en fechas establecidas, presentación impresa, contenidos establecidos en clase.

La exposición en equipo deberá contener los siguientes criterios:

Herramientas multimedia, contenidos establecidos en clase, presentación en fechas establecidas, material impreso de la exposición, participación de todos los integrantes del equipo, manejo de la información expuesta.

La evaluación parcial será por escrito teniendo un tiempo de 1 hora para su realización, solo se evaluarán los contenidos vistos durante la unidad.

Los ejercicios serán aplicados dentro del horario de clase, incluirán actividades personales como test de autoestima, intereses, reflexiones, etc.

El ejercicio final será un plan de vida profesional, donde podrán integrar todos los contenidos vistos durante la materia (conocimiento personal, habilidades, intereses, etc.).

Criterios de acreditación:

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Papalia, D. (2011). *Experiencie Human Development*. (12ª ed.). Estados Unidos: McGraw Hill.

Frankl, V. (2012). *El hombre en busca del sentido*. (2ª ed.). España: Herder Editorial S.L.

Ríos, R. M. (2011). *Orientación educativa, Plan de vida y carrera*, (2ª ed.). México: Patria.

Robbins, S. (2015). *Comportamiento organizacional*, (15ª ed.). México: ADDISON-WESLEY.

Goleman, D. (2012). *Inteligencia emocional*. (70ª ed.). España: Kairós.

Complementaria

Fragoso Luzuriaga, Rocío. (2015). Inteligencia emocional y competencias emocionales en educación superior, ¿un mismo concepto?. *Revista Iberoamericana de Educación Superior*, . 110-125. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=299138522006>

Papalia, D. (2013). *Desarrollo Humano* (12a Ed.). México: Mc Graw-Hill Interamericana.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Psicología, Licenciatura en Educación o área afín con experiencia en docencia y manejo de grupos.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. 1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Nivel: Licenciado en Gastronomía 3. Vigencia del plan: _____
4. 4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Comunicación Oral y Escrita 5. Clave: _____
6. HC 1 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 4
7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria x Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.C.P. Karla Vanessa Rivera Liera

Vo.Bo: M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: 13 de agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura pertenece a la etapa básica obligatoria y tiene como finalidad fortalecer en el alumno su capacidad para redactar correctamente mediante lecturas, producción y corrección de textos, así como técnicas eficaces de exposición oral para comunicarse de forma asertiva en su vida personal y profesional.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Utilizar correctamente el lenguaje oral y escrito mediante el uso de técnicas, reglas gramaticales, ortográficas y de sintaxis para comunicarse de forma asertiva en actividades personales y académicas con actitud crítica y responsable.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Redacta y expone de manera oral de un documento académico basado en un tema de su elección relacionado a su ámbito profesional, respetando las reglas correspondientes.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir los conceptos básicos del estudio del lenguaje en forma objetiva mediante la historia del castellano para reconocer sus características en la comunicación oral y escrita con actitud reflexiva y crítica.

Contenido:

Duración: 6 horas

UNIDAD 1 Estudio del lenguaje

1.1 Conceptos básicos.

1.2 Historia del castellano.

1.2.1 Orígenes históricos.

1.2.2 El castellano en la actualidad.

1.2.3 Comunicación, lenguaje y expresión.

1.2.4 Comunicación oral.

1.2.5 Comunicación escrita.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Comunicar las ideas de manera lógica por medio del correcto orden de las palabras para permitir un proceso dinámico de comunicación en el que se distinga lo correcto y lo verdadero con honestidad y responsabilidad.

Contenido:

Duración: 6 horas

UNIDAD 2.- El orden lógico de contenido

- 2.1 Concepto de lógica.
- 2.2 El silogismo y su utilidad.
- 2.3 Diferencia entre lo correcto y lo verdadero.
- 2.4 Actitudes y potencialidades del comunicador.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar correctamente las reglas gramaticales mediante la redacción y solución de ejercicios para favorecer la mejora continua en la elaboración de textos con capacidad resolutoria, iniciativa y responsabilidad.

Contenido:

Duración: 8 horas

UNIDAD 3.- Gramática

3.1 Estructura de las palabras.

3.1.1 Divisiones en la gramática: sintaxis y ortografía.

3.2 Acentuación

3.2.1 Ortográficos.

3.2.2 Diacríticos.

3.2.3 Prosódico y enfático.

3.3 Enunciados y partes gramaticales

3.3.1 Sujeto y predicado.

3.4 Puntuación

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las características básicas para la redacción y la elaboración de textos por medio de un proceso dinámico para desarrollar las capacidades de análisis y síntesis con coherencia y consistencia.

Contenido:

Duración: 7 horas

UNIDAD 4. Redacción

- 4.1 Características de la redacción.
- 4.2 El resumen.
- 4.3 La síntesis.
- 4.4 La paráfrasis.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar los conceptos y formas de expresión oral y escrita mediante la elaboración de documentos y/o la exposición de ellos para desarrollar habilidades en la redacción y técnicas de expresión favoreciendo el trabajo colaborativo.

Contenido:

Duración: 9 horas

UNIDAD 5 Formas de expresión oral y escrita

5.1 El párrafo

- 5.1.1 Características.
- 5.1.2 Tipos de párrafo.

5.2 Narración

- 5.2.1 Características.
- 5.2.2 Tipos de narración.

5.3 Descripción

- 5.3.1 Características.
- 5.3.1 Tipos de descripción.

5.4 Escritos de comunicación interna y externa

- 5.4.1 Tipos de escritos internos en una organización.
- 5.4.2 Tipos de escritos externos que expide una organización.

5.5 Ensayo

- 5.5.1 Características.
- 5.5.2 Tipos de ensayo.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Expresar de manera estructurada y lógica mediante la discusión e interacción para fortalecer las competencias básicas de la expresión oral con actitud crítica y responsable.

Contenido:

Duración: 6 horas

UNIDAD 6.- Formas de expresión oral

6.1 El discurso.

6.2 La oratoria.

6.3 Técnicas de exposición.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diseñar presentaciones efectivas utilizando los conocimientos adquiridos de expresión oral y escrita para la proyección de una buena imagen y el interés del auditorio mediante acciones creativas e innovadoras.

Contenido:

Duración: 6 horas

UNIDAD 7.- Presentaciones efectivas

- 7.1 Habilidades del comunicador.
- 7.2 Comunicación no verbal.
- 7.3 Apoyos visuales.
- 7.4 Imagen, postura y movimientos.

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Interpretar diferentes tipos de lectura por medio de la práctica y elaboración de reportes o reflexiones para identificar y mejorar la comprensión de temas y ortografía con actitud crítica y respeto.	Se proporcionarán lecturas recomendadas en clase o bien el alumno investigará un tema de interés para presentar su reporte o reflexión.	Artículos, ensayos o lectura de algún libro.	2 horas
2	Analizar el tema sobre los silogismos y llevar a la práctica algunos ejemplos para descubrir su mecánica, aportaciones y la diferencia entre lo correcto y lo verdadero con respeto y tolerancia.	Se observarán ejemplos a través de presentaciones con apoyo visual, además de la elaboración de ejercicios.	Videos, ejemplos, ejercicios.	4 horas
3	Identificar y aplicar el uso correcto de la gramática mediante ejercicios y lecturas para la correcta redacción y expresión con respeto y responsabilidad.	Se realizarán una serie de ejercicios, el análisis de lecturas y redacción de textos.	Hojas de trabajo con los ejercicios, y lecturas.	6 horas
4	Analizar textos literarios a través de ejercicios de redacción síntesis, paráfrasis y resúmenes para comparar los estilos de redacción y sus características con disciplina y respeto.	Se implementarán y harán actividades sobre redacción, síntesis, paráfrasis y resumen.	Hojas de trabajo con los ejercicios, y lecturas.	4 horas
5	Practicar las formas de expresión oral y escrita a través de ejercicios y exposiciones para diferenciar las características de las formas de expresión oral y escrita con actitud crítica y disciplina.	Se abordará cada tema con exposiciones, actividades didácticas y ejercicios, así como la entrega de trabajos con cada una de las características de las formas de expresión oral y escrita.	Apoyos visuales, hojas de trabajo con ejercicios y ejemplos.	8 horas

6	Practicar formas de expresión oral a través de presentaciones de oratoria y discurso para familiarizarse con sus reglas con disciplina y respeto.	Realizar presentaciones con las características de la oratoria y el discurso.	Apoyos visuales o de audio.	4 horas
7	Realizar presentaciones de un tema de su profesión para mejorar sus habilidades de comunicación oral y escrita con creatividad y responsabilidad.	Proyectar exposiciones con todos los conocimientos adquiridos y realizar su trabajo por escrito.	Apoyos visuales o de audio. Hojas para el trabajo por escrito. Proyector, laptop, bocinas.	4 horas.

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

El curso se desarrollará en la modalidad de curso-taller, asignando actividades individuales y en equipo:

Funciones del docente:

- Encuadre
- Proporcionará material para lectura.
- Expondrá algunos temas.
- Entregará material para la solución de ejercicios.
- Dará instrucciones para la realización de actividades grupales e individuales.
- Resolverá inquietudes o dudas de los alumnos.
- Evaluará las diferentes tareas.

Actividades de los estudiantes:

- Analizar lecturas.
- Realizar técnicas de integración grupal.
- Presentar exposiciones en forma individual o grupal.
- Desarrollar de temas.
- Resolver ejercicios de redacción.
- Redactar textos.
- Construir e interpretar presentaciones.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de evaluación:

El proyecto final es individual y la evaluación se dividirá en dos partes. El 50% de la calificación será asignado al producto terminado y la segunda es un reporte escrito y exposición oral acerca del proyecto, al cual se le otorgará el otro 50% de la calificación.

Los reportes escritos tendrán como puntos a evaluar: contenido, claridad, estructura, ortografía, limpieza.

PORCENTAJES DE EVALUACIÓN

Participación	15 %
Reportes de lectura y películas	15 %
Exposición en equipo	15 %
Examen escrito y/o verbal	20 %
Proyecto final (Documento académico)	35 %

Resolver 2 exámenes en tiempo y forma.

Los reportes de lectura y el proyecto final serán individuales.

Cumplir con la presentación del proyecto final en tiempo y forma.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Fonseca, S., Correa, A., Pineda, M. y Lemus, F. (2011). *Comunicación oral y escrita*. México: PEARSON.
- García, M. G. (2012). *Manual de comunicación oral y escrita*. México: UABC.
- Grijelmo, A. (2011). *La gramática descomplicada*. México: Punto de Lectura.
- Hernández, L. y Muñoz, A. (2010). *Exprésate en forma oral y escrita I*. México: Grupo Editorial EXODO.
- Pavía, I. (2014). *Comunicación oral y escrita en la empresa*. México: Ic Editorial.

Complementaria

- Buenrostro, M. y Barros, C. (2010). La riqueza de la cocina mexicana. *Asociación Culinaria de México*. Disponible en: <http://www.asociacionculinaria.org.mx/articulos/articulo.php?codigo=3>.
- Higa, D. (2011). La comida tradicional mexicana puede evitar la obesidad. *Revista digital enlace México*. Disponible en: <http://suite101.net/article/la-comida-tradicional-mexicana-puede-evitar-la-obesidad-a70437#.V8Sa-vl97IU>
- Núñez, E. (2012). Fundamentos teóricos y prácticos de historia de la lengua española. En *Yale University Press*. Disponible en: http://yalepress.yale.edu/yupbooks/excerpts/Nunez_Mendez_sample.pdf
- Real Academia Española. (2016). Diccionario, gramática y ortografía. En *Real Academia Española*. Disponible en: www.rae.es
- Téllez, R. (2011). El Arte dual: Gastronomía y Literatura. *CULINARIA: Revista virtual especializada en Gastronomía*, No. 2. PP. 5 - 28. Disponible en: http://web.uaemex.mx/Culinaria/dos_ne/art_01.pdf

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Comunicación, Ciencias de la Comunicación, Lengua y Literatura o área a fin con experiencia en docencia y redacción.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Tecnologías de Información para los Negocios
5. Clave: _____
6. HC 1 HL _____ HT 3 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 5
7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje: Ninguna

Formuló: M.T.I.C. Felipe de Jesús Peregrina Roque

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura pertenece a la etapa básica obligatoria, su propósito es proporcionar al estudiante conocimientos básicos en el manejo de Tecnologías de la Información para la organización de la Información en establecimientos de alimentos y bebidas. Esta asignatura se encuentra en la etapa básica obligatoria e impactará en la unidad integradora desarrollo y control proyectos gastronómicos

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Integrar y organizar información de uso administrativo mediante la utilización de las tecnologías informáticas para el soporte en toma de decisiones en los establecimientos de alimentos y bebidas con responsabilidad y honestidad.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Desarrolla un caso práctico que resuelva una problemática específica para integrar y organizar la información en un establecimiento de alimentos y bebidas.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las bases de las tecnologías de la información determinando los diferentes componentes y su comunicación entre ellos para valorar su uso en los establecimientos de alimentos y bebidas con compromiso y responsabilidad.

Contenido:

Duración: 4 horas

UNIDAD I. Tecnologías de la información

- 1.1 Tipo de información
- 1.2 Tecnologías de información
- 1.3 Clasificación de las tecnologías de información
- 1.4 Sistemas de información
- 1.5 Tipos de sistemas de información
- 1.6 Toma de decisiones: Una función administrativa
- 1.7 Producción de inteligencia en las organizaciones

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar fuentes confiables de información a través de los diferentes medios de búsqueda así como también utilización de medios sociales para difusión y realización de encuestas optimas que permitan obtener información en un establecimiento de alimentos y bebidas con responsabilidad.

Contenido:

Duración: 4 horas

UNIDAD II. Herramientas de acceso a información en Internet

2.1 Buscadores

2.2 Herramientas Google

2.3 Bibliotecas y bases de datos

2.4 Redes sociales: Herramienta empresarial

2.5 Herramientas para crear, coleccionar y consolidar encuestas

2.6 Ética para el manejo de información para la empresa

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Operar la hoja de cálculo aplicando las diferentes fórmulas, funciones y bases de datos con la finalidad de solucionar problemas en los establecimientos de alimentos y bebidas con organización y disciplina.

Contenido:

Duración: 4 horas

UNIDAD III. Manejo de hojas de cálculo

- 3.1 Importación de datos de distintas fuentes
- 3.2 Fórmulas y funciones
- 3.3 Funciones matemáticas
- 3.4 Funciones lógicas
- 3.5 Funciones financieras
- 3.6 Funciones de base de datos
- 3.7 Funciones para combinar datos
- 3.8 Herramientas para administrar datos
- 3.9 Herramientas de análisis y consolidación de información
- 3.10 Funciones personalizadas (Macros)

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las diferentes herramientas tecnológicas mediante el uso de internet para el trabajo colaborativo con la finalidad de alcanzar objetivos específicos con compromiso y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD IV. Trabajo colaborativo en los negocios.

4.1 Google apps

4.2 Blogs y wikis

4.3 Calendarios electrónicos

4.4 Herramientas utilizadas como apoyo en los negocios

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1 2	Identificar las bases de las tecnologías de la información determinando los diferentes componentes y su comunicación entre ellos para valorar su uso en las organizaciones con compromiso y responsabilidad.	Realizar una presentación de los componentes de las TIC's y la relación entre los mismos. Realizar una presentación mencionando los principales sistemas de información.	Bibliografía Equipo de cómputo. Acceso a Internet. Microsoft PowerPoint	16 horas
3	Interrelacionar los diferentes fundamentos para apoyar la toma de decisiones y el control administrativo de un negocio con honestidad y compromiso.	Realizar una presentación de los diferentes fundamentos para la toma de decisiones.	Bibliografía Equipo de cómputo. Acceso a Internet. Microsoft PowerPoint	8 horas
4	Identificar los medios de búsqueda de información de fuentes confiables así como también utilización de medios sociales para difusión y realización de encuestas optimas que permitan obtener información para una empresa o negocio con responsabilidad y transparencia.	Realizar búsquedas de información a través de internet, en base de datos y medios electrónicos.	Bibliografía Equipo de cómputo. Acceso a Internet.	8 horas
5	Operar la hoja de cálculo con la finalidad de solucionar problemas en los negocios aplicando las diferentes fórmulas, funciones y bases de datos con organización y disciplina.	Análisis e interpretación de los resultados de las prácticas anteriores.	Bibliografía Equipo de cómputo. Microsoft Excel	8 horas

6	Identificar las diferentes herramientas tecnológicas para el trabajo colaborativo con la finalidad de alcanzar objetivos específicos con compromiso y responsabilidad.	Realizar una presentación de las diferentes herramientas gratuitas para el trabajo colaborativo.	Bibliografía Equipo de cómputo. Acceso a Internet. Microsoft PowerPoint	8 horas
---	--	--	--	---------

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades del docente:

- Encuadre
- Exposición
- Dinámicas grupales
- Proporcionar material de lectura
- Desarrollo de prácticas para laboratorio.
- Entrega de material para resolución de problemas en clase

Actividades del estudiante:

- Exposición
- Resolución de problemas en clase.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extra clase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

- 4 evaluaciones parciales: 40%
- Participación activa durante las clases: 30%
- Resolución de caso práctico (al final del curso): 30%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

González, M. (2012). *Tecnologías de información para los negocios*. México: Mc Graw Hill.

Peña R. (2013). *Excel 2013: manual práctico para todos*. México: Alfaomega.

Cohen, D. (2012). *Sistemas de Información para los Negocios*. México: Mc Graw Hill.

Complementaria

Hernández, N. (2014). *Tecnologías de Información para los negocios en la era del conocimiento*. México: Editorial digital.

Universidad Veracruzana. (2016). *Manual Microsoft Office Excel 2010*. Disponible en:
<http://www.uv.mx/personal/llopez/files/2013/03/Manual-Microsoft-Office-Excel-2010.pdf>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Informática, Licenciatura en Sistemas Computacionales, Ingeniería en Computación, o área afin con experiencia profesional en Tecnologías de Información y Comunicación.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Historia y Cultura de la Alimentación
5. Clave: _____
6. HC 3 HL _____ HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 3 CR 6
7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.E.S.C. Carolina Mata Miranda
L.G. Gina García Walter

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura de Historia y Cultura de la Alimentación pertenece a la etapa básica con carácter de obligatoria. Propone el identificar el contexto socio – histórico cultural de los alimentos para entender la alimentación como objeto de estudio.

El desarrollo de los contenidos le permitirá ser capaz de analizar los diferentes elementos que intervienen en el estudio histórico de los alimentos así como su evolución.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Identificar los elementos básicos que aportan la historia y la cultura en el estudio de la alimentación por medio de su análisis como objeto de estudio con el fin de valorar el contenido biológico y simbólico de los alimentos, además de las prácticas culinarias y alimentarias que ha construido la humanidad con un sentido ético y de bienestar común.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora un catálogo de alimentos, utensilios que muestren las características básicas de cada producto, método de obtención, lugar de origen y uso en la cultura de origen o en la cultura de recepción.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Definir el concepto de alimentación a través de investigación y exposiciones para valorar la gastronomía desde una perspectiva histórico – cultural con disciplina y organización.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD I. Introducción a la historia y cultura de la alimentación

1.1 Alimentación como objeto de estudio desde la perspectiva histórica y cultural

1.2 Sistema alimentario

1.3 Cocina

1.4 Alimento: aspectos biológicos y socioculturales

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Explicar naturaleza y origen de la gastronomía en las diferentes etapas de la prehistoria hasta la edad media con la finalidad de enfatizar su importancia en el desarrollo de las culturas a través de investigación y análisis de la información con respeto y disciplina.

Contenido:

Duración: 24 horas

UNIDAD II. Prehistoria, Edad Antigua y Edad Media

2.1 Prehistoria

- 2.1.1 Paleolítico
- 2.1.2 Neolítico
- 2.1.3 Edad Piedra
- 2.1.4 Edad Bronce

2.2 Edad Antigua

- 2.2.1 Características generales (grandes descubrimientos, tecnologías y conocimientos del periodo)
- 2.2.2 Culturas del Medio Oriente
- 2.2.3 Culturas de Oriente
- 2.2.4 Culturas del Mediterráneo

2.3 Edad Media

- 2.3.1 Características generales (territorio, periodos, características alimentarias, tecnologías)
- 2.3.2 Sistemas agro – alimentarios y tecnologías
- 2.3.3 Productos sobresalientes (cárnicos, vegetales, frutos, semillas, cereales)
- 2.3.4 Comercio
- 2.3.5 Banquetes, fiestas y servicio
- 2.3.6 Enfermedades y hambre

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir el concepto de estética, belleza y arte en la alimentación durante el renacimiento a través del estudio de sus características generales para identificar sus aportaciones a la gastronomía con responsabilidad y respeto.

Contenido:

Duración: 8 horas

UNIDAD III. Renacimiento y Artes

3.1 Características generales

3.2 Comida, estética y ciencia

3.3 El nuevo mundo y sus aportaciones gastronómicas

3.4 Comercio

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los elementos que intervienen en la modernización de la alimentación, a través del análisis de información e investigación para hacer comparaciones con períodos anteriores de la historia, con compromiso y organización.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD IV. Revoluciones gastronómicas

4.1 Revolución industrial

4.2 Revolución científica de los alimentos

4.3 Impacto de la industria alimentaria en el siglo XX

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades del docente:

- Encuadre
- Exposición
- Dinámicas grupales.
- Proporciona material de lectura
- Fomentar el trabajo en equipo en trabajos de investigación y exposiciones.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.

Actividades del estudiante:

- Exposición.
- Realizar trabajos de investigación.
- Analizar material de lectura.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Participaciones:	10%
Exposición:	20%
Tareas:	25%
2 exámenes parciales con valor	30%.
Catálogo de alimentos:	15%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Flandrin, J.L. (2013). *Food: A Culinary History from Antiquity to the present*. Nueva York: Columbia University Press.

Flandrin, J.L. (2011). *Historia de la Alimentación*. México: Trea.

Cela, J. (2010). *Curso de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación, Núcleo Segundo – Cultura y Gastronomía*. España: Universidad Camilo José Cela.

Gutiérrez, C. (2012). *Historia de la Gastronomía* (1er. Ed.). Tlalnepantla: Red Tercer Milenio. Disponible: http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf

Pollan, M. (2014). *Cocinar: una historia natural de la transformación*. Debate Editorial.

Complementaria

Pilcher, J. (2012). *The Oxford Handbook of Food History*. Nueva York: Oxford University Press.

Loukie, W. (2012). *Ingredientes*. Cologne: H.F. Ullmann.

Página WEB Food Timeline (2015). Disponible en: <http://www.foodtimeline.org/>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Antropología o área afín con experiencia en docencia y cultura de la alimentación.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Manejo Higiénico de Alimentos
5. Clave: _____
6. HC 2 HL 2 HT _____ HPC 1 HCL _____ HE 2 CR 7
7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: Q.F.B. Alejandra Chávez Márquez
M.C. Laura B. Chanes Miranda

Vo.Bo. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura se presenta de manera obligatoria en la etapa básica con la finalidad de que el alumno sea capaz de ofrecer un alimento inocuo a la sociedad. Esta asignatura se relaciona directamente con todas las unidades de aprendizaje de producción gastronómica que se ofrecen, ya que se imparten las bases para el manejo higiénico de los alimentos.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Aplicar las leyes de higiene y sanidad que se rigen en el manejo de los alimentos aplicando la normatividad con la finalidad de tomar conciencia de los riesgos que surgen al manipularlos con una actitud responsable.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora y aplica bitácoras y hojas de verificación basadas en las Normas Oficiales Mexicanas que rigen la manipulación de alimentos. Presentar un trabajo final, basado en un estudio de caso y a la aplicación de hojas de verificación.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los principales contaminantes de los alimentos a través de la investigación de sus causas y consecuencias para concientizar el correcto manejo de los alimentos fomentando la honestidad con responsabilidad social.

Contenido:

Duración: 25 horas

UNIDAD I. Causas de contaminación de los alimentos

1.1 Conceptos básicos de higiene

1.1.1 Limpieza, sanitización y desinfección, inocuidad y esterilidad

1.1.2 Sanidad e higiene

1.2 Causas de contaminación

1.2.1 Biológica

1.2.1.1 Bacterias

1.2.1.2 Hongos

1.2.1.3 Virus

1.2.1.4 Parásitos

1.2.2 Física

1.2.2.1 Plástico, madera, metal, otros

1.2.3 Química

1.2.3.1 Productos de limpieza

1.2.3.2 Productos para el control de plagas

1.2.3.3 Antibióticos y hormonas

1.3 Vehículos de transmisión de agentes patógenos

1.3.1 Ser humano

1.3.2 Fauna nociva

1.3.3 Alimentos crudos

1.3.4 Contaminación cruzada

1.3.5 Agua contaminada

1.3.6 Tierra y aire

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Escoger el método de conservación de alimentos adecuado basándose en el tipo de alimento y el proceso que se realizará con este para prevenir la contaminación por microorganismos patógenos y/o toxinas en los alimentos con una actitud crítica y responsable.

Contenido:**Duración:** 20 horas**UNIDAD II. Métodos de conservación de los alimentos****2.1 Recepción de materia prima****2.2 Métodos industriales**

2.2.1 Control de temperaturas

2.2.2 Choque térmico

2.2.3 Alto vacío

2.2.4 Aditivos químicos

2.2.5 Envasado

2.3 Métodos naturales

2.3.1 Sustitución por solutos

2.3.1.1 Sales

2.3.1.2 Azúcares

2.3.2 Deshidratado

2.3.3 Cambio de pH

2.3.4 Fermentación

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las buenas prácticas de manufactura mediante el conocimiento de los riesgos encontrados en cada etapa del proceso de preparación de alimentos para ofrecer un producto inocuo de consumo humano fomentando el respeto y honestidad.

Contenido:**Duración:** 15 horas

UNIDAD III. Buenas prácticas de manufactura

3.1 Instalaciones

3.2 Equipo y mantenimiento

3.3 Personal

3.4 Proceso

3.5 Limpieza y desinfección

3.6 Manejo de basura y desechos

3.7 Control de plagas

3.8 Transporte

3.9 Trazabilidad

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Relacionar las causas de contaminación, los métodos de conservación y las buenas prácticas de manufactura de alimentos basándose en las leyes que se rigen en el país para ofrecer a la población alimentos de calidad sin dejar a un lado la responsabilidad social y honestidad para promover la salud pública.

Contenido:

Duración: 20 horas

UNIDAD IV. Legislación sanitaria

4.1 Ley General de Salud

4.2 Disposiciones legales

4.3 Norma Oficial Mexicana. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009

4.4 Planes y estrategias para la aplicación de los reglamentos y Normas Oficiales Mexicanas

4.4.1 Sistema HACCP

4.4.2 Importancia del monitoreo

4.4.3 Elaboración de reportes

4.4.4 Verificación

4.4.5 Auditorías

4.5 Certificación de los establecimientos

4.5.1 Organismos internacionales

4.5.2 Organismos federales y locales

4.6 Distintivo H

4.7 Tesoros de México

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Identificar morfológicamente los microorganismos en diferentes tipos de muestras para concientizar el correcto manejo de los alimentos con disciplina y responsabilidad.	Por medio de láminas y el uso del microscopio se observarán bacterias, hongos y parásitos.	Microscopio y material de laboratorio.	10 horas
2	Realizar un método de conservación de alimentos mediante la deshidratación de éstos para prevenir la contaminación por microorganismos patógenos y/o toxinas en los alimentos con actitud crítica e higiene.	Se deshidratarán diversos alimentos como: frutas, carne, especias.	Horno de secado y material de laboratorio.	12 horas
3	Comprender la desinfección de utensilios, superficies y alimentos con el uso de cloro para ofrecer un producto inocuo de consumo humano con disciplina e higiene.	Se prepararán soluciones de cloro a diferentes concentraciones según el material que se vaya a desinfectar.	Bandejas, cloro, agua potable, utensilios de cocina, alimentos, trapos.	10 horas
4	Realizar formatos de revisión de establecimientos según lo indican las normas oficiales mexicanas relacionadas con el área de higiene en alimentos para verificar su cumplimiento con transparencia y responsabilidad.	Con la ayuda de los formatos realizados se llevarán a cabo revisiones a diferentes establecimientos expendedores de alimentos.	Normas Oficiales Mexicanas.	16 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades de docente:

- Encuadre
- Exposición
- Dinámicas grupales
- Proporcionar material de lectura
- Desarrollo de prácticas de campo y laboratorio.

Actividades del estudiante:

- Búsqueda de información, exposiciones, trabajos, prácticas de campo y de laboratorio para reforzar los conocimientos adquiridos en clase, estos serán individuales y/o en equipo.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

4 reportes de laboratorio.....	20%
2 exámenes parciales	40%
1 exposición oral.....	5%
1 ensayo final.....	5%
Trabajo final (estudio de caso)....	30%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

King H. (2013). *Food Safety Management: Implementing a Food Safety Program in Food Retail Business*. New York: Springer Science+Business.

Kornacki J. (2010). *Principles of Microbiological Troubleshooting in the Industrial Food Processing Environment*. New York: Springer Science+Business.

Sperber W. (2010). *Compendium of the Microbiological Spoilage of Foods and Beverages*. USA: Springer Science+Business.

Ray, Bibek y Bhunla, Arou. (2013). *Fundamental Food Microbiology 5th ed.* USA: CRC Press.

Pascual Anderson, Maria del Rosario. (2014). *Enfermedades de origen alimentario: su prevención*. Madrid: Díaz de Santos.

Normas Oficiales Mexicanas (2016). Disponible en: <http://www.economia-noms.gob.mx/noms/inicio.do>.

Secretaria de Salud. Disponible en: <http://portal.salud.gob.mx/>

- *Manual de Manejo Higiénico de los Alimentos.*
- *Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad.*
- *Prácticas de Higiene y Sanidad en la Preparación de Alimentos.*
- *Guía para la Autoverificación de las Buenas Prácticas de Higiene en su Establecimiento.*
- *Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de los Puntos Críticos.*

Complementaria

Bravo Martínez, Francisco. (2010). *El manejo higiénico de los alimentos*. (2da Ed). México, D.F.: Limusa.

Unites States Department Of Agriculture. (2016). *Información sobre inocuidad en alimentos*. Disponible en: <http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2016). Disponible en: <http://www.fao.org/publications/es/>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Bioquímica, Licenciatura en Química o área afín con experiencia en docencia y en el manejo de alimentos.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de enología y gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Nivel: Licenciatura en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Contabilidad
5. Clave: _____
6. HC: 2 HL _____ HT 3 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 7
7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica.
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X _____ Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje: ninguno

Formuló: C.P Amado Pérez Rodríguez,
M.A.P Cristina Salayandia Acevedo

Vo. Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: 14 agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura de contabilidad aportara las herramientas necesarias para la toma de decisiones en las operaciones financieras mediante el uso de la técnica contable que le permitirá al profesionista alcanzar los objetivos de la empresa en el ramo de gestión de negocios de alimentos y bebidas, buscando una mejor competitividad.

Se encuentra ubicada en la etapa básica obligatoria, no requiere conocimientos previos para cursarla.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Formular Estados Financieros y balanza de comprobación utilizando la técnica contable para realizar análisis que permitan la toma de decisiones basados en normas principios de contabilidad así como valores de honestidad responsabilidad y puntualidad.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Resuelve un caso práctico de una empresa dedicada a la gestión de alimentos y bebidas mediante el uso de tarjetas para el control de las existencias en el almacén se realizará una balanza de comprobación, el estado de resultados y de posición financiera.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar la importancia de la información financiera por medio un análisis de los principios de contabilidad para la toma de decisiones dentro del entorno social, económico, geográfico, con honestidad y responsabilidad.

Contenido:

Duración: 8 horas

Unidad I. Necesidad de la información financiera y campo de aplicación

1.1 Información financiera

1.1.1 Concepto

1.1.2 Necesidad de la información financiera

1.1.3 Usuarios de la información financiera

1.1.4 Características de la información financiera

1.2 Contabilidad

1.2.1 Definición

1.2.2 Antecedentes históricos

1.2.3 Objetivos

1.2.4 Normas que la regulan

1.2.4.1 Legales

1.2.4.2 Técnicas

1.3 Entidad

1.3.1 Concepto

1.3.2 Clasificación

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los procesos para llevar a cabo el registro de transacciones que realiza una empresa dedicada a alimentos y bebidas mediante de la información contable para la toma de decisiones sustentadas en información financiera con responsabilidad y oportunidad.

Contenido:

Unidad II. Proceso contable

Duración: 16 horas

- 2.1 Necesidad de captar las transacciones que modifican la estructura financiera de la entidad
 - 2.1.2 Captación de datos
 - 2.1.3 Documentos fuente o comprobatorios
 - 2.1.3.1 Concepto
 - 2.1.3.2 Ejemplos
- 2.2 La cuenta
 - 2.2.1 Concepto de cuenta contable
 - 2.2.2 Catálogo de cuentas
- 2.3 Cuentas de resultados
- 2.4 Cuentas de posición financiera
- 2.5 Teoría de la partida doble
 - 2.5.1 Concepto
 - 2.5.2 Reglas de cargo y abono
 - 2.5.3 Ecuación fundamental
- 2.6 Movimiento deudor y movimiento acreedor
- 2.7 Saldo deudor y saldo acreedor
- 2.8 Naturaleza de las cuentas
- 2.9 Esquemas de mayor o cuenta T
- 2.10 Libros de contabilidad
 - 2.10.1 Libro diario
 - 2.10.2 Libro mayor
 - 2.10.3 Auxiliares

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los registros contables conforme a la observación comparativa de la información que estos presentan para aplicar el procedimiento acorde a la necesidad de las entidades en forma oportuna y veraz.

Competencia:

Duración: 8 horas

Unidad III. Procedimientos para registro de Operaciones en entidades comerciales

3.1 Procedimiento analítico o pormenorizado.

3.1.1 Características

3.1.2 Aplicación

3.2 Procedimiento de inventarios perpetuos

3.2.1 Características

3.2.2 Aplicación

3.3 Diferencias entre ambos procedimientos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Definir los diferentes procedimientos de valuación de inventarios mediante la aplicación de técnicas, para el logro de metas establecidas y disminuir las amenazas a las que se enfrentan las empresas con responsabilidad, puntualidad y claridad en la información.

Contenido:

Duración: 20 horas

Unidad IV. Métodos de Valuación de Inventarios

4.1 Concepto

4.2 Objetivo

4.3 Métodos de Valuación

4.3.1 Costo Identificado

4.3.2 Costo Promedio

4.3.2.1 Registro de operaciones: llenado de tarjetas de almacén y registro en esquemas de mayor

4.3.4 Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).

4.3.4.1 Registro de operaciones: llenado de tarjetas de almacén y registro en esquemas de mayor

4.3.5 Ultimas entradas, Primeras Salidas (UEPS).

4.3.5.1 Registro de operaciones: llenado de tarjetas de almacén y registro en esquemas de mayor

4.4 Ventajas y desventajas en la aplicación de los diferentes métodos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar la balanza de comprobación y los estados financieros que satisfacen las necesidades generales de información de los diversos usuarios a través de la interrelación entre el estado de situación financiera y el estado de resultados de operación para la toma de decisiones con una actitud de responsabilidad y compromiso.

Contenido:

Duración: 18 horas

UNIDAD V. Balanza de comprobación y Estados Financieros

5.1 Concepto

5.2 Objetivo

5.3 Ventajas

5.4 Estados financieros

5.1 Concepto

5.2 Clasificación

5.5 Estado de Resultados de Operación

5.5.1 Concepto

5.5.2 Necesidad de elaborarlo

5.5.3 Elementos

5.5.3.1 Ingresos

5.5.3.2 Egresos

5.5.3.2.1 Costo de venta

5.5.3.2.2 Gastos

5.6 Estado de Posición Financiera

5.6.1 Concepto

5.6.2 Necesidad de elaborarlo

5.6.3 Elementos

5.6.3.1 Activo

5.6.3.2 Pasivo

5.6.3.3 Capital

5.3.4 Formas de presentación

5.4.4 Resultados

5.4.5 Interrelación entre el estado de situación financiera y el estado de resultados de operación

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Examinar cómo afectan las cuentas incobrables a partir del análisis de los estados financieros para lograr la toma de decisiones en la planeación de la empresa, teniendo en cuenta la honestidad y responsabilidad.

Contenido:

Duración: 10 horas

Unidad VI. Ajustes comunes a la valuación de algunas cuentas

- 6.1 Estimación para cuentas incobrables
 - 6.1.2 Concepto e importancia
- 6.2 Estimación para inventarios obsoletos
 - 6.2.1 Concepto e importancia
- 6.3 Depreciaciones
 - 6.3.1 Concepto e importancia
- 6.4 Venta de Activos Fijos
 - 6.4.1 Concepto
- 6.5 Amortizaciones
 - 6.5.1 Concepto
- 6.6 Pagos anticipados
 - 6.6.1 Concepto
 - 6.6.2 Pagos anticipados por adquisición de Bienes
 - 6.6.3 Pagos anticipados por adquisición de Servicios
 - 6.6.4 Reglas de presentación
 - 6.6.5 Registro

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Identificar la importancia de la información contable de las empresas públicas y privadas para la toma de decisiones con actitud crítica y responsabilidad.	Realizar un ensayo en el cual describa empresas público, privada.	Bibliografía , Uso de Word. Computadora.	4
2	Distinguir la información contable de las empresas, su naturaleza y su manejo para aplicar el procedimiento acorde a la necesidad de las entidades con actitud crítica y honestidad.	Ejercicio en casos prácticos de negocios relacionados con los alimentos y bebidas.	Apuntes de clase, bibliografía.	12
3	Elaborar el control de almacén por medio de métodos de inventario para evitar pérdidas y mermas con responsabilidad y transparencia.	Ejercicio en casos prácticos de tarjetas de almacén.	Apuntes de clase, tarjetas de almacén, manejo de programa Excel.	12
4	Realizar estados financieros y valuaciones de inventarios para la toma de decisiones con disciplina y responsabilidad.	Ejercicio en caso práctico integrador utilizando los elementos de la teoría contable	Apuntes, bibliografía, tarjetas de almacén , manejo de Excel	20

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades del docente:

- Encuadre
- Mediante exposición en clase del maestro, utilización de pizarrón, mostrando casos prácticos.
- Utilizando la herramienta de correo electrónico se envía información complementaria a los diferentes temas de clase.
- Se resolverán dudas y ejercicios prácticos de manera presencial, con ejercicios en pizarrón en los cuales se solicitará la participación del estudiante.
- Trabajos en equipo con la finalidad se muestre como se trabaja en el campo laboral.

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

- Evaluación: se realizara por medio de trabajo de investigación , participación en clase y entrega de tareas
- Calificación: Caso práctico 30%
Desempeño en clase (tareas) 30%
Examen 40%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Romero, A. (2014). *Principios de contabilidad*. 5ta Edic. Mc Graw Hill, México.

Romero, A. (2013). *Contabilidad par No contadores*. Mc Graw Hill, México.

Meigs, R., Williams, J., Haka, S., Bettner, M. (2012). *Contabilidad, La base de las decisiones gerenciales*. Mc Graw Hill, México.

Calleja, F. (2015). *Contabilidad 1*. Pearson, México.

Paz Zavala, Enrique. (2008). *Introducción a la contaduría: Fundamentos* (11ª. Edición). Cengage Learning. México. [Clásico].

Rodríguez, J. (2011). *Manual de contabilidad práctica*. Trillas, México.

Lara, E. (2014). *Primer curso de contabilidad*. Trillas, México.

Complementaria

Soriano, M., Amat, O. (2010). *Introducción a la contabilidad y finanzas*. Barcelona: Profit.

Torres, J. (2010). *Catálogo de cuentas: cómo hacerlo*. Trillas, México.

Oropeza, H. (2011). *Contabilidad paso a paso*. Trillas. México.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Contaduría, Licenciatura en Administración de Empresas, Licenciatura en Finanzas o área afín con experiencia docente y finanzas.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Bases Culinarias
5. Clave: _____
6. HC 1 HL 3 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 5
7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje: Introducción a las Artes Culinarias.

Formuló: LG Jorge Sunyanssye Dacak Barcenas
LG Edgard Romero Flores
LG Carlos Sampieri Jiménez
M.A. Erik Ocón Cedillo

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura pertenece a la etapa básica, ofertándose como obligatoria. El área de conocimiento a la que corresponde es la de Producción Gastronómica y contribuye a la formación de bases sólidas para la correcta ejecución de técnicas culinarias.

Propone mostrar las técnicas culinarias básicas para la interpretación de recetas y elaboración de platillos nutritivos de gran calidad, higiene y excelentes hábitos de trabajo.

Para cursar esta unidad de aprendizaje se requieren conocimientos previos de la unidad de aprendizaje Introducción a las artes culinarias.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Aplicar las técnicas culinarias básicas en la preparación de alimentos por medio de la demostración de recetas de cocina clásica internacional para lograr una base práctica que permita el desarrollo de habilidades culinarias con sentido de higiene y responsabilidad.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora dos platillos balanceados y de vanguardia siguiendo los principios de la cocina clásica internacional.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los cortes básicos en frutas y verduras por medio de la demostración y práctica para cumplir con los principios básicos de la elaboración de alimentos con higiene y profesionalismo.

Contenido:

Duración: 2 horas

UNIDAD I. Cortes básicos

- 1.1 Variedades de cortes clásicos en frutas y verduras
 - 1.1.1 Brunoise, macedonia, parmentier
 - 1.1.2 Pluma, Jardinera, Juliana, Bastón. Chifonnade
 - 1.1.3 Concasse
 - 1.1.4 Noissete
 - 1.1.5 Paisana
 - 1.1.6 Vichy
 - 1.1.7 Torneado Clásico

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Clasificar los diferentes tipos de fondo mediante los ingredientes y elaboración práctica para su utilización en la industria gastronómica con responsabilidad y compromiso.

Contenido:**Duración:** 2 horas

UNIDAD II. Fondos

2.1 Clasificación

2.2 Radios / proporciones

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Reconocer las salsas madre a partir de la demostración y práctica para definir el uso adecuado para cada ingrediente y técnica acorde a sus características en búsqueda de resultados de calidad y excelencia.

Contenido:**Duración:** 2 horas

UNIDAD III. Salsas

3.1 Clasificación y preparación

3.1.1 Madre

3.1.2 Derivadas

3.2 Espesantes

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar las diferentes técnicas culinarias para la elaboración de sopas a través de la demostración y práctica de recetas para la creación de menús equilibrados en búsqueda de resultados de calidad y excelencia

Contenido:**Duración:** 2 horas

- UNIDAD IV. Sopas y potajes
- 4.1 Clasificación de las sopas
- 4.2 Cremas
- 4.3 Consomé
- 4.4 Potajes
- 4.5 Sopas frías
- 4.6 Sopas especiales
- 4.7 Bisque
- 4.8 Caldos
- 4.9 Conservación de las sopas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Describir los diferentes tipos de guarnición según su ingrediente por medio de demostración y práctica de recetas para la elaboración de platillos que permita el desarrollo de habilidades culinarias en búsqueda de resultados de calidad y excelencia.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD V. Guarniciones

5.1 Clasificación

5.2 Crudas (vegetales, almidones, cereales y leguminosas)

5.3 Cocidas (vegetales, almidones, cereales y leguminosas)

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Realizar preparaciones a base de huevo y lácteos utilizando las diferentes técnicas para su manejo y conservación adecuado con responsabilidad compromiso.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD VI. Usos y preparaciones a base de huevos y lácteos

6.1 Huevo

6.2 Leche

6.3 Quesos

6.4 Mantequilla

6.5 Crema

6.6 Manejo y conservación de diferentes productos a base de huevo y lácteos

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Aplicar los principios de las bases culinarias a través de las diversas técnicas e ingredientes para lograr una base práctica que permita el desarrollo de habilidades culinarias con higiene y responsabilidad.	Elaborar platillos aplicando los diferentes cortes básicos y su clasificación en frutas y verduras.	Laboratorios de Producción Gastronómica y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	4 horas
2		Elaborar platillos aplicando las diversas técnicas para fondos y la clasificación de los mismos de acuerdo sus características.	Laboratorios de Producción Gastronómica y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	4 horas
3, 4, 5		Elaborar platillos aplicando los diferentes de las salsas madre y clasificación de las mismas de acuerdo a sus características y usos	Laboratorios de Producción Gastronómica y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
6, 7		Elaborar platillos aplicando los diferentes técnicas para la preparación de sopas y potajes, clasificación de las mismas de acuerdo a sus características y usos.	Laboratorios de Producción Gastronómica y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	8 horas
8,9, 10, 11		Elaborar platillos aplicando los diferentes técnicas para la preparación de guarniciones, la clasificación de las mismas de acuerdo a sus características y usos	Laboratorios de Producción Gastronómica y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas
12, 13		Elaborar platillos aplicando las diferentes técnicas para la preparación a base de huevo y lácteos de acuerdo a su clasificación, características y usos.	Laboratorios de Producción Gastronómica y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	8 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de las regiones, productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.
- Dinámicas grupales

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Práctica diaria:	40%
Tareas:	10%
Examen teórico:	20%
Examen práctico que de resultado sean 2 platillos siguiendo los principios de la cocina clásica internacional :	30%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Loukie, W. (2012). *Ingredientes*. Cologne: H.F. Ullmann.
- Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.
- The culinary institute of America. (2011). *The professional chef*. Estados Unidos: Wiley
- Farrow, J. (2010). *Escuela de Chefs: técnicas culinarias*. España: Blume.
- Wright, J. & Treuille, E. (2015). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias (Le Cordon Bleu)*. España: Blume.
- Martínez, G. (2010). *Arte culinario para el profesional de la cocina*. México: Limusa.

Complementaria

- Boué, V. (2010). *French Cooking: Classic recipes and techniques*. París: Flammarion
- Armendáriz, J. (2013). *Procesos de elaboración culinaria*. Madrid: Paraninfo.
- Labensky, S. (2011). *On Cooking (5th Ed.)*. Estados Unidos: Pearson Prentice Hall.
- Martínez, G. (2012). *Iniciación a las Técnicas Culinarias*. México: Limusa.
- Martinez, G. (2010). *Técnicas culinarias*. España: Ediciones Akal.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía o área afín con experiencia en docencia y producción culinaria.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Productos Cárnicos
5. Clave: _____
6. HC 1 HL _____ HT 2 HPC 1 HCL _____ HE 1 CR 5
7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.V.Z. Alejandro Santibáñez Alejandro
M.A. Erik Ocon Cedillo

Vo. Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo. Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura pertenece a la etapa Básica, tiene el carácter de obligatoria y corresponde al área de conocimiento de Producción Gastronómica, contribuyendo además en la formación de bases sólidas para la correcta ejecución de las técnicas culinarias.

Obtener la información básica de los productos cárnicos para el desarrollo de procesos de transformación, creación de platillos de alta calidad nutricional y sensorial, atendiendo las normas de conservación y manipulación correspondientes.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Aplicar las técnicas de conservación y transformación de los productos cárnicos a través de procesos y normas de calidad para su correcta manipulación con responsabilidad e higiene.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora un catálogo que enliste los recursos comestibles de origen animal, clasificados según su origen, sus propiedades organolépticas, sus características de inocuidad y disponibilidad en el mercado.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar la clasificación de los productos cárnicos, su estructura, su composición muscular y sus propiedades fisicoquímicas a través de la investigación documental y práctica para la selección de carnes por sus cualidades organolépticas con disciplina y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 4 horas**UNIDAD I. El músculo y la carne**

- 1.1 Clasificación de los productos cárnicos
- 1.2 Estructura y ultra estructura del músculo
- 1.3 Composición química del músculo
 - 1.3.1 Proteínas musculares no miofibrilares
 - 1.3.2 Proteínas musculares miofibrilares
 - 1.3.3 Contracción muscular
- 1.4 Propiedades de la carne; color, olor, textura, dureza, aroma y sabor
- 1.5 Capacidad de retención de agua de la carne

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las variables del proceso de faenado mediante la observación del mismo, desde el momento del aturdimiento y muerte animal hasta el proceso de maduración para la valoración de calidad cárnica, ponderando en cada etapa crítica la sanidad en los procesos con una actitud ética.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD II. Muerte animal.

- 2.1 Bienestar animal, Influencia del transporte y el estrés
- 2.2 Influencia del ayuno y las técnicas de matanza sobre la calidad de la carne
- 2.3 Aturdimiento
- 2.4 Sangrado
- 2.5 Estimulación eléctrica de la canal
- 2.6 Relación faenado-calidad microbiológica de la canal
- 2.7 Desarrollo normal y anormal del *rigor mortis*
- 2.8 Maduración de la carne

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Ejecutar los diversos procedimientos del manejo y conservación de la carne aplicando las técnicas necesarias para su utilización en la industria gastronómica conservando la cadena de custodia de inocuidad y calidad organoléptica.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD III. Manejo y procesos de conservación de la carne

3.1 Deshuesado en caliente y deshuese en frío.

3.2 Refrigeración y congelación de la carne

3.3 Cortes y presentación de mamíferos

3.4 Cortes y presentación de aves

3.5 Enzimología de la maduración y su relación con fenómenos de proteólisis y lipólisis

3.6 Empaque de carnes frescas en condición de vacío y de atmósferas modificadas repercusión en el proceso de maduración.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Describir las técnicas de curado apegado a las normas específicas para identificar las ventajas y desventajas de incrementar la vida útil de productos cárnicos así tratados para el consumo humano con responsabilidad y compromiso social.

Contenido:

Duración: 4 horas

UNIDAD IV. Conservación y Empaque

- 4.1 Curado de la carne
- 4.2 Procesos tecnológicos generales
- 4.3 Productos cárnicos curados crudos
- 4.4 Productos cárnicos Embutidos crudos y cocidos. Embutidos y conservas
- 4.5 Materiales y películas para empaque
- 4.6 Trazabilidad: herramienta para asegurar la calidad e inocuidad de las carnes
- 4.7. La Biotecnología y la Sustentabilidad como estrategias de producción en la cadena cárnica.

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Aplicar las técnicas y normas en los procesos de obtención y transformación cárnica, para establecer las condiciones requeridas en las instalaciones en las cuales se llevan a cabo dichas operaciones de transformación con disciplina y responsabilidad.	Los alumnos se distribuirán en las unidades receptoras seleccionadas para llevar a cabo las prácticas	Laboratorios de Producción y Servicio. Empresas procesadoras de productos Cárnicos.	2 horas
2	Identificar en la práctica los grupos cárnicos por su color, origen animal y sus características organolépticas práctica para la selección de carnes por sus cualidades organolépticas con disciplina y responsabilidad.	Aplicar un método de cocción para concluir, sobre los cambios en sus cualidades observados por la acción de cocinarlos	Laboratorio de Producción cocina demostrativa	2 horas
3	Describir el funcionamiento de un rastro tipo inspección federal (TIF), para identificar las etapas del proceso de muerte animal, <i>ante</i> y <i>posmortem</i> para la selección de carnes por sus cualidades organolépticas con disciplina y responsabilidad.	Practicar de análoga, visita física a un plantel Tipo Inspección Federal (TIF), observando y analizando el proceso de transformación cárnica, así como la visita al área de despique y empaque, donde se comparará el proceso con lo visto en clase.	Empresas procesadoras de productos cárnicos TIF	6 horas
4	Practicar el despique, deshuese y empaque de cortes primarios en una canal de mamífero, para la conservación del producto obtenido con higiene y responsabilidad	Práctica de equivalente de despique, deshuese y empaque de una canal de cerdo, en cocina demostrativa o laboratorio, determinando rendimiento y trazabilidad de la misma.	Laboratorio/ taller de usos múltiples	8 horas

	Practicar el despiece, deshuese y empaque de una canal de ave, para la conservación del producto obtenido con higiene y responsabilidad	Práctica de equivalente sobre despiece, deshuese y empaque de canales de aves (pollo) blancas y amarillas En laboratorio o cocina demostrativa, determinando rendimiento y trazabilidad de las mismas	Laboratorio/ taller de usos múltiples	8 horas
5	Evaluar el sistema de manipulación de productos cárnicos, precios, empaque, instalaciones, equipo e higiene, en una carnicería popular, para identificar si las empresas cumplen con la normatividad con pensamiento crítico y respeto.	Visitar carnicerías populares. (Ensenada) donde evaluará, a través de una encuesta y observación directa, el sistema de manipulación de productos cárnicos, precios, empaque, instalaciones, equipo e higiene, comparando el sistema utilizado con lo estudiado en clase.	Carnicería popular/ exposición, discusión y debate en aula.	6 horas
6	Evaluar, a través de una encuesta y observación directa, el sistema de manipulación de productos cárnicos, precios, empaque, instalaciones, equipo e higiene, en una tienda de autoservicio, para identificar si las empresas cumplen con la normatividad con pensamiento crítico y respeto.	Visita Tienda de autoservicio, el alumno visita en equipo una área de carnicería de tienda de autoservicio, donde evaluará, a través de una encuesta y observación directa, el sistema de manipulación de productos cárnicos, precios, empaque, instalaciones, equipo e higiene, comparando el sistema utilizado con lo estudiado en clase.	Área de carnicería y salchichonería de una tienda de autoservicio/ exposición y debate en aula.	6 horas
7	Describir el funcionamiento de un plantel de procesos cárnicos industriales. Para identificar si se cumple con la normatividad respectiva así como la calidad organoléptica y conceptos éticos hacia los consumidores con pensamiento crítico y respeto.	Visita a planta de fabricación de carnes frías, embutidas o a granel, donde constatará el producto cárnico utilizado en la fabricación de productos, así como los procesos de curado, cocción, empaque y conservación; compara el proceso con las técnicas y normatividad visto en clase.	Empresa procesadora fabricante de carnes frías a granel y embutidos.	6 horas

8	Practicar sobre materiales de empaque, elaborará portafolio con muestras de diversos empaques utilizados en la práctica de manipulación y empaque de carnes, para conocer las ventajas y desventajas sobre inocuidad, resistencia y vida de anaquel con pensamiento crítico y respeto.	Reunirá y clasificará muestras de materiales de empaque utilizados en la industria cárnica, relacionará su uso con la utilización de etiquetado, conservación y vida útil de los productos cárnicos.	Trabajo individual, taller/aula/práctica externa con proveeduría	4 horas
---	--	--	--	---------

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.
- Dinámicas grupales para agilizar el aprendizaje

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas
- Visitas a empresas, prácticas de campo
- Ejercicios en Clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Dos evaluaciones parciales	40%
Exposiciones	10%
Tareas de investigación documental	20%
Catálogo	30%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Diamond, J. (2013) *Armas, gérmenes y acero*. México, Debolsillo.

Warris, s P. D. (2010). *Meat Science*. Acribia, Zaragoza.

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. (2010). *Sistema de Explotación Extensivo y Semi-Extensivo de Ganado Bovino de Doble Propósito*. México: SENASICA.

Revista Carnetec (2016). Disponible en: www.carnetec.com

North American Meat Processors Association (2011). *Guía para*

Complementaria

Aragones, J. (2012), *Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos*. España: ICi editores.

Parra, G. (2013). *Método práctico para la conservación de los alimentos*. España: Berbera

Revista Carnepress (2016). Disponible en: www.carnepress.com

Varnam, A. (2010). *Carne y productos cárnicos tecnología química y microbiológica*. España: Acribia

Compradores de Carne” (7th ed.). Disponible en: www.namp.com

Madrid, A. (2014). *La carne y los productos cárnicos: Ciencia y tecnología*. España: AMV editores.

X. PERFIL DOCENTE

Médico Veterinario, Ingeniero Agrónomo o área afín con experiencia en docencia y en Zootecnia.

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura pertenece a la etapa Básica con carácter de obligatoria, siendo su área de conocimiento la de Producción Gastronómica. Contribuye a su formación al identificar los recursos comestibles del campo, su origen geográfico, su clasificación, sus características, propiedades e influencia en la cocina a través de su estudio para apoyar su desarrollo en la preparación y condimentación de platillos con creatividad, innovación, nutricionalmente balanceados y económicamente viables.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Examinar la variedad de recursos comestibles del campo a través de su investigación y estudio con la finalidad de conocer sus características generales, físicas y organolépticas, útiles en la preparación de platillos equilibrados con responsabilidad social y disciplina.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Presentar por escrito un catálogo enlistando los recursos comestibles del campo, su origen, clasificación taxonómica, propiedades, características y temporalidad, para generar un recurso de información que le sea útil en la elaboración de platillos.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las variedades de productos del campo a través del análisis de su morfología y propiedades para su utilización adecuada en la elaboración de platillos con responsabilidad social.

Contenido:

Duración: 5 Horas

UNIDAD I. Introducción a los productos del campo

1.1 Origen de los productos del campo

- 1.1.1 Introducción
- 1.1.2 Historia de la agricultura y domesticación de las plantas
- 1.1.3 Morfología de las plantas
- 1.1.4 Centros de origen

1.2 Botánica sistemática

- 1.2.1 Conceptos y/o definiciones
- 1.2.2 Importancia de la nomenclatura
- 1.2.3 Antecedentes históricos
- 1.2.4 Nomenclatura de las plantas

1.3 Unidades y sistemas de producción agrícola

- 1.3.1 Conceptos y/o definiciones.
- 1.3.2 Clasificación de sistemas de producción agrícola

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las diferentes leguminosas a partir del análisis de sus características organolépticas para reconocer su calidad y valorar la importancia de las variedades mexicanas en su preparación con responsabilidad y disciplina.

Contenido:

Duración: 10 Horas

UNIDAD II. Leguminosas

2.1 Origen y características botánicas

- 2.1.1 Origen y distribución geográfica
- 2.1.2 Descripción de las leguminosas
- 2.1.3 Clasificación taxonómica

2.2 Clasificación de las leguminosas

- 2.2.1 Semillas oleaginosas: cacahuete y soya.
- 2.2.2 Legumbres: garbanzos, lentejas, frijoles, chícharos secos, habas secas, altramuz
- 2.2.3 Verduras: chícharos frescos, ejote, habas verdes

2.3 Técnicas de cultivo de leguminosas

- 2.3.2 Conceptos y/o definiciones
- 2.3.2 Cultivos tradicionales, orgánicos e hidropónicos
- 2.3.3 Calendario de cultivo

2.4 Plagas, enfermedades y fisiopatías comunes en las leguminosas

- 2.4.1 Conceptos y/o definiciones
- 2.4.2 Daño que ocasionan en el producto

2.5 Usos y valor nutricional

- 2.5.1 Usos en la industria
- 2.5.2 Composición nutricional.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las diferentes hortalizas de raíz, tubérculos y bulbos mediante el análisis de sus características organolépticas para reconocer su calidad y valorar la importancia de las variedades mexicanas en su preparación con responsabilidad y disciplina.

Contenido:

Duración: 10 Horas

UNIDAD III. Hortalizas de raíz, tubérculos y bulbos

3.1 Origen y características botánicas

- 3.1.1 Origen y distribución geográfica
- 3.1.2 Descripción morfológica de las hortalizas de raíz
- 3.1.3 Descripción morfológica de los tubérculos
- 3.1.4 Clasificación taxonómica

3.2 Clasificación de hortalizas de raíz

- 3.2.1 Compuestas (salsifí, escorzonera)
- 3.2.2 Crucíferas (nabos, rábano)
- 3.2.3 Quenopodiáceas (betabel)
- 3.2.4 Umbelíferas (zanahoria)

3.3 Tubérculos: papas, camotes y ñames

3.4 Bulbos: cebolla, poro, ajo, chalote

3.5 Técnicas de cultivo de hortalizas de raíz y tubérculos

- 3.5.1 Conceptos y/o definiciones
- 3.5.2 Cultivos tradicionales, orgánicos e hidropónicos
- 3.5.3 Calendario de cultivo

3.6 Plagas, enfermedades y fisiopatías comunes en las hortalizas

- 3.6.1 Conceptos y/o definiciones
- 3.6.2 Daño que ocasionan en el producto

3.7 Usos y valor nutricional

- 3.7.1 Usos en la industria
- 3.7.2 Composición nutricional.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las diferentes hortalizas de tallo y hoja verde por medio del análisis de sus características organolépticas para reconocer su calidad y valorar la importancia de las variedades mexicanas en su preparación con responsabilidad y disciplina.

Contenido:

Duración: 10 Horas

UNIDAD IV. Hortalizas de tallos y hojas verdes

4.1 Origen y características botánicas

- 4.1.1 Origen y distribución geográfica
- 4.1.2 Descripción morfológica
- 4.1.3 Clasificación taxonómica

4.2 Clasificación

- 4.2.1 Conceptos y/o definiciones
- 4.2.2 Hojas verdes: Acelgas, achicoria, endivia, escarola, lechuga, espinacas, perejil, col, brócoli, coles de Bruselas
- 4.2.3 Tallos verdes: cardo, apio
- 4.2.4 Tallos jóvenes: espárrago

4.3 Técnicas de cultivo de hortalizas de hoja verde y tallos

- 4.3.1 Conceptos y/o definiciones
- 4.3.2 Cultivos tradicionales, orgánicos e hidropónicos
- 4.3.3 Calendario de cultivo

4.4 Plagas, enfermedades y fisiopatías comunes

- 4.4.1 Conceptos y/o definiciones
- 4.4.2 Daño que ocasionan en el producto

4.5 Usos y valor nutricional

- 4.5.1 Usos en la industria
- 4.5.2 Composición nutricional.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las diferentes hortalizas de frutas y flores comestibles con el fin de analizar sus características organolépticas para reconocer su calidad y valorar la importancia de las variedades mexicanas en su preparación con responsabilidad y disciplina.

Contenido:

Duración: 10 Horas

UNIDAD V: Frutas y flores comestibles

5.1 Origen y características botánicas

- 5.1.1 Origen y distribución geográfica
- 5.1.2 Descripción morfológica
- 5.1.3 Clasificación taxonómica

5.2 Clasificación

- 5.2.1 Tipos de flores
- 5.2.2 Por su semilla: frutas de hueso, frutas de pepita y frutas de grano.
- 5.2.3 Por forma de conservación : fruta fresca, fruta desecada, fruta deshidrata, fruta congelada

5.3 Técnicas de cultivo de las frutas y flores

- 5.3.1 Conceptos y/o definiciones
- 5.3.2 Cultivos tradicionales, orgánicos e hidropónicos
- 5.3.3 Calendario de cultivo

5.4 Plagas, enfermedades y fisiopatías comunes

- 5.4.1 Conceptos y/o definiciones
- 5.4.2 Daño que ocasionan en el producto

5.5 Usos y valor nutricional

- 5.5.1 Usos en la industria
- 5.5.2 Composición nutricional.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las diferentes hortalizas de fruto a partir del análisis de sus características organolépticas para reconocer su calidad y valorar la importancia de las variedades mexicanas en su preparación con responsabilidad y disciplina.

Contenido:

Duración: 10 Horas

UNIDAD VI. Hortalizas de fruto

6.1 Origen y características botánicas

- 6.1.1 Origen y distribución geográfica
- 6.1.2 Descripción morfológica
- 6.1.3 Clasificación taxonómica

6.2 Clasificación

- 6.2.1 Conceptos y/o definiciones
- 6.2.2 Solanáceas más comunes: tomate, pimiento, berenjena
- 6.2.3 Cucurbitáceas más comunes: melón, sandía, calabaza, calabacita, pepino.

6.3 Técnicas de cultivo de las hortalizas de fruto

- 6.3.1 Conceptos y/o definiciones
- 6.3.2 Cultivos tradicionales, orgánicos e hidropónicos
- 6.3.3 Calendario de cultivo

6.4 Plagas, enfermedades y fisiopatías comunes

- 6.4.1 Conceptos y/o definiciones
- 6.4.2 Daño que ocasionan en el producto

6.5 Usos y valor nutricional

- 6.5.1 Usos en la industria
- 6.5.2 Composición nutricional.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las diferentes hierbas, condimentos y especias a través del análisis de sus características organolépticas para reconocer su calidad y valorar la importancia de las variedades mexicanas en su preparación con responsabilidad y disciplina.

Contenido:

Duración: 10 Horas.

UNIDAD VII. Hierbas, condimentos y especias

7.1 Origen y características botánicas

- 7.1.1 Origen y distribución geográfica
- 7.1.2 Descripción morfológica
- 7.1.3 Clasificación taxonómica

7.2 Clasificación

- 7.2.1 Conceptos y/o definiciones
- 7.2.2 Hierbas más comunes
- 7.2.3 Condimentos más comunes
- 7.2.4 Especias más comunes

7.3 Técnicas de cultivo de las hierbas finas, condimentos y especias

- 7.3.1 Conceptos y/o definiciones
- 7.3.2 Cultivos tradicionales, orgánicos e hidropónicos
- 7.3.3 Calendario de cultivo

7.4 Plagas, enfermedades y fisiopatías comunes

- 7.4.1 Conceptos y/o definiciones
- 7.4.2 Daño que ocasionan en el producto

7.5 Usos y valor nutricional

- 7.5.1 Usos en la industria
- 7.5.2 Composición nutricional.

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Aplicar los principios de análisis de recursos comestibles del campo con la finalidad de conocer sus características generales, físicas y organolépticas para desarrollar habilidades sensoriales con higiene y responsabilidad.	Determinar el grado de madurez de diversas hortalizas de raíz y tubérculos a través de análisis comparativos en centrales de abasto (unidad II).	Laboratorios de Producción y práctica de campo	3 horas
2		Diferenciar entre hortalizas de hojas verdes cosechadas de forma orgánica y tradicional a partir del análisis organoléptico (unidad III).		2 horas
3		Clasificación de frutas por su tipo semillas, grano, pepita o carozo para evidenciar sus usos culinarios (unidad IV).		3 horas
4		Diferenciar entre las diversas variedades de frutos cosecha en Baja California a partir del análisis organoléptico (unidad VI)		4 horas
5		Análisis a ciegas de hierbas y especias a partir del análisis organoléptico (unidad VII).		3 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.
- Dinámicas grupales para agilizar el aprendizaje

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas
- Visitas a empresas, prácticas de campo
- Ejercicios en Clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

4 evaluaciones parciales	35%
Exposiciones	10%
Tareas de investigación	10%
Catálogo	45%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Mauseth, James D. (2014). *Botany: an introduction to plant biology* 5th ed.
- Ceballos, R. (2009). *Manipulación de alimentos: en el sector hortofrutícola, hortalizas, hongos y frutas, cereales, leguminosas, tubérculos y frutos secos* (1ª ed.), Alcalá, Formación Alcalá.
- Vicer, N. (2015). *Proteínas vegetales*. España: RBA INTEGRAL.
- Zborower, J., Brunell, A. (2013). *Huerto Sin Esfuerzo... y otras informaciones sobre horticultura*. España: CreateSpace
- Cheers, G. (2013). *Botánica*. España: H.F. Ullmann.
- Universidad Politécnica de Valencia. (2012). *Anatomía y Morfología de las Plantas Superiores*. Valencia: Universidad Politécnica de Valencia Servicio de Publicación.

Complementaria

- Naranjo, P. (2010). *Etnomedicina y etnobotánica: avances en la investigación* (1ª. ed.). Quito, Universidad Andina Simón Bolívar / Abya-Yala.
- Portal WEB de la Comisión Nacional Forestal. (2016). Disponible en: www.conafor.gob.mx
- Portal WEB de The Calflora Database (2016). Disponible: www.calflora.org
- Portal WEB de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2016). Disponible: <http://www.fao.org/home/es/>

X. PERFIL DOCENTE

Ingeniero Agrónomo o área afín con experiencia en fitotecnia.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Productos del Mar
5. Clave: _____
6. HC 1 HL _____ HT 2 HPC 1 HCL _____ HE 1 CR 5
7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: B.P. Esperanza Álvarez Muñiz
M.A. Erik Ocón Cedillo
M.C. Lourdes Salgado Rogel

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura pertenece a la etapa básica con carácter de obligatoria se recomienda haber cursado Manejo Higiénico de Alimentos.

El área de conocimiento a la que corresponde es a la de producción gastronómica y contribuye a su formación al identificar los productos comestibles del mar, su origen geográfico, su clasificación, sus características propiedades e influencia en la cocina mexicana a través de su estudio y practica para apoyar su desarrollo en la preparación y condimentación de platillos con creatividad, innovación, nutricionalmente balanceados y económicamente viables para su comercialización.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Examinar la variedad de recursos comestibles del mar a través de su estudio y manejo, con la finalidad de identificar sus características generales y las técnicas utilizadas en su manipulación en la preparación de platillos con actitud crítica y responsable.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Presentar por escrito un catálogo enlistando los recursos y productos comestibles del mar clasificados por su origen, clase, propiedades, características y temporalidad para generar un recurso de información que les sea útil en la elaboración de platillos y recetas de la gastronomía.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar el potencial de recursos pesqueros y acuícolas con los que se cuenta a nivel mundial y en las costas de la República Mexicana por medio de su estudio teórico y principios tecnológicos y de inocuidad como objeto de estudio para seleccionar los productos del mar por sus propiedades organolépticas con disciplina y organización.

Contenido:

Duración: 4 horas

UNIDAD I. Introducción a los productos del mar

- 1.1 Balance general de las pesquerías a nivel mundial
- 1.2 Balance general de la acuicultura a nivel mundial
- 1.3 Panorama general de las formas de extracción y cultivo de los distintos productos del mar
- 1.4 Productos del mar y su importancia económica a nivel mundial
- 1.5 Importancia de los productos del mar en las costas mexicanas
 - 1.5.1 Golfo de México y Mar Caribe
 - 1.5.2 Golfo de Cortés
 - 1.5.3 Océano Pacífico
- 1.6 Balance general de la acuicultura en los productos marinos y dulceacuícolas en México

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las variedades, sus características y propiedades de pescados existentes en las costas mexicanas a través de su estudio teórico y práctico con visitas de campo para reconocer sus propiedades organolépticas y valorar la sanidad en los procesos con responsabilidad y compromiso.

Contenido:

Duración: 4 horas

UNIDAD II. Pescados

2.1 Tipos de Hábitat

2.1.1 Agua de mar

2.1.1.1 Bentónicos

2.1.2.2 Pelágicos

2.1.2 Agua dulce

2.1.3 Diadrómicos

2.1.4 Acuicultura

2.2 Tipos de forma de las distintas variedades de peces

2.2.1 Peces planos

2.2.2 Peces redondos

2.3 Clasificación de los peces de acuerdo a su contenido de grasa

2.3.1 Blancos

2.3.2 Semigrasos

2.3.3 Azules

2.4 Morfología (interna y externa) de los peces

2.5 Identificación de parámetros de frescura del producto

2.6 Importancia de la Producción de peces a nivel mundial

2.7 Importancia de la producción de peces en costas mexicanas

2.7.1 Golfo de México y Mar Caribe

2.7.2 Golfo de Cortés

2.7.3 Océano Pacífico

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Ubicar las variedades, sus características y propiedades de crustáceos existentes en las costas mexicanas por medio del análisis de información para reconocer sus propiedades organolépticas y su temporalidad de captura en los procesos con responsabilidad y compromiso social.

Contenido:**Duración:** 4 horas**UNIDAD III. Crustáceos**

- 3.1 Introducción al Phylum: Artrópoda, Grupo Crustáceos
- 3.2 Morfología (interna y externa) de los crustáceos
- 3.3 Importancia de la producción de crustáceos a nivel mundial
- 3.4 Importancia de la producción de crustáceos en costas mexicanas
 - 3.4.1 Golfo de México y Mar Caribe
 - 3.4.2 Golfo de Cortés
 - 3.4.3 Océano Pacífico

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir las características de los moluscos a partir de su estudio teórico y prácticas de campo para identificar su temporalidad de captura y sus propiedades organolépticas con responsabilidad y calidad

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD IV. Moluscos

- 4.1 Introducción al Phylum: Moluscos
- 4.2 Morfología (interna y externa) de los distintas clases de moluscos
- 4.3 Importancia de la producción de moluscos a nivel mundial
- 4.4 Importancia de la producción de moluscos en las costas mexicanas
 - 4.4.1 Golfo de México y Mar Caribe
 - 4.4.2 Golfo de Cortés
 - 4.4.3 Océano Pacífico

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Describir las características físicas y morfológicas, tanto externas como internas de los peces, detallar el proceso de filetear y eviscerado para su reconocimiento con responsabilidad y respeto.	En bins realizar una identificación de los diversos peces de la región, describiendo y realizando las diversos métodos de fileteo.	Laboratorios de Producción. Utensilios. Insumos.	10 horas
2	Detallar las características físicas y morfológicas, tanto externas como internas de los crustáceos para describir el proceso de sacrificio con respeto e higiene.	En bins realizar una identificación de los diversos crustáceos de la región, describiendo y realizando su sacrificio y fileteado.	Laboratorios de Producción. Utensilios. Insumos.	10 horas
3	Distinguir las características físicas y morfológicas de los distintos tipos de moluscos para su reconocimiento con respeto e higiene.	En bins realizar una identificación de los diversos moluscos de la región, describiendo y realizando las diversas formas en que se sacrifican y se filetean.	Laboratorios de Producción. Utensilios. Insumos.	12 horas
4	Visitar establecimientos de distribución y procesamiento de productos del mar para identificar la diversidad de especies con respeto al medio ambiente con responsabilidad e higiene.	Realizar visitas al mercado negro, empacadoras, procesadoras de alimentos marinos, cooperativas, entre otros.	Transporte. Bitacora. Videograbadora.	16 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Se implementarán diversas técnicas para generar dinámica del grupo, con el propósito de agilizar el aprendizaje

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar
- Se organizará el grupo por equipos de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas
- Visitas a empresas, prácticas de campo
- Ejercicios en Clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, deben considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

4 evaluaciones parciales	35%
Exposiciones	10%
Tareas de investigación	10%
Catálogo	45%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Gleason, J. (2014). *Introduction to culinary arts*. Estados Unidos: Pearson.
- Mc Greal, M. (2011). *Culinary arts, principles and applications*. Estados Unidos: ATP.
- Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. España: Larousse.
- Stein, R. (2014). *Fish & Shellfish*. Estados Unidos: BBC.
- Teubner, C. (2010). *Pescados*. España: Everest.
- The Culinary Institute of America. (2011). *The professional chef*. Estados Unidos: Wiley.

Complementaria

- Llesca, J. (2013). *Pescados y mariscos*. España: Ciceron editores.
- Medin, S., Medin, R., Rossoti, D. (2015). *Alimentos seguros: Manipulación de alimentos de manera correcta para conservar su higiene, evitar enfermedades y mantener su color, olor, gusto y textura*. España: Ediciones Turisticas.
- Catálogo de especies de pesca y acuicultura de Baja California*. (2008). México: SEPESCA [Única edición]. Disponible en: <http://www.sepescabc.gob.mx/x/productos/docs/CatálogoEspecies.pdf>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Biología Marina, Licenciatura en Oceanología o área afín con experiencia profesional y docente.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciado en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Bases para el Servicio
5. Clave: _____
6. HC 1 HL _____ HT 3 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 5
7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria: X Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Alejandro Jiménez Hernández
L.T. Liliana Haydeé Escalante López

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura de Bases para el servicio pertenece al área de conocimiento de Servicio, se ubica en la etapa Básica y tiene carácter de obligatoria. Su propósito es el de proporcionar al alumno los conocimientos y conceptos relacionados con el servicio y la calidad en la atención al cliente en el contexto de la industria gastronómica. Esta asignatura permite al alumno identificar el servicio adecuado dependiendo la situación.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Analizar los elementos que constituyen el servicio al cliente a través de las normas de etiqueta y protocolo para otorgar un servicio de excelencia en un ambiente de respeto por la diversidad cultural.

IV. EVIDENCIA(S) DE DESEMPEÑO

Simulación de situaciones donde demuestre vocación de servicio utilizando las técnicas de comunicación y de identificación de intangibles. Entregar una reseña sobre el desarrollo de la actividad en donde el alumno demuestre que comprende los conceptos, terminología, ideas básicas e implicaciones prácticas de la unidad de aprendizaje.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las características e importancia del servicio dentro de la industria gastronómica a través del análisis de los elementos que constituyen el servicio encaminado a lograr la calidad otorgada al comensal en un marco de profesionalismo y calidad humana.

Contenido:

Duración: 16 horas

UNIDAD I El servicio al cliente

1.1 Introducción al servicio y la atención al cliente

1.1.1 Definición de servicio

1.1.2 Definición de cliente

1.1.3 Naturaleza y características de los servicios

1.2 El Cliente

1.2.1 Motivación

1.2.2 Satisfacción

1.2.3 Percepción

1.2.4 Fidelidad

1.2.5 Tipología de clientes

1.2.6 El ABC del servicio al cliente

1.2.7 La mezcla del servicio al cliente

1.3 Cultura del servicio

1.3.1 La importancia del servicio en la industria gastronómica

1.3.2 El servicio como actitud y vocación

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las características de una comunicación asertiva por medio del estudio de sus elementos y prácticas de simulaciones en el aula para generar un ambiente de servicio con respeto a la diversidad cultural.

Contenido:

Duración: 16 horas

Unidad II La comunicación en el servicio

2.1 Verbal

2.1.1. Empatía

2.1.2 Objetividad

2.1.3 Respuestas enfocadas a la solución de problemas

2.1.4 Voz

2.1.4.1 Señales vocales

2.1.4.2 Volumen

2.1.4.3 Tono

2.1.4.4 Tiempo

2.2 No Verbal

2.2.1 Lenguaje corporal

2.2.1.1 Presentación personal

2.2.1.2 Contacto visual

2.2.1.3 Postura y espacio

2.2.1.4 Gestos

2.2.1.5 Toque

2.3 Escuchar con efectividad

2.3.1 Influencias positivas y negativas

2.3.2 Variables

2.3.2.1 Individuales

2.3.2.2 Ambientales

2.3.3 Comprensión del cliente e interpretación de señales no verbales

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Interpretar el concepto de atención al cliente y las repercusiones que tiene para la empresa mediante los factores que lo constituyen para generar servicios de calidad de manera integral.

Contenido:**Duración:** 16 horas

UNIDAD III: Calidad en el servicio

3.1 Antecedentes

3.2 Conceptos

3.3 Factores que determinan la calidad en el servicio

3.3.1 Los siete pecados capitales del servicio

3.3.2 Valor agregado

3.3.4 Manejo de situaciones difíciles

3.3.5 Estándares de servicio

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Demostrar las normas de etiqueta establecidas aplicando el protocolo en función del tipo de servicio gastronómico para presentar un escenario de plena satisfacción del comensal en un ámbito de respeto y profesionalismo.

Contenido:

Duración: 16 horas

UNIDAD IV: ETIQUETA Y PROTOCOLO

4.1 Origen e historia del protocolo en la mesa

4.2 Ideas básicas sobre protocolo y etiqueta

4.2.1 Definición de protocolo y etiqueta

4.2.2 Normas de urbanidad

4.3 Normas de protocolo en función del tipo de servicio

4.4 El protocolo en eventos especiales

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Utilizar las técnicas de atención al cliente para el logro de un servicio de calidad, mediante el cumplimiento de las normas de hospitalidad vigentes para garantizar la satisfacción del comensal con disciplina y responsabilidad	Ejercicios de dramatización de servicios de atención al cliente: <ul style="list-style-type: none"> • La importancia de la presentación personal en el ámbito del servicio al cliente. • Situaciones de trato y atención al cliente, haciendo uso de los elementos que componen el concepto de etiqueta en el sector gastronómico. 	Laboratorio de servicio, equipo y mobiliario de comedor. Uniforme de servicio.	12 horas
2	Establecer los procedimientos a seguir en el ámbito de situaciones difíciles mediante el análisis de los componentes del servicio para crear valor en los procesos de atención al cliente en un marco de profesionalismo y trabajo en equipo.	A partir de supuestos prácticos de manejo de situaciones difíciles, intercambiar opiniones sobre las posibles soluciones.	Computadora, proyector, pantalla, videos. Lecturas complementarias	10 horas
3	Examinar el concepto de atención al cliente mediante la identificación de los elementos que lo constituyen para determinar las repercusiones que tiene para la empresa con respeto y responsabilidad.	Elaborar un mapa conceptual de la Cultura del servicio que engloba los elementos que constituyen el ámbito de atención al cliente.	Bibliografía, lecturas.	8 horas
4	Definir el proceso del servicio dentro de la industria restaurantera mediante la identificación de los factores clave que permitan otorgar un servicio satisfactorio a los clientes, promoviendo la	Diagrama de flujo que explique el proceso completo de atención al cliente en un establecimiento de alimentos y bebidas.	Bibliografía, lecturas, computadora, proyector, pantalla.	8 horas

5	<p>convivencia social e integración de grupos.</p> <p>Describir las bases del protocolo y etiqueta aplicados en la gastronomía mediante el uso de las normas establecidas con el propósito de presentar un comportamiento adecuado al evento demandado con responsabilidad y compromiso.</p>	<p>Observar las normas básicas del protocolo en la atención al cliente, en función del ámbito de servicio de que se trate.</p>	<p>Transporte, 3 eventos de diferente índole para visita de campo.</p>	<p>10 horas</p>
---	--	--	--	-----------------

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar,
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Moderador de la discusión

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.
- Discusiones

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Se aplicarán dos exámenes parciales teóricos.

Se evaluarán actividades como: tareas, lecturas, investigaciones, aportes, exposiciones, ejercicios en clase.

La evaluación final será el resultado de los siguientes componentes:

<i>Primer examen parcial</i>	15 %
Segundo examen parcial	15 %
Tareas y participaciones	10 %
Exposición en equipos	15 %
Simulación y desarrollo de ejercicios en clase	15 %
Ejercicios prácticos y reseña	30 %

En los criterios de evaluación se considerará lo siguiente:

- Responsabilidad en la asistencia a clases
- Entrega de trabajos de acuerdo a lo solicitado
- Actuación en el aula de clases
- Participación activa en los ejercicios prácticos.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica	Complementaria
<p>Brownell, J. (2010). <i>Listening: Attitudes, Principles, and Skills</i>. Estados Unidos: Allyn and Bacon.</p> <p>Caro, A. (2011). <i>Servicio y atención al cliente en restaurante</i>. España: IC.</p> <p>Equipo Vértice. (2012). <i>Aspectos prácticos de la calidad en el servicio</i>. España: Vértice.</p> <p>Sánchez, M. (2012). <i>Calidad en la atención al cliente: comunicación y atención al cliente</i>. España: Editex.</p> <p>Távora, J. (2012). <i>Calidad de servicio y fidelización de clientes</i>. España: CTO.</p> <p>Villanueva, R. (2012). <i>Gestión del protocolo</i>. España: IC.</p>	<p>De Francisco, A. (2015). <i>Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo</i>. España: Rodio.</p> <p>Equipo Vértice. (2012). <i>La calidad en el servicio al cliente</i>. España: Vértice.</p> <p>Villanueva, R. (2012). <i>Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo</i>. España: IC.</p> <p>Otero, M. (2011). <i>Protocolo y organización de eventos</i>. Catalunya: Universitat Oberta de Catalunya.</p>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística o área afín con experiencia en la atención y servicio al cliente.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

Nombre de la Unidad de aprendizaje: Metodología de la Investigación

5. Clave: _____

6. HC 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.C.S. Cynthia De Lira García
M.E.S.C Carolina Mata Miranda

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: 14 de agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura tiene el carácter de obligatoria de la etapa básica en el tercer período del plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía. Tiene la finalidad de otorgar las herramientas para desarrollar un documento con los lineamientos científicos relativo al campo gastronómico, a través del uso de Tecnologías de la Información y Comunicación, fuentes bibliográficas, bases de datos y publicaciones periódicas arbitradas.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Elaborar un anteproyecto de investigación atendiendo a las recomendaciones del método cualitativo y/o cuantitativo para estudiar una problemática relacionada con el campo gastronómico de una manera ordenada, objetiva y responsable.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora un anteproyecto de investigación que abarque el método cualitativo y/o cuantitativo, así como el diseño del planteamiento del problema, objetivo general, objetivos específicos, justificación, pregunta de investigación o hipótesis, marco teórico y diseño metodológico.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diferenciar los atributos y características de los tipos de conocimiento mediante la identificación de documentos que ejemplifican formas de conocimiento, artículos de divulgación científica, artículos arbitrados y campos científicos de los que se apoya la Gastronomía con un sentido de responsabilidad y ética en el uso de la información.

Contenido:**Duración:** 4 horas

Unidad I. Introducción a la investigación científica

- 1.1 Conocimiento común
- 1.2 Conocimiento científico
- 1.3 Conocimiento extracientífico
- 1.4 Clasificación de la ciencia

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir los paradigmas cuantitativo y cualitativo para identificar el tipo de investigación por medio de la búsqueda de documentos referentes a temas gastronómicos con un sentido de responsabilidad y reconociendo la autoría de las investigaciones con actitud crítica.

Contenido:

Duración: 4 horas

Unidad II. Investigación científica en el campo gastronómico
2.1 Campo gastronómico
2.2 Paradigma cuantitativo
2.3 Paradigma cualitativo

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Definir el tema de investigación en el campo gastronómico a partir de la búsqueda de información científica para la construcción de un objeto de estudio con actitud crítica y objetiva.

Contenido:

Duración: 12 horas

Unidad III. Desarrollo de la investigación científica

3.1 Selección del tema en el campo gastronómico ¿cómo identificar un tema?

3.2 Plantear preguntas. Hacia la construcción del objeto de estudio

3.3 Estado de la cuestión. ¿Qué hay o no hay sobre mi tema de investigación?

3.3.1 Identificación y análisis de fuentes (bibliográficas, hemerográficas, artículos arbitrados, electrónicas)

3.3.2 Motores de búsqueda

3.3.3 Verificación y fiabilidad de fuentes

3.3.4 Organización de fuentes e información

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir los elementos de un anteproyecto a través de la definición de una problemática en el campo gastronómico para el diseño de un trabajo de investigación con compromiso y responsabilidad.

Contenido:

Duración: 12 horas

Unidad IV. Organización del anteproyecto de investigación

4.1 Planteamiento del problema

4.2 Marco teórico

4.3 Hipótesis o pregunta de investigación

4.4 Metodología

4.5 Diseño de instrumentos (cuestionarios, entrevistas, entre otros)

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Identificar el tema de investigación en el campo gastronómico a partir de la búsqueda de información de fuentes bibliográficas para la construcción de un objeto de estudio con responsabilidad y compromiso.	Asistirán a la biblioteca UABC a desarrollar una búsqueda detallada de información acerca de su objeto de estudio.	Computadora, internet, libros, libretas.	10 horas
2	Analizar las características del entorno laboral para identificar las necesidades de la población con respecto al tema planteado.	Realizar una visita al campo laboral de acuerdo con el anteproyecto a desarrollar para determinar las necesidades de la comunidad y coadyuvar en el diseño de planteamiento del problema y justificación.	Computadora, internet, biblioteca virtual UABC	4 horas
3	Obtener y organizar información científica existente que sirva como base para el diseño del anteproyecto con disciplina y responsabilidad.	Buscar información científica en medios electrónicos de artículos arbitrados recientes para el desarrollo de planteamiento del problema y marco teórico de su proyecto.	Computadora, internet, biblioteca virtual UABC	6 horas
4	Diseñar la metodología del anteproyecto de investigación para definir la forma en que se comprobara la hipótesis planteada con actitud crítica y disciplina.	Realizar un análisis de la metodología planteada en tesis o trabajos de investigación del campo de alimentos y bebidas.	Computadora, internet, biblioteca virtual UABC	6 horas
5	Diseñar las herramientas necesarias para la comprobación de hipótesis o pregunta de	Establecer el mecanismo de comprobación de hipótesis o pregunta de investigación y diseñar el	Computadora, internet, biblioteca virtual	6 horas

	investigación del anteproyecto desarrollado durante el curso con perseverancia y compromiso.	instrumento (entrevista, cuestionario, encuesta, grupo focal).	UABC, impresiones	
--	--	--	-------------------	--

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades del docente:

- Encuadre.
- Exposiciones
- Implementarán diversas técnicas para generar dinámica del grupo, con el propósito de agilizar el aprendizaje.
- Promoverá el trabajo en equipo por medio de exposiciones.

Actividades del estudiante:

- Desarrollarán investigaciones y ensayos.
- Borradores de anteproyecto
- Exposiciones
- Fichas de trabajo

Mostrar avances en la búsqueda de información (documental y de campo).

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

- | | |
|---|-----|
| 1. Dos exámenes parciales | 20% |
| 2. Fichas de trabajo | 10% |
| 3. Tres revisiones de avances de investigación. | 30% |
| *La primera revisión se enfocará a la delimitación y planteamiento del problema | |
| La segunda revisión se enfocará al diseño metodológico | |
| La tercera revisión se enfocará a la versión preliminar del anteproyecto | |
| 4. Entrega de la versión final del anteproyecto | 30% |
| 5. Exposición oral del anteproyecto | 10% |

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Bernal, C. (2010). *Metodología de la Investigación: Administración, Economía, Humanidades y Ciencias Sociales*. México: Pearson.

Cortes, M. (2012). *Metodología de la Investigación*. México: Trillas.

Díaz, M. (2013). *Metodología de la Investigación: Enfoque por Competencias, La Investigación Científica y su Impacto*. México: Trillas.

Hernández, R. (2011). *Metodología de la Investigación*. México: McGraw Hill.

Martínez, H. (2014). *Metodología de la Investigación: Enfoque por Competencias*. México: Cengage Learning.

Complementaria

Universidad Nacional Autónoma de México (2015). *Fichas de trabajo*. Disponible en:
<http://portalacademico.cch.unam.mx/alumno/tlriid2/unidad3/fichasdeTrabajo>

Universidad Autónoma Metropolitana. (2016). *Cómo citar artículos*. Disponible:
http://www.bidi.uam.mx/index.php?option=com_content&view=category&id=38:como-citar-recursos&Itemid=65&layout=default

Universidad de Cádiz. (2016). *Cómo citar según la Norma Vancouver*. Disponible en:
<http://bibrepo.uca.es:81/biblioteca/guiasymanuales/tutoriales/TutorialAlumnos/vancouver.htm>

X. PERFIL DOCENTE

Docente con estudios de posgrado orientados a la investigación, con experiencia en investigación y publicación de documentos científicos.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Compras y Almacenaje

5. Clave: _____

6. HC 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje: Contabilidad

Formuló: M.A. Andrés Antonio Luna Andrade
C.P. José Saúl Flores Nava

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
 Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
 Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Su propósito es que el estudiante identifique los elementos que intervienen para establecer procedimientos eficientes que le permitan estructurar la función de compras y almacén en un negocio de servicio de alimentos, determinando estándares de calidad adecuados para la adquisición de materias primas, bebidas, mobiliario, equipo y servicios, atendiendo las variables de la operación.

Para cursar esta asignatura se requiere conocimientos previos de la unidad de aprendizaje de Contabilidad.

Esta asignatura aportara al área de conocimiento de Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas, se ubica en la etapa básica obligatoria.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Identificar las necesidades de un establecimiento de alimentos y bebidas a través del análisis del requerimiento de mobiliario, equipo e insumos para la preparación de alimentos y servicio al cliente con responsabilidad y honestidad.

IV. EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO

Elaborar un manual de compras y almacenaje de una empresa de alimentos y bebidas que incluya sus recetas, procedimientos, relación de mobiliario, equipo, catálogo de insumos, tabla de especificaciones, políticas y procedimientos de compras, almacén y transferencias.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Examinar la función de compras de un negocio de servicio de alimentos mediante la identificación de los sistemas o modalidades de compras para determinar los inventarios y sistemas de reposición de los mismos con una actitud de responsabilidad y compromiso.

Contenido:

Duración: 6 hora

Unidad I. Compras

1.1 Aspectos básicos

- 1.1.1 Logística y abastecimiento
- 1.1.2 Concepto de las compras y su importancia
- 1.1.3 Funciones del departamento de compras en un restaurante
- 1.1.4 Interrelación de las compras en otras áreas de la empresa
- 1.1.5 La planeación de las compras
- 1.1.6 Las características de un comprador

1.2 Modalidades de compras en un restaurante

1.2.1 Por quien lo realiza

- 1.2.1.1 Compras directas
- 1.2.1.2 Compras indirectas
- 1.2.1.3 Compras combinadas

1.2.2 Por la forma de efectuarlo

- 1.2.2.1 Compras centralizadas
- 1.2.2.2 Compras descentralizadas
- 1.2.2.3 Compras mixtas

1.2.3 Por el tipo de material

- 1.2.3.1 Materias primas
- 1.2.3.2 Suministros
- 1.2.3.3 Materiales y equipos

1.3 Análisis y previsión de la demanda

1.4 Los inventarios

1.5 Máximos y mínimos de almacén

1.6 Selección de proveedores

1.7 Manual del puesto de Jefe de compras

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las instalaciones y los elementos que intervienen en la operación de los almacenes para su clasificación por medio de las diferentes técnicas y procedimientos de almacenaje de los insumos y su identificación con un sentido de objetividad y responsabilidad.

Contenido:

Duración: 6 horas

Unidad II. La gestión de un almacén

2.1 Aspectos generales de un almacén

2.1.1 Definición del concepto

2.1.2 Funciones de un almacén

2.1.3 Sistemas de almacenamiento

2.1.4 Ubicación estratégica de un almacén

2.2 Instalaciones y elementos para la operación

2.2.1 Identificación de necesidades de mobiliario, equipo e insumos a través de las recetas estándar de un menú de A y de B

2.2.2 Relación de mobiliario, equipo y relaciones de insumos de A y de B

2.3 Establecimiento de estándares de los productos

2.4 Técnicas de identificación de productos

2.5 Técnicas y procedimientos de almacenaje

2.5.1 Normas oficiales para la recepción y almacenaje de mercancías. NOM-093

2.5.2 Personal de almacén

2.5.3 Recibo de mercancía

2.5.4 Almacén de abarrotes

2.5.5 Alimentos en Refrigeración

2.5.6 Alimentos en Congelación

2.5.7 Bebidas

2.5.8 Suministros

2.5.9 Equipos de operación

2.6 Manual del puesto de Jefe de Almacén

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los elementos de la operación de un almacén a través de las entradas y salidas para el manejar y planificar los insumos con compromiso y honestidad.

Contenido:**Duración:** 14 horas

Unidad III. Operación del almacén

3.1 Operaciones de entrada de mercancías

3.1.1 Recepción

3.1.2 Registro y valorización

3.2 Operaciones de salida de almacén

3.2.1 Entrega a los departamentos operativos

3.2.2 Registro y valorización

3.3 Planificación de operaciones

3.4 Conciliación entre almacén y contabilidad

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Comprobar la utilidad de los inventarios físicos a partir de la planeación, levantamiento y aplicación operativa y financiera de los mismos para el establecimiento de controles administrativos, con un sentido crítico y de responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 6 horas

Unidad IV. Inventarios físicos

4.1 Aspectos básicos

4.2 Planeación de los inventarios

4.3 Técnicas para la toma de inventarios en el negocio de servicio de alimentos

4.3.1 Formato de toma de inventario

4.3.2 El inventario y su aplicación en el estado de resultados

4.4 Características del sistema Mr. Chef

4.5 Control interno de compras y almacén

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia (s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Examinar la función de compras de un negocio de alimentos y bebidas, considerando los sistemas o modalidades de compras para determinar los inventarios y sistemas de reposición de los mismos con actitud crítica y honesta.	Reporte de investigación por equipo. Identificando las modalidades de compras y las opciones que pueden encontrar en los centros de producción.	Visita de campo. Lista de cotejo. Transporte. Reporte escrito.	8 horas
2	Describir un programa de compras de acuerdo a un menú con base en un presupuesto de venta, para establecer un análisis de la previsión y demanda de los productos a emplear con responsabilidad y honestidad.	Elaborar un programa de compras de acuerdo a un menú que establecerá, para realizar una propuesta en equipo.	Bibliográfico. Menú. Propuesta.	8 horas
3	Identificar las operaciones de un almacén a través de los elementos y las instalaciones para conocer su funcionamiento con actitud crítica y responsabilidad.	Revisar actividades y formato de entradas y salidas e inventarios del responsable de almacén.	Visita de campo. Formatos. Manuales de operación. Tarjetas de almacén	8 horas
4	Utilizar software especializado en el área gastronómica para eficientizar el control de los insumos con compromiso y transparencia.	A través de prácticas y ejercicios del software.	Equipo de cómputo. Software Bibliográfico	8 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades del docente:

- Encuadre
- Realizará exposiciones
- Resolverá y guiará las dudas que tenga el alumno durante el curso,
- Promoverá visitas de campo para identificar las modalidades de compras y las opciones que pueden encontrar en los centros de producción.

Actividades del estudiantes:

- Realizará exposiciones
- Realizará visitas de campo para identificar las modalidades de compras y las opciones que pueden encontrar en los centros de producción.
- Observará y analizará las instalaciones, equipo y utensilios necesarios para la operación de un restaurante y conocer los sistemas de control interno de compras y almacén.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

- Se realizarán evaluaciones 2 evaluaciones por escrito: Examen: 20%
- Los criterios de evaluación es la entrega de trabajos puntuales Tareas: 30%
- Exposiciones: 20%
- Manual: 30%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Pérez y Nuria. (2014). *Gestión y control de aprovisionamiento de materia primas* (1ra. Ed). Editorial: Síntesis.

Del Río, C. (2010). *Adquisiciones y Abastecimientos*. México: Cengage Learning.

Johnson, P. (2012). *Administración de compras y abastecimientos*. México: McGraw-Hill.

Escudero, F. (2010). *Compra, recepción y almacenamiento de alimentos*. México: Trillas.

Complementaria

Martínez, E. (2010). *Gestión de compras. Negociación y estrategias de aprovisionamiento*. España: FC.

Sangri, A. (2013). *Administración de Compras: Adquisiciones y Abastecimiento*. México: Grupo Editorial Patria.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Administración, Licenciado en Finanzas, Licenciado en Gastronomía o área afín con experiencia en compras y almacenaje en empresas de alimentos y bebidas.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Nivel: Licenciatura en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Enología I
5. Clave: _____
6. HC: 2 HL _____ HT 3 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 7
7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica.
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria x Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: Mtra. Gricelda López González
Dr. Alejandro Cabello Pasini

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto del 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura Enología I de carácter obligatorio de la etapa básica y proporcionará los elementos necesarios que permitirán identificar los mecanismos para la producción de vino de calidad, generando la comprensión de los procesos de producción y su aplicación en el sector vitivinícola y gastronómico. Tiene como objetivo identificar el rol que juega la uva y el vino dentro de la cultura gastronómica mundial y regional.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Distinguir los diferentes tipos de vino de mesa a través del conocimiento del proceso de elaboración de los mismos para identificar los mecanismos de la producción de vino de calidad con una actitud crítica, propositiva y responsable.

IV. EVIDENCIA(S) DE DESEMPEÑO

Elabora un reporte de prácticas sobre los diferentes métodos de producción de vino de mesa.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar el papel que juega la uva y el vino en la cultura mundial a través del estudio bibliográfico para contrastar los diferentes métodos de producción practicados por diferentes culturas a lo largo de la historia de la humanidad con interés y compromiso.

Contenidos:**Duración:** 4 horas

UNIDAD I. Antecedentes Históricos

1. Antecedentes Históricos

1.1 Introducción

1.2 Historia de la uva y el vino

V. DESARROLLO POR UNIDADES**Competencia:**

Identificar el impacto de la zona del cultivo de la vid por medio del conocimiento de los varietales y la maduración de la uva para establecer los criterios de calidad mostrando iniciativa y motivación.

Contenidos:**Duración:** 4 horas

UNIDAD II. La vid y la uva

2.1 Estructura

2.2 Morfología

2.3 Compuestos químicos

2.4 Cultivo

2.5 Zonas de cultivo

2.6 Métodos de cultivo

2.7 Maduración de la uva

2.8 Determinación de la madurez de la uva

2.9 Índices de maduración

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diferenciar tipos y estilos de vino mediante el conocimiento de los compuestos químicos el vino y el análisis sensorial para identificar las características individuales en la degustación con curiosidad y empatía.

Contenidos:

UNIDAD III. Características del vino

Duración: 6 horas

3.1 Características del vino

3.2 Tipos de vino

3.3 Compuestos químicos del vino

3.3.1 Azúcares

3.3.2 Ácidos orgánicos

3.3.3 Alcoholes

3.3.4 Polifenoles

3.3.5 Ésteres y Terpenos

3.3.6 Otros compuestos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar el impacto de los microorganismos en la producción de vino a partir del conocimiento de la estructura básica y funcional de las levaduras y bacterias enológicas para diferenciar los cambios bioquímicos relacionados al proceso de la fermentación del mosto de uva, con responsabilidad y motivación.

Contenidos:

UNIDAD IV. Procesos de producción básicos

Duración: 6 horas

4.1 Procesos de producción básicos

4.1.1 Levaduras

4.1.2 Bacterias

4.1.3 Fermentación alcohólica

4.1.4 Fermentación maloláctica

4.1.5 Maceración

V. DESARROLLO POR UNIDADES**Competencia:**

Examinar los equipos utilizados durante el proceso de producción de vino de mesa a través de prácticas de campo para identificar la utilidad del uso adecuado de los equipos de vinificación con responsabilidad y motivación.

Contenidos:

UNIDAD V. Equipo de vinificación

Duración: 4 horas

5.1 Equipo de vinificación

5.1.1 Equipo de cosecha

5.1.2 Tanques de fermentación/almacenamiento

5.1.3 Prensas

5.1.4 Filtros

5.1.5 Embotelladoras

5.1.6 Otros equipos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las etapas de producción de vino blanco, rosado, tinto y espumoso desde la cosecha de la uva hasta embotellado a partir del conocimiento de los procesos correspondientes y talleres de gustativos para diferenciar los procesos de vinificación con un sentido de compromiso social.

Contenidos:

UNIDAD VI. Producción de vino

Duración: 8 horas

6.1. Producción de blanco, rosado y tinto

- 6.1.1. Determinación de maduración
- 6.1.2. Cosecha
- 6.1.3. Molienda y despalillado
- 6.1.4. Prensado
- 6.1.5. Clarificación
- 6.1.6. Fermentación
- 6.1.7. Levaduras
- 6.1.8. Fermentación maloláctica

6.2. Producción de vino espumoso

- 6.2.1. Determinación de maduración
- 6.2.2. Cosecha
- 6.2.3. Molienda y despalillado
- 6.2.4. Prensado
- 6.2.5. Clarificación
- 6.2.6. Fermentación alcohólica
- 6.2.7. Levaduras

6.3. Procesos Post-fermentativos

6.4. Crianza en madera

- 6.4.1. Barricas
- 6.4.2. Tipos de barrica
- 6.4.3. Tipo de madera
- 6.4.4. Tostado
- 6.4.5. Madera alternativa

6.4.6. Crianza en botella

6.4.6.1. Clarificación

6.4.6.2. Filtración

6.4.6.3. Estabilización

6.4.6.4. Embotellado

6.4.6.5. Tipos de cierre de botellas

6.5. Tapones

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Identificar el equipo de vinificación utilizado para la producción de vino de mesa con disciplina y responsabilidad.	Visitar una casa vinícola, el alumno identifica todos los equipos utilizados durante el proceso de producción de vino de mesa	Visita y recorrido a vinícolas. Lista de Cotejo.	16 hrs.
2	Analizar el crecimiento de las levaduras utilizadas en la fermentación alcohólica para diferenciar los cambios bioquímicos relacionados al proceso de la fermentación con transparencia y responsabilidad.	Realizar un cultivo de levaduras utilizando mosto de jugo de uva y levaduras comerciales. Realizará conteos de células utilizando el hematocitómetro y el microscopio.	Microscopio Matraces Erlenmeyer de 250 mL,	16 hrs
3	Analizar el consumo de azúcares de las levaduras utilizadas en la fermentación alcohólica para determinar el avance de la formación de alcohol en el vino con perseverancia y motivación.	Realizar evaluaciones de la concentración de sólidos solubles en el mosto con un hidrómetro brix dos veces al día durante dos semanas y realizará gráficas para estimar las tasas de crecimiento de las levaduras y estimar las tasas de catabolismo de los azúcares.	Levaduras comerciales Hematocitómetro, hidrómetros Brix, tubos graduados de 300 ml	16 hrs

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades del docente:

- Encuadre
- Exposición
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Entrega de lecturas
- Dinámicas grupales para agilizar el aprendizaje
- Proporcionará tema de discusión y fungirá como moderador de la misma.

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas
- Discusiones dirigidas
- Reportes de lecturas
- Talleres sensoriales de catas de vinos Blancos, Rosados y Tintos
- Visitas a casas vinícolas para estudiar el equipo de producción y las prácticas enológicas
- Ejercicios en Clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

- | | |
|--|------|
| 1. Reporte de prácticas | 50 % |
| 2. Exposiciones, revisiones bibliográficas, tareas | 20 % |
| 3. 2 Exámenes escritos | 30 % |

1. El reporte de las prácticas se entregará al final del semestre y deberá contener:

- Título
- Introducción
- Materiales y Método
- Resultados
- Discusión
- Literatura citada

2. Se deberán entregar en la fecha estipulada, escritas en procesador de texto con limpieza y buena ortografía.

3. Las exposiciones se harán con calidad y seriedad en la fecha señalada

4. Las revisiones bibliográficas y tareas se deberán realizar con puntualidad y calidad

5. Los exámenes escritos se harán en las fechas señaladas por el profesor

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Diez, J. (2012). *El ABC del Vino*. México: Ediciones Larousse.
- García, J. (2013). *Enología Avanzada*. Málaga: Editorial Vértice.
- Grainger K. y H. Tattersall. (2016). *Wine Production and Quality*. Oxford: Wiley-Blackwell.
- Hidalgo Togores José (2010). *Tratado de Enología*. Madrid: Mundi.
- Ribereau- Gayón (2008) *Tratado de Enología Tomo I y II*, 2da Edición. Editorial Hemisferio Sur.
- Peñín, J. (2011). *Historia del vino*. Madrid: Editorial Espasa.

Complementaria

- Goode, J. (2014). *Wine Science*. Mitchell Beazley.
- Grupos de Investigación Enológica. (2015). *Enología 2.015. Innovación vitivinícola*. Catalunya: Servei de Publicacions.
Disponible en:
<https://books.google.com.mx/books?id=GCUzCwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>
- Hidalgo Fernández-Cano, L. y Hidalgo Togores, J. (2011). *Tratado de Viticultura* (4ta. Edición). Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.
Disponible en:
<https://books.google.com.mx/books?id=bIS6qIBeZ2MC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>
- Valencia, F. (2010). *Enología: vinos, aguardientes y licores*. Málaga: Editorial Vértice.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Enología o Ingeniero Agrónomo o área afín con experiencia de dos años en la producción de vino y docencia.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Nivel: Licenciado en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Nutrición
5. Clave: _____
6. HC 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6
7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria x Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.C.S. Cynthia De Lira García

L.N. Celia Violeta Vélez Araiza

Fecha: Agosto de 2015

Vo.Bo: M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura de Nutrición, pertenece al área de conocimiento de Producción Gastronómica, se ubica en la etapa básica y tiene carácter de obligatoria. Brinda las bases de la nutrición en la alimentación humana, información acerca de los nutrientes que conforman los alimentos, su función y productos que los contienen, calcular una dieta y diseñar un menú saludable.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Identificar los elementos básicos de la nutrición a través del análisis del funcionamiento de los nutrientes orgánicos e inorgánicos de acuerdo a las necesidades del organismo para proponer platillos balanceados de manera responsable y comprometida con el bienestar de la comunidad.

IV. EVIDENCIA(S) DE DESEMPEÑO

Propone y elabora un platillo balanceado justificando la elección de los ingredientes y su impacto en la salud.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir los conceptos básicos de la nutrición a través de la identificación de los procesos fisiológicos que realiza el organismo para identificar el estado de salud con disciplina y firmeza.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD I. Introducción a la nutrición

1.1 Importancia de la Nutrición

1.2 Funciones del aparato digestivo

1.3 Valoración nutricional

1.4 Homeostasis

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los nutrimentos mediante el análisis de su función digestión y productos que los contienen para generar una alimentación adecuada durante su actividad profesional con organización y búsqueda de calidad.

Contenido:**Duración:** 12 horas

Unidad II. Nutrimentos orgánicos e inorgánicos

2.1 Clasificación

2.3 Carbohidratos, fibra, edulcorantes, índice glucémico

2.4 Lípidos, ácidos grasos

2.5 Proteínas de origen animal y vegetal

2.6 Bases nitrogenadas

2.7 Vitaminas hidrosolubles y liposolubles

2.8 Minerales

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Contrastar los diferentes grupos de alimentos y su origen natural o procesado por medio del estudio de la tecnología alimentaria, para fomentar la elección responsable de los insumos que se consumen con disposición y cooperación para trabajar en equipo.

Contenido:

Duración: 8 horas

Unidad III. Grupos de alimentos

3.1 Naturales

3.2 Orgánicos

3.3 Probióticos

3.4 Prebióticos

3.5 Procesados (etiquetado de alimentos)

3.6 Transgénicos

3.7 Tecnología alimentaria

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Formular los componentes de una alimentación saludable usando el sistema mexicano de equivalentes a partir del análisis de las prácticas alimentarias, para aplicarlos responsablemente en su quehacer laboral gastronómico y en su propia vida.

Contenido:**Duración:** 8 horas

Unidad IV. Dieta sana

4.1 Las dietas en el mundo

4.2 Las leyes de la alimentación

4.3 Cálculo de la dieta sana con el Sistema Mexicano de Equivalentes

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Evaluar su estado de salud utilizando los métodos antropométricos para realizar cambios saludables en su estilo de vida con disciplina y constancia.	Se obtienen parámetros de peso, estatura, cintura, cadera, porcentaje de grasa y complexión.	Báscula, impedancia bioeléctrica, cinta métrica, calculadora y hoja de registro.	16 horas
2	Elaborar una dieta equilibrada usando el Sistema Mexicano de Equivalentes para crear un menú con ingredientes de la más alta calidad en beneficio de la comunidad que atiende con compromiso y responsabilidad social.	Cálculo de requerimientos nutricionales según las leyes de la alimentación y diseño de menú saludable.	Sistema Mexicano de Equivalentes, calculadora, hoja de cálculo.	16 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Moderador de debates

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Debates
- Mapas mentales
- Ejercicio de cálculo
- Ejercicios en Clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Diseño de cálculo de requerimientos y menú	10%
Tareas y actividades en clase	20%
2 Exámenes parciales	30%
Propuesta y elaboración de un platillo balanceado	40%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica	Complementaria
<p>Cervera, P. (2014). <i>Alimentación y Dietoterapia</i>. España: McGraw-Hill Interamericana.</p> <p>Mataix, J. (2013). <i>Tratado De Nutrición Y Alimentación</i>. Océano</p> <p>Martínez, A. (2011). <i>Fundamentos de Nutrición y Dietética</i>. España: Médica Panamericana.</p> <p>Esquivel, R. (2013). <i>Nutrición y Salud</i>. Editorial El Manual Moderno.</p> <p>Noss, E. (2011). <i>Tratado General de la Nutrición</i>. Editorial Paidotribo.</p>	<p>Mataix, V. (2009). <i>Nutrición y Alimentación Humana</i>. (2da Ed.). Editorial Ergon.</p> <p>Portal WEB de Comunidad Virtual de Profesionales de la Nutrición (2016). Disponible en: www.nutrinform.com</p> <p>Portal WEB El poder del consumidor (2016). Disponible en: www.elpoderdelconsumidor.org</p> <p>Portal WEB CalorieKing - Diet and weight loss (2016). Disponible en: www.calorieking.com</p> <p>Olivares, S. (2011). <i>Nutrición y Dietoterapia</i>. México: Mc. Graw Hill Educación.</p>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Nutrición o área afín con experiencia profesional y docente.

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura de Entorno Económico Global tiene el propósito de ubicar al alumno dentro de un contexto económico global, aportando los conocimientos necesarios para identificar los diferentes indicadores que actúan dentro de la microeconomía y macroeconomía. Estos conocimientos servirán como herramientas para visualizar distintos escenarios y proponer nuevas áreas de negocios en el ámbito gastronómico y profesional.

Se encuentra ubicada en la etapa básica obligatoria e impactará a la unidad de aprendizaje integradora de Innovación en Proyectos Gastronómicos.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Identificar las características del entorno económico nacional e internacional a través del análisis e interpretación de los indicadores y sus agentes para lograr una visión integral que sirva de apoyo en la toma de decisiones dentro de una empresa en función de sus necesidades con un sentido responsabilidad social y honestidad.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora un trabajo final de investigación y análisis del entorno económico de una empresa de Alimentos y Bebidas, en el cual identifique las principales características de su contexto económico nacional e internacional.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los elementos de la economía mediante sus fundamentos básicos para determinar su influencia y aplicación en la toma de decisiones en la empresa con un enfoque crítico y responsabilidad social.

Contenido:

Duración: 12 hora

UNIDAD I. Introducción a la economía

1.1 Introducción a la economía

- 1.1.1 Fundamentos básicos de la economía
- 1.1.2 Importancia del estudio de la economía

1.2 Geografía Física

- 1.2.1 Ubicación de México en el Entorno Global
- 1.2.2 Fronteras y Costas
- 1.2.3 Recursos Naturales

1.3 Geografía Económica

- 1.3.1 Crecimiento de la población total
- 1.3.2 Densidad y distribución de la población total
- 1.3.3 Regiones económicas
- 1.3.4 Población Económicamente Activa

1.4 Microeconomía y Macroeconomía

1.5 Sistema económico

- 1.5.1 Factores de producción
- 1.5.2 Agentes económicos: familias, empresas y gobierno

1.6 El entorno económico y la empresa

- 1.6.1 Importancia del entorno económico en la estrategia empresarial

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Describir el comportamiento del mercado por medio del análisis de la oferta y la demanda para comprender la competitividad de la empresa con actitud crítica y de responsabilidad social.

Contenido:**Duración:** 10 horas

UNIDAD II. El sistema de mercado: oferta y demanda (Indicadores Microeconómicos)

2.1 Oferta y la demanda

2.1.1 Demanda

2.1.2 Oferta

2.2 ¿Qué es un mercado?

2.2.1 Tipos de mercado

2.3 Tipos de competencia

2.3.1 Competencia perfecta

2.3.2 Competencia imperfecta

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Describir el ambiente macroeconómico a partir de sus principales indicadores para obtener una visión amplia del contexto económico y su repercusión en el bienestar de los agentes de la economía con sentido de responsabilidad y compromiso.

Contenido:**Duración:** 14 horas

UNIDAD III. Indicadores macroeconómicos

3.1 Variables e indicadores macroeconómicos

3.2 El Producto Interno Bruto

3.3 Inflación

3.4 Desempleo

3.5 Tipo de cambio

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Comparar el comportamiento de los sectores económicos a través del análisis de los indicadores de competitividad y productividad nacionales para identificar su importancia y relación con el crecimiento y desarrollo económico de las regiones, con principios de responsabilidad y eficiencia.

Contenido:

Duración: 14 horas

UNIDAD IV. Sectores de la economía

4.1 Competitividad y productividad

4.2 Crecimiento y desarrollo económico

4.3 Sectores económicos: sector agropecuario, sector industrial y sector de servicios

4.3.1 Ramas económicas

4.3.2 Comportamiento productivo

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar las dinámicas del entorno económico internacional mediante los acuerdos y alianzas para proporcionar estrategias de negocios y de colaboración económica internacional dentro de un marco de globalización con sentido crítico y de responsabilidad social.

Contenido:**Duración:** 14 horas

Unidad V. Economía Internacional

5.1 Globalización

5.1.1 Dependencia y relaciones económicas internacionales

5.1.2 Comercio internacional

5.2 Acuerdos, alianzas y organizaciones comerciales

5.3 Estrategias de negocios internacionales

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Identificar los elementos que componen la economía para su aplicación en toma de decisiones de una empresa con honestidad y responsabilidad social	Elaborar un cuadro sinóptico a cerca de los principales elementos que conforman el sistema económico.	Bibliográfico e internet Computadora	5 horas
2	Describir los tipos de competencias existentes de un sistema económico para identificar el impacto en la toma de decisiones de una empresa con compromiso y responsabilidad social.	Elaborar un ensayo referente a los tipos de competencias existentes mediante ejemplos que permitan su comprensión.	Computadora Bibliográfico e internet	5 horas
3	Identificar los principales indicadores macroeconómicos que permitan entender el contexto económico nacional e internacional con honestidad y disciplina.	Elaborar un análisis de la situación actual del país, a través de los indicadores macroeconómicos y realizar una comparación con otro país similar.	Computadora. Bibliográfico. Proyector.	8 horas
4	Describir el comportamiento de los sectores económicos, para evaluar su desempeño en el marco del crecimiento económico y competitividad con perseverancia y respeto.	Realizar una investigación de las principales actividades económicas locales, consultar a través del Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE) para identificar los sectores predominantes de la región. Elaborar un ensayo sobre la competitividad en las empresas de alimentos y bebidas en la región.	Computadora. Internet Bibliográfico	6 horas
5	Describir la dinámica del entorno global de las empresas en el ámbito del comercio y colaboración internacional para identificar sus principales estrategias en un marco de globalización con actitud crítica y de responsabilidad social.	Investigar de fuentes bibliográficas e internet las principales estrategias de éxito en empresas internacionales. Y realizar una exposición de resultados y discusión grupal.	Bibliográfico, internet, computadora y cañón.	8 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

El curso se desarrollará en la modalidad de curso-taller, asignando actividades individuales y en equipo.

Actividades del docente:

- Encuadre
- Proporcionará material para lectura.
- Expondrá algunos temas.
- Entregará material para la solución de ejercicios.
- Dará instrucciones para la realización de actividades grupales e individuales.
- Resolverá inquietudes o dudas de los alumnos.
- Evaluará las diferentes tareas.

Actividades de los estudiantes:

- Analizar lecturas.
- Realizar técnicas de integración grupal.
- Presentar exposiciones en forma individual o grupal.
- Desarrollar de temas.
- Resolver ejercicios de redacción.
- Redactar textos.
- Construir e interpretar presentaciones.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Evaluación

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Las unidades de aprendizaje se evaluará mediante las evidencias de desempeño, con el siguiente criterio de evaluación:

- 1) Se realizarán dos evaluaciones parciales de manera escrita con un valor total de 30%
- 2) Se realizarán exposiciones en equipo con un valor total de 15%
- 3) Se realizarán presentaciones y desarrollo de ejercicios en clase 15%
- 4) Las participación en clase y tareas tendrán un valor total de 10%
- 5) El trabajo final tendrá un valor total del 30%

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica	Complementaria
Barroso Castro, C. (2012). <i>Economía de la empresa</i> . (2da Ed.). Madrid: Editorial Pirámide	Mankiw, N. (2009). <i>Principios de economía</i> . México: Cengage Learning
Carbaugh, R.J. (2009). <i>Economía Internacional</i> . (12va Ed.). México: Cengage Learning	Página WEB del Banco Mundial (2016). Disponible en: www.bancomundial.org
Feenstra, R. C. (2012). <i>Macroeconomía internacional</i> . (2da Ed.). Barcelona: Reverté	Página WEB del Fondo Monetario Internacional (2016). Disponible en: http://www.imf.org
Krugman, P. R. (2011). <i>Introducción a la economía</i> . (1ra Ed.). Barcelona: Reverté	Página WEB de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (2016). Disponible en: http://www.oecd.org
Martínez Ruiz, H. (2013). <i>Estructura socioeconómica de México, con enfoque en competencias</i> . (3era ed.). México: CENGAGE Learning	Página WEB del International Institute for Management Development (2016). Disponible en: http://www.imd.org/
McEachern, W. A. (2014). <i>ECON-Macroeconomía</i> . (3ra Edición). México: Cengage Learning	Página WEB del Doing Business (2016). Disponible: http://espanol.doingbusiness.org/
Méndez M.J.S. (2012). <i>Problemas económicos de México y sustentabilidad</i> (7ma ed.). México: Mc Graw-Hill	Página WEB del Foro Económico Mundial (2016). Disponible: http://www.weforum.org/
Méndez Morales, J.S. (2011). <i>La Economía en la Empresa. En la sociedad del conocimiento</i> . (4a. Ed.). México: McGraw Hill	

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Economía, Licenciatura en Mercadotecnia, Licenciatura en Negocios Internacionales, Licenciatura en Administración o área afín con experiencia en docencia y economía.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Química de Alimentos
5. Clave: _____
6. HC 2 HL 3 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 7
7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: Q.F.B. Alejandra Chávez Márquez-
M.C. Laura B. Chanes Miranda
M.P.A. Gricelda López González

Vo.Bo.: M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura de Química de Alimentos, se imparte en la etapa básica y es de carácter obligatorio. Estas bases de Química de Alimentos ayudarán al alumno a entender, explicar e identificar el comportamiento de los componentes de los alimentos, preparación, conservación y almacenamiento. Todo esto con la finalidad de que se manejen de manera óptima y práctica los insumos necesarios en la industria gastronómica.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Identificar las propiedades funcionales de los nutrimentos en los alimentos a través de prácticas donde se demuestren las reacciones químicas que ocurren durante el procesamiento de alimentos para la elaboración de platillos vanguardistas y originales con higiene y responsabilidad.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Presenta un platillo y un reporte del proceso de elaboración donde se demuestre las propiedades funcionales de los nutrientes que se encuentran en los alimentos al procesarlos.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar los componentes de los alimentos utilizando las tablas de valor nutrimental para identificar la relación en la que se encuentran en cada uno de ellos con una actitud responsable y crítica.

Contenido:**Duración:** 6 horas

Unidad I. Introducción a la química de alimentos.

1.1 Conceptos básicos de bioquímica de alimentos.

1.2 Principales componentes de los alimentos. Composición química de:

1.2.1 Frutas y vegetales

1.2.2 Cereales

1.2.3 Grasas y aceites

1.2.4 Carnes, pescado, marisco y derivados

1.2.5 Huevo

1.2.6 Productos lácteos

1.2.7 Bebidas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar y demostrar la cantidad de agua que tienen los alimentos y sus repercusiones en los tejidos que los rodean a través de su deshidratación para establecer la relación entre la cantidad de agua y la velocidad en el deterioro de los alimentos con una actitud crítica.

Contenido:**Duración:**14 horas

Unidad II. Agua

2.1 Estructura, propiedades físicas y químicas.

2.2 Actividad de agua en los alimentos.

2.3 Reacciones de deterioro en función de la actividad del agua.

2.4 Métodos de conservación relacionados con el agua.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los principales carbohidratos presentes en los alimentos mediante el estudio de sus propiedades químicas y las interacciones con otros componentes para modificar las propiedades organolépticas de los alimentos en la generación de productos alimenticios con honestidad y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 25 horas

Unidad III. Carbohidratos en los alimentos

3.1 Introducción.

3.2 Clasificación y nomenclatura.

3.3 Principales monosacáridos en alimentos.

3.4 Principales oligosacáridos y sus reacciones.

3.5 Tecnología de azúcares. Poder edulcorante. Reacciones y propiedades funcionales.

3.6 Concepto de fermentación.

3.7 Principales polisacáridos: Glucógeno, pectinas, gomas y celulosa. Reacciones y propiedades funcionales.

3.8 Fuentes principales: Frutas, vegetales, cereales, otras fuentes.

3.9 Modificación de los carbohidratos.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar la estructura química de los lípidos, sus fuentes, funcionalidad y propiedades a partir del estudio de sus propiedades químicas para entender las ventajas y desventajas en su utilización para la preparación de alimentos con actitud crítica y responsable.

Contenido:**Duración:** 15 horas

Unidad IV. Lípidos en los alimentos

4.1 Introducción.

4.2 Ácidos grasos. Clasificación.

4.3 Propiedades físicas, químicas y funcionales.

4.4 Fuentes.

4.5 Manufactura de grasas y aceites.

4.6 Procesos de modificación.

4.7 Deterioro de lípidos.

4.8 Antioxidantes.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las principales proteínas presentes en los alimentos con el fin de estudiar sus propiedades químicas y las interacciones con otros componentes para modificar las propiedades organolépticas de los alimentos en la generación de productos alimenticios con honestidad y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 20 horas

Unidad V. Proteínas en los alimentos

5.1 Introducción.

5.2 Aminoácidos. Fórmula. Esenciales y no esenciales.

5.3 Proteínas. Estructura.

5.4 Propiedades físicas, químicas y funcionales.

5.5 Proteínas de origen animal, marino y vegetal.

5.6 Proteínas no-convencionales.

5.7 Modificación de proteínas.

5.8 Fuentes.

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Analizar cuáles son los principales componentes de los alimentos mediante la investigación en tablas de valores nutrimentales y la proporción en que se encuentran para identificar la interacción entre ellos, con disciplina y responsabilidad.	Realizar utilizando tablas de valor nutrimental, gráficas para visualizar el valor nutrimental por grupos de alimentos.	Pintarrón, marcadores, equipo de cómputo y cañón Tabla de composición química de alimentos.	3 horas
2	Analizar la cantidad de agua en los alimentos mediante el método de secado en horno para identificar la relación de ella en los alimentos de forma responsable y dedicada.	Utilizar el método de secado en horno, evaporar el agua para cuantificar los sólidos.	Horno de secado, utensilio de cocina, material de laboratorio y alimentos.	6 horas
3	Analizar el pH y acidez mediante el uso de potenciómetro para percibir su relación con la conservación de los alimentos de forma responsable y comprometida.	Utilizar el potenciómetro medir el pH, así como analizar el % de acidez por titulación con NaOH 0.1N	Potenciómetro, alimentos, material de laboratorio.	3 horas
4	Preparar un alimento procesado mediante un método de conservación para reconocer el efecto del método de conservación con responsabilidad e higiene.	Utilizar método de conservación para preparar un alimento procesado.	Laboratorio de producción, utensilios de cocina, frascos para conservas, alimentos.	3 horas
5	Identificar la presencia de diferentes azúcares en un alimento mediante el método Fehling para la detección de almidón con responsabilidad y dedicación.	Utilizar el método de Fehling para la detección de azúcares reductores y lugol.	Reactivo de Fehling, yodo-lugol, microscopio, alimentos y material de laboratorio.	3 horas
6	Comprender los principios de fermentación mediante el uso de una preparación con azúcar y lactosa para distinguir los productos que se obtienen con constancia y dedicación.	Utilizar azúcar y lactosa como ingredientes bases, demostrar las propiedades de fermentación en un producto alimenticio.	Utensilios de cocina, material de laboratorio y alimentos.	3 horas

7	<p>Mostrar el comportamiento del azúcar y los polisacáridos en los alimentos mediante la preparación de un alimento con ese ingrediente para conocer su propiedad en la conservación de alimentos con dedicación y responsabilidad.</p>	<p>Elaborar un producto utilizando azúcar y gomas. "Mermelada" y "Gomitas"</p>	<p>Cocina demostrativa, utensilios de cocina, frascos para conserva y alimentos.</p>	<p>6 horas</p>
8	<p>Identificar la presencia de los lípidos utilizando el método volumétrico y el refractómetro para percibir su relación con las características del alimento con actitud crítica y responsabilidad.</p>	<p>Utilizando el método volumétrico y el refractómetro obtener el % de acidez y el I.Y. para determinar la calidad en los aceite.</p>	<p>Aceites y grasas, material de laboratorio, refractómetro.</p>	<p>3 horas</p>
9	<p>Realizar emulsiones mediante el uso de emulgentes para identificar algunos de los agentes ligantes en alimentos dedicación e higiene.</p>	<p>Mostrar con diferentes emulgentes la capacidad de preparar emulsiones. Ej. Aderezos.</p>	<p>Aceite, vinagre, emulgentes, material de laboratorio.</p>	<p>3 horas</p>
10	<p>Identificar las propiedades de las proteínas en los alimentos mediante el uso de tablas de valores nutrimentales para identificar su valor nutricional con actitud crítica y responsabilidad.</p>	<p>Mostrar las propiedades reológicas de las proteínas.</p>	<p>Material de laboratorio, alimentos.</p>	<p>3 horas</p>
11	<p>Experimentar con diferentes alimentos proteicos para demostrar las propiedades funcionales de las proteínas con actitud crítica y responsabilidad.</p>	<p>Con diferentes fuentes de proteínas, demostrar las propiedades de estas en los alimentos.</p>	<p>Material de laboratorio, alimentos.</p>	<p>6 horas</p>
12	<p>Mostración de propiedades químicas y funcionales de los alimentos mediante la preparación de un platillo para demostrar al menos 3 propiedades funcionales de hidratos de carbono, lípidos y proteínas con compromiso y responsabilidad.</p>	<p>Elaborar un platillo donde se demuestren al menos 3 propiedades funcionales de hidratos de carbono, lípidos y proteínas.</p>	<p>Laboratorio de producción, diferentes ingredientes, utensilios de cocina.</p>	<p>6 horas</p>

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos de máximo 3 personas.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Cierre a través de preguntas o cuestionario que se darán al inicio de la clase

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo en taller y laboratorio.
- Prácticas de campo
- Ejercicios en Clase y extraclase
- Exposiciones
- Reportes de practicas

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

2 Exámenes.....	30%
Trabajos y tareas.....	10%
Reportes de laboratorio.....	30%
Proyecto final (Presentación de un plático y reporte de elaboración).....	30%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Vaclavik, V. (2014). *Essentials of Food Science*. Estados Unidos: Springer.

Boye, J. (2012). *Green Technologies in Food Production and Processing*. Estados Unidos: Springer.

Igoe, R. (2011). *Dictionary of Food Ingredients*. Estados Unidos: Springer.

Potter, J. (2010). *Cooking for Geeks: Real Science, Great Hacks, and Good Food*. Estados Unidos: O`Reilly Media, Inc.

Belitz, H. (2009). *Food Chemistry*. Estados Unidos: Springer.

Badui, S. (2012) *Química de los Alimentos*. México: ADDISON-WESLEY.

Bello, J. (2014). *Ciencia Bromatológica: Principios generales de los alimentos*. Madrid: Díaz de Santos.

Complementaria

Fennema, O. (2010). *Química de los Alimentos*. Madrid: ACRIBIA Editorial.

Gil, A. (2010). *Preelaboración y conservación de alimentos*. México: AKAL.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Química, Licenciatura en Bioquímica o área afín con experiencia en el manejo de alimentos y docencia.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica (s): Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: (Técnico, Licenciatura (s)) Licenciado en Gastronomía 3 Vigencia del plan
4. Nombre de la Unidad de Aprendizaje Estadística 5. Clave
6. HC: 2 HL HT 2 HPC HCL HE 2 CR 6
7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.C Diana Leticia Fong Mata
L.I. René Cecil Vidriales

Fecha: Agosto del 2015

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura de estadística desarrolla en los alumnos la habilidad de análisis en la interpretación de datos que contribuyan a la mejora de los indicadores económicos del sector gastronómico. La cual será aplicada en la planeación de procesos administrativos, control de equipos y recursos para garantizar la eficiencia y eficacia en el cumplimiento de objetivos organizacionales. La materia de estadística se ubica en la etapa básica obligatoria y proporciona los elementos básicos para el desarrollo de asignaturas de Gestión en el Servicio, Administración Estratégica, Control de Costos y Mercadotecnia.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Resolver un problema del área de producción y servicios de alimentos y bebidas utilizando los fundamentos de probabilidad y estadística para la toma de decisiones con una actitud crítica y honesta.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Realiza un proyecto final utilizando un software estadístico en el que contenga la representación e interpretación haciendo uso de un modelo matemático a partir de la recolección de datos y sus medidas de tendencia central (datos históricos, compras, experimentación, inventarios, etc.) mediante la correlación y distribución de la información.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Recopilar y representar un conjunto de datos estadísticos para su presentación a través de la aplicación de técnicas de muestreo con sentido crítico y responsable.

Contenido:

Duración: 5 horas

Unidad I Conceptos generales de estadística

- 1.1 Definición de estadística
- 1.2 Datos estadísticos
- 1.3 Métodos estadísticos
- 1.4 Recopilación de datos estadísticos
- 1.5 Organización de datos estadísticos
- 1.6 Presentación de datos estadísticos
- 1.7 Utilización de software estadísticos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Calcular medidas de tendencia central y de posición en datos agrupados y no agrupados mediante la interpretación de los resultados para aplicar a los procesos de negocios con honestidad.

Contenido:

Duración: 5 horas

Unidad II Medidas de tendencia central

2.1 Calculo de la media aritmética

2.1.1 Datos no agrupados

2.1.2 Datos agrupados

2.1.3 Propiedades de la media aritmética

2.2 Calculo de la mediana

2.2.1 Datos no agrupados

2.2.2 Datos agrupados

2.2.3 Características de la mediana

2.3 Calculo de la moda

2.3.1 Datos no agrupados

2.3.2 Datos agrupados

2.3.3 Características de la moda

2.4 Calculo de la media geométrica

2.4.1 Datos no agrupados

2.4.2 Propiedades de la media aritmética

2.5 Calculo de la media armónica

2.5.1 Datos no agrupados

2.5.2 Datos agrupados

2.6 Calculo cuartiles y percentiles

2.6.1 Datos no agrupados

2.6.2 Datos agrupados

2.7 Utilización de software estadísticos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Calcular medidas de variabilidad utilizando datos agrupados y no agrupados para aplicar a los procesos de negocios con integridad y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 5 horas

Unidad III Medidas de Variabilidad

3.1 Rango Inter cuartil

3.1.1 Datos no agrupados

3.1.2 Datos agrupados

3.2 Calculo de la desviación media

3.2.1 Datos no agrupados

3.2.2 Datos agrupados

3.3 Calculo de la varianza y desviación estándar

3.3.1 Datos no agrupados

3.3.2 Datos agrupados

3.4 Calculo del coeficiente de variación

3.4.1 Datos no agrupados

3.4.2 Datos agrupados

3.5 Utilización de software estadísticos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Determinar los valores de probabilidad con eventos aleatorios a través de la aplicación de las funciones de un software estadístico para cuantificar el riesgo en la toma de decisiones con sentido crítico y responsable.

Contenido:**Duración:** 5 horas

Unidad IV Probabilidad

- 4.1 Concepto de probabilidad básica
- 4.2 Técnicas de conteo
- 4.3 Permutaciones y combinaciones
- 4.4 Probabilidad simple
- 4.5 Probabilidad conjunta
- 4.6 Reglas de la adición y multiplicación
- 4.7 Probabilidad condicional
- 4.8 Utilización de software estadísticos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Estimar la distribución de probabilidad de ocurrencia de eventos a través del uso de un software estadístico para la toma de decisiones con integridad y responsabilidad.

Contenido:

Duración: 6 horas

Unidad V Distribuciones de Probabilidad

5.1 Distribución hiper geométrica

5.2 Distribución binomial

5.3 Distribución de Poisson

5.4 Distribución normal

5.4.1 Área bajo la curva

5.4.2 Ordenadas bajo la curva

5.4.3 Aproximación binomial a normal

5.4.4 Aproximación de Poisson a normal

5.5 Utilización de software estadísticos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Realizar estimaciones de regresión y correlación mediante datos históricos para ajustar la mejor ecuación de pronóstico a un conjunto de datos con sentido confiable y responsable en la toma de decisiones con responsabilidad y dedicación.

Contenido:

Duración: 6 horas

Unidad VI Regresión y correlación

- 6.1 Estimación mediante línea de regresión
- 6.2 Calculo de coeficiente de correlación
- 6.3 Inferencia sobre parámetros de población
- 6.4 Series de tiempo en los pronósticos
- 6.5 Análisis de tendencia
- 6.6 Variación cíclica, estacional e irregular
- 6.7 Utilización de software estadísticos.

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Colectar ocurrencias utilizando técnicas de muestreo y el uso de software estadístico para su interpretación en histogramas y polígonos de frecuencia con transparencia y compromiso.	Aplicar técnicas de muestreo para la recolección de datos que se tratarán e interpretarán en un software estadístico.	Manual de técnicas de muestreo Bibliografía básica Tutoriales de software estadístico.	8 horas
2	Estimar medidas de tendencia central y de posición utilizando software estadístico para interpretar información útil en la toma de decisiones en empresas de alimentos y bebidas con compromiso y responsabilidad.	Tratar el conjunto de datos recolectados con un software estadístico estimar sus medidas de tendencia central y posición.	Datos recolectados Bibliografía básica Tutoriales de software estadístico.	6 horas
3	Estimar medidas de variabilidad y/o dispersión utilizando software estadístico para interpretar información útil en la toma de decisiones en empresas de alimentos y bebidas con compromiso y responsabilidad.	Tratar el conjunto de datos recolectados con un software estadístico estimar sus medidas de variabilidad y/o dispersión.	Datos recolectados Bibliografía básica Tutoriales de software estadístico.	6 horas
4	Estimar el riesgo eventual en un negocio de alimentos y bebidas a través de los valores de probabilidad de eventos aleatorios y un software estadístico en la toma de decisiones con sentido crítico y responsable.	Tratar el conjunto de datos recolectados con un software estadístico estimar el riesgo eventual.	Datos recolectados Bibliografía básica Tutoriales de software estadístico.	6 horas
5	Calcular la probabilidad de ocurrencia de eventos a través de un software estadístico que sirva de apoyo en la toma de decisiones en una empresa de alimentos y bebidas con transparencia y responsabilidad.	Tratar el conjunto de datos recolectados con un software estadístico estimar la probabilidad de ocurrencia de eventos en el tiempo.	Datos recolectados Bibliografía básica Tutoriales de software estadístico.	6 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de temas
- Entrega de casos
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Moderador de debates

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Resolución de casos
- Debates
- Ejercicios en Clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

La evaluación será continua mediante el análisis del desempeño en el aula y la resolución de actividades prácticas.

El alumno realizara 3 exámenes teórico práctico y un proyecto final, aplicando todos los conocimientos adquiridos en clase.

El alumno que cumpla con el 80% de asistencia a clase, entregue el proyecto final y realice los tres exámenes con un promedio mínimo de siete obtendrá, la promoción directa de la materia.

El alumno que no apruebe uno de los tres parciales con una calificación mínima de seis, tendrá la posibilidad de realizar al finalizar el semestre (fecha de ordinarios) el examen ordinario.

- 3 Exámenes parciales 30%
- Prácticas y ejercicios 40%
- Proyecto final 30%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Berenson y Levine. (2014). *Estadística para Administración y Economía*. México: Alfa omega.

Díaz, E. (2016). *Estadística básica*. Bogotá: Ediciones de la U.

Richard I. Levin. (2011). *Estadística para administración y economía*. México: Pearson.

Complementaria

Cosma Rohilla Shaliz. (2013). *Advanced Data Analysis from an Elementary Point of View*. 06 -05-2014, Cambridge University

Gareth James, Daniela Witten, Trevor Hastie and Robert Tibshirani (June 2014). *An Introduction to Statistical Learning with Applications in R*. New York, New York, USA. Springer.

Trevor Hastie, Robert Tibshirani, Jerome Friedman. (2011). *The Elements of Statistical Learning: Data Mining, Inference, and Prediction*. New York, New York, USA. Springer. Second Edition, Springer Series in Statistics.

Kevin J Keen. (2010). *Graphics for Statistics and Data Analysis with R*. USA, Chapman & Hall/CRC Texts in Statistical Science.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Matemáticas, Ingeniero o área afín con experiencia en estadística y docencia.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Montaje y Servicio de Comedor

5. Clave: _____

6. HC 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Alejandro Jiménez Hernández

Fecha: Agosto del 2015

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández

Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura Montaje y Servicio de Comedor pertenece a la etapa básica obligatoria. Provee de las herramientas de conocimiento de operación de una de las áreas de un negocio de alimentos y bebidas. En esta asignatura el estudiante va a adquirir los conocimientos para diseñar un montaje y servicio de comedor de un negocio de alimentos y bebidas, para ello se requiere aplicar las diversas técnicas de atención al cliente que le permitirán ofrecer un servicio de calidad. Asimismo guarda relación con las unidades Coctelería Internacional y aporta elementos para cursar la de Gestión en el Servicio. Posteriormente podrán integrar las aplicaciones de esta unidad en la de Desarrollo de Eventos dentro de la etapa terminal.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Aplicar los diversos montajes y servicios de comedor utilizando las técnicas, protocolos y procesos de servicio y montaje de alimentos y bebidas para ofrecer una atención al cliente que contribuya a mejorar la calidad en el establecimiento con actitud creativa y responsable.

IV. EVIDENCIA(S) DE DESEMPEÑO

Presenta una simulación de un servicio a la mesa donde aplique las técnicas, protocolos y procesos incluyendo una reseña sobre el desarrollo de la actividad.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir los diferentes formatos de negocios de servicios gastronómicos que existen a partir de la identificación de las necesidades y contexto del establecimiento para proponer el tipo de servicio que se requiere con actitud analítica, crítica y responsable.

Contenido:**Duración:** 6 horas

UNIDAD I. Formatos de negocios de servicios

1.1 Comida rápida

1.2 Slow food

1.3 Casual

1.4 Fine dining

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir los diferentes elementos físicos y materiales que concurren en el servicio de alimentos y bebidas mediante la descripción de las características y funciones del equipo mayor y menor utilizado para montar un área de servicio de comedor que satisfaga las necesidades del cliente, con actitud crítica, reflexiva, respetuosa y responsable.

Contenido:

Duración: 10 horas

UNIDAD II. Equipo y montaje de comedor

2.1 Equipo mayor y menor de comedor

2.1.1 Mobiliario

2.1.2 Equipo y utensilios

2.1.3 Loza

2.1.4 Plaqué

2.1.5 Cristalería

2.1.6 Mantelería

2.1.7 Mise en place

2.2. Montaje del comedor

2.2.1 Factores a considerar: iluminación, ventilación, decoración, pisos, ambientación, ruido, etc.

2.2.2 Planeación de los flujos de servicio

2.2.3 Distribución y acomodo del equipo mayor y menor

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar los tipos de servicio de alimentos y bebidas por medio de la identificación de los diferentes estilos de servicio para clasificar las técnicas acordes con el establecimiento que contribuya al concepto de negocio con actitud crítica, reflexiva, respetuosa y responsable.

Contenido:**Duración:** 6 horas

UNIDAD III. Tipos de servicio

3.1 Según la categoría

3.2 Según el tipo de cocina

3.3 Según el tipo de menú

3.4 Clásicos internacionales: americano, francés, inglés, ruso.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar el concepto de negocio de servicio de alimentos y bebidas a partir de la aplicación de las técnicas de servicio para optimizar los tiempos en el servicio, mejorar la imagen, prestigio, posicionamiento y economía del negocio con actitud crítica, reflexiva, respetuosa y responsable.

Contenido:

Duración: 10 horas

UNIDAD IV. Técnicas de servicio

4.1 El servicio en la sala

4.1.1 Control de mesas

4.1.2 Recepción del cliente

4.1.3 Iniciando el servicio

4.1.4 La comanda

4.2 Aplicación de técnicas

4.2.1 Montaje de mesa

4.2.2 Toma de orden

4.2.3 Trinchado y cuchareo

4.3 Servicios específicos

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Identificar las herramientas de servicio de alimentos y bebidas en el laboratorio de servicio, diferenciando las características y funciones de la cristalería, el plaqué, la loza y mantelería, para utilizarlas de acuerdo a las necesidades del establecimiento y tipo de evento con actitud crítica y responsable.	Visitar el laboratorio de servicio para la identificación de las herramientas de servicio de alimentos y bebidas.	Cristalería Plaqué Loza Mantelería	10 horas
2	Aplicar los diferentes estilos de servicio de alimentos y bebidas a partir de prácticas en el laboratorio de servicio para emplear la que sea acorde con el concepto de negocio para contribuir al desarrollo en el servicio y posicionamiento de la empresa, con actitud crítica y responsable.	Simular los diferentes tipos de servicio en el laboratorio de servicio describiendo sus características y procedimiento, concluyendo con un cuadro comparativo.	Carro de servicio Plaqué Mantelería Loza Cristalería	12 horas
3	Montar una mesa en el laboratorio de servicio, empleando las técnicas y procedimientos establecidos, para garantizar un servicio de calidad que contribuya a la decoración, ambientación, imagen y retribución económica del establecimiento con creatividad y orden.	Realizar una simulación del montaje de mesa y preparación de la estación de servicio, correspondiendo al tipo de servicio y simula cada una de las técnicas y procedimientos.	Carro de servicio Plaqué Mantelería Loza Cristalería Insumos	10 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Presentación de casos prácticos

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en clase y extraclase.
- Reportes de lecturas
- Solución de casos prácticos

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

- | | |
|--|-----|
| - Simulación (demostración de técnicas, protocolos y procesos de servicio y montaje describiendo las características y procedimientos de cada una) | 50% |
| - Tareas entregadas en tiempo y forma, con orden, limpieza y atendiendo al formato establecido. | 30% |
| - Exposición (presentación personal, dominio del contenido, aplicación de las técnicas, material de apoyo) | 20% |

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Guerrero R. (2012). *Técnicas Elementales de Servicio*. España: Paraninfo.
- Villanueva, R. (2012). *Gestión del protocolo*. España: IC.
- Caro, A. (2011). *Servicio y atención al cliente en restaurante*. España: IC.
- Dahmer, S. (2009). *Restaurant Service Basics*. Estados Unidos: Wiley.

Complementaria

- Sánchez, M. (2008). *Preparación y presentación del servicio de comedor*. Málaga: Limusa.
- The culinary Institute of America (2009). *Remarkable Service: A Guide to Winning and Keeping Customers for Servers, Managers, and Restaurant Owners*. Estados Unidos: Wiley.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Hotelería, Licenciatura en Turismo o área afín, con experiencia en el área de servicio de comedor en empresas de alimentos y bebidas.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Control de Costos en Alimentos y Bebidas

5. Clave: _____

6. HC 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje: Compras y Almacenaje

Formuló: L.G. Ana Fernanda Ramírez Torres
C.P. Saúl Flores Nava

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura se encuentra ubicada en etapa disciplinaria, tiene carácter de obligatoria y pertenece al área de conocimiento gestión de negocios de alimentos y bebidas. El propósito es que el estudiante pueda realizar un sistema de costos y rendimientos, para mantener el control en los gastos dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas mediante el uso de la información contable y el control presupuestal; realizando ejercicios prácticos.

Para cursar esta asignatura se requiere conocimientos previos de la unidad de aprendizaje de Compras y Almacenaje.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Diseñar un sistema de control de costos en alimentos y bebidas, a través del análisis de procedimientos estandarizados, para coadyuvar en la toma de decisiones con corresponsabilidad y honestidad.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaborar un sistema de control de costos para una empresa de alimentos y bebidas que integre el concepto de negocio, menú, cuantificación y estandarización de los procedimientos de producción, pruebas de rendimiento, costeo de recetas estándar, catálogo de productos, tablas de rendimientos.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diferenciar los distintos sistemas que se manejan dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas a través de la identificación de sus elementos para establecer controles que ayuden a mejorar los gastos y costos en la empresa con honestidad y responsabilidad.

Contenido**Duración:** 8 horas

UNIDAD I. El control de costos de la producción

1.1 Gastos

1.2 Costos

1.3 Utilidad

1.4 Formatos para control en la producción

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar los tipos de costos a partir de su definición y desglose para identificar en la parte contable el manejo de los gastos con responsabilidad y tolerancia.

Contenido**Duración:** 8 horas

UNIDAD II. Componentes del costo

2.1 Antecedentes del costo

2.2 Tipos de costos

2.3 Aplicación de los costos en alimentos y bebidas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Realizar un sistema de costos y rendimientos por medio del menú de un establecimiento de alimentos y bebidas, para establecer un control en las mermas y evitar pérdidas excesivas en el establecimiento de alimentos y bebidas con responsabilidad y organización.

Contenido

Duración: 8 horas

UNIDAD III. El sistema de costos y rendimientos

3.1 El menú

3.2 Recetas estándar

3.3 Catálogo de insumos

3.4 Tabla de rendimientos

3.5 El costo potencial

3.6 Ventas diferenciadas

3.7 Costo real

3.7.1 Créditos al costo

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar la estadística de ventas de establecimientos de alimentos y bebidas a través del análisis de los indicadores de ventas para la proyección de costos con dedicación, responsabilidad y honestidad.

Contenido

Duración: 8 horas

UNIDAD IV. Indicadores de ventas

- 4.1 Cheque promedio
- 4.2 Estadísticas de ventas
- 4.3 Clientes atendidos
- 4.4 Porcentaje de rotación de mesas
- 4.5 Porcentaje de ocupación del aforo
- 4.6 Popularidad de platillos
- 4.7 Porcentaje de costos de alimentos
- 4.8 Porcentaje de costos de bebidas

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Determinar la merma y rendimiento de alimentos mediante su producción para precisar los costos con actitud crítica y responsabilidad.	Procesar diferentes alimentos y calculará la merma y rendimiento de cada uno.	Alimentos Utensilios para picar. Báscula. Insumos	16 horas
2	Elaborar un sistema de control de costos y rendimientos a través de la aplicación de los conceptos para garantizar el control en una empresa de alimentos y bebidas con responsabilidad y honestidad.	Crear un sistema de control de costos y rendimientos utilizando la herramienta Excel.	Computadora con Excel.	16 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar,
- Se organizará el grupo por equipos
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Retro alimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.
- resolver casos prácticos

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Evaluación escrita	30%
Avances de proyectos	30%
Sistema de control de costos	40%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Gallego, J. (2012). *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*. España: Paraninfo.
- Dopson, L. (2011). *Food and Beverage Cost Control*. Estados Unidos de América: John Wiley and Sons, Inc.
- Ojugo, C. (2010). *Practical Food & Beverage Cost Control*. Estados Unidos de América: Cengage Learning.
- Malaga, Steve. (2010). *Guía de Negocios para Restaurantes*. Estados Unidos de América: AuthorHouse.
- Gracia Treviño. (2013). *Elaboración y control de presupuestos de alimentos y bebidas*. Recuperado de <http://www.gestiopolis.com/elaboracion-y-control-de-presupuestos-de-alimentos-y-bebidas/>

Complementaria

- Koontz, H. (2013). *Elementos de la Administración*. México: McGraw-Hill.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Contaduría Pública, Licenciatura en Administración, Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Finanzas o área a fin, con experiencia en docencia y control de costos en empresas de alimentos y bebidas.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Enología II
5. Clave: _____
6. HC 3 HL 1 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 3 CR 7
7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje: Enología I

Formuló: M.P.A.Gricelda López González
Dr. Alejandro Cabello Pasini

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura pertenece a la etapa disciplinaria obligatoria y proporcionará los elementos necesarios para identificar la normatividad de los consejos reguladores del vino, así como conocer los países productores de vino y las variedades utilizadas para la producción de vino de calidad, analizar el impacto de los sentidos sobre la caracterización organoléptica del vino para desarrollar habilidades en el alumno para el servicio y la presentación del vino.

Se requieren conocimientos previos de la unidad de aprendizaje de Enología I.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Identificar las diferentes zonas vinícolas en el mundo y sus varietales, así como sus características básicas a través de un análisis sensorial de vinos para ofrecer una gama de opciones a los comensales, con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social.

IV. EVIDENCIA(S) DE DESEMPEÑO

Elabora una carpeta de evidencias que incluya reporte de prácticas y de investigación sobre los diferentes métodos de producción de vino de mesa, catas de vinos y visitas enológicas realizadas, aplicando los conocimientos adquiridos en la evaluación sensorial.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar la importancia de los consejos reguladores del vino a través del conocimiento de la denominaciones de origen y normatividad mexicana para distinguir las diferencias regulatorias en la producción de vino en México y el mundo con un sentido de entusiasmo y dedicación.

Contenido:

Duración: 4 horas

UNIDAD I Consejos reguladores del Vino

1. Consejos Reguladores
 - 1.1. Consejos Reguladores del Vino
 - 1.2. Denominación de origen
 - 1.2.1. Denominación de origen del vino
 - 1.2.2. Denominación de origen de otros productos
 - 1.2.3. Norma oficial Mexicana (NOM)

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los países productores del vino a nivel internacional a partir de su trayectoria histórica para tener un marco de referencia sobre la calidad de vino con actitud crítica y honestidad.

Contenido:

Duración: 12 horas

UNIDAD II. Países Productores

2. Países Productores
 - 2.1. Francia
 - 2.2. España
 - 2.3. Italia
 - 2.4. Alemania
 - 2.5. Portugal
 - 2.6. Grecia
 - 2.7. Hungría
 - 2.8. Argentina
 - 2.9. Chile
 - 2.10. Uruguay
 - 2.11. Brasil
 - 2.12. Estados Unidos
 - 2.13. Australia
 - 2.14. Nueva Zelanda
 - 2.15. China

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los Estados productores del vino en México mediante su trayectoria histórica para tener un marco de referencia sobre la calidad de vino a nivel mundial con actitud crítica y honestidad.

Contenido:

Duración: 6 horas

UNIDAD III Regiones productoras en México y variedades.

3. Regiones productoras en México y variedades
 - 3.1. Baja California
 - 3.2. Coahuila
 - 3.3. Querétaro
 - 3.4. Aguascalientes
 - 3.5. Zacatecas
 - 3.6. Chihuahua

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las características morfológicas y organolépticas de las diferentes variedades de uva utilizadas para la producción de vino de mesa a través de su trayectoria histórica con actitud crítica y honestidad.

Contenido:

Duración: 12 horas

UNIDAD IV Variedades de Uva

4. Variedades de Uva

4.1. Variedades de uva Blancas

- 4.1.1. Chardonnay
- 4.1.2. Sauvignon blanc
- 4.1.3. Moscatel
- 4.1.4. Pinot gris
- 4.1.5. Riesling
- 4.1.6. Viognier
- 4.1.7. Gewürztraminer
- 4.1.8. Chening Blanc
- 4.1.9. French Colombard
- 4.1.10. Riesling
- 4.1.11. Palomino

4.2. Variedades tintas

- 4.2.1. Barbera
- 4.2.2. Cabernet sauvignon
- 4.2.3. malbec
- 4.2.4. Merlot
- 4.2.5. Misión
- 4.2.6. Nebbiolo
- 4.2.7. Pinot noir
- 4.2.8. Sangiovese
- 4.2.9. Syrah
- 4.2.10. Tempranillo
- 4.2.11. Cabernet franc

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Establecer las características de los vinos mediante la degustación organoléptica para la correcta apreciación e interpretación de los vinos de mesa y así armonizarlos con alimentos, con entusiasmo y responsabilidad.

Contenido:

Duración: 8 horas

UNIDAD V Sentidos y Cata del Vino

5. Sentidos y Cata del vino
 - 5.1. Análisis sensorial; apreciación organoléptica
 - 5.2. La copa
 - 5.3. El color de los vinos; aspecto visual
 - 5.4. El aroma de los vinos; la nariz del vino
 - 5.5. El sabor de los vinos; sensación en boca
 - 5.6. Impresión global de un vino; elaboración de notas de cata
 - 5.7. Identificación de las denominaciones de origen, añadas y calificaciones
 - 5.8. La botella, la etiqueta, la contra etiqueta, el corcho, la cápsula.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Examinar el procedimiento para la presentación del vino en la mesa a través de los elementos que involucran el servicio del vino para establecer un manejo adecuado del mismo en la industria hotelera y restaurantera con una actitud responsable y entusiasta.

Contenido:**Duración:** 6 horas

UNIDAD VI Servicio del Vino

6. Servicio del Vino
 - 6.1. Temperatura del vino
 - 6.2. Las Copas
 - 6.3. Orden de los vinos
 - 6.4. El descorche
 - 6.5. Elaboración de Carta de vinos

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1, 2, 3 y 4	Degustar los vinos blanco, rosado, tinto y espumoso, a través de técnicas de apreciación organolépticas para diferenciar cada uno de ellos con actitud crítica y responsabilidad.	Identificar las diferencias organolépticas entre los vinos blancos.	Copas Vino blanco Hojas de evaluación	4 horas
		Identificar las diferencias organolépticas entre los vinos rosados.	Copas Vino rosado Hojas de evaluación	4 horas
		Identificar las diferencias organolépticas entre los vinos tintos.	Copas Vino tinto Hojas de evaluación	4 horas
		Identificar las diferencias organolépticas entre los vinos espumosos.	Copas Vino espumoso Hojas de evaluación	4 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición
- Se organizará el grupo por equipos
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Dirección de catas
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.
- Resolver casos prácticos
- Catas

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Evaluación:

- o 2 Exámenes parciales 35%
- o Carpeta de evidencias 50%
- o Participación en clase 15%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica	Complementaria
<p>Baeza, C. (2011). <i>Gran Atlas de Vino</i>. Editorial LIBSA.</p> <p>Grainger K. y H. Tattersall. (2016). <i>Wine Production and Quality</i>. Oxford: Wiley-Blackwell.</p> <p>Grainger, K. y Tattersall, H. (2008). <i>Wine Production: Vine to Bottle</i>. Oxford: Wiley-Blackwell.</p> <p>Grainger, K. (2009). <i>Wine Quality: Tasting and Selection</i>. Oxford: Wiley-Blackwell. [clásico]</p> <p>Diez, J. (2012). <i>El ABC del Vino</i>, México: Ediciones Larousse</p> <p>Popic, M. (2013). <i>El manual del vino</i>. España: CA</p> <p>Casalins, A. (2015). <i>Todo lo que hay que saber sobre el vino, Cepajes, maridajes y degustaciones</i>. Argentina: LEA</p> <p>Ortega, J. (2016). <i>Vino para principiantes: Un enfoque sencillo y práctico</i>. España: CreateSpace</p> <p>De la Casa, A. (2013). <i>Introducción al Vino y a La Cata De Vinos.: Una forma sencilla de aprender y disfrutar</i>. España: CreateSpace.</p> <p>Dowey, M. (2013). <i>Vino y comida</i>. Estado Unidos: Folio</p>	<p>Blouin L y Peynaud E. (2006) <i>Enología práctica</i>. Madrid: Mundi. [Clásico]. Disponible en: https://books.google.com.mx/books?id=C-lkDmQUkxEC&lpg=PR1&dq=enologia&hl=es&pg=PR5#v=onepage&q=enologia&f=false [clásico]</p> <p>Giuseppe, V. (2012). <i>Manual Cata de Vinos. Pequeña Enciclopedia</i>. Ed. Tikal.</p> <p>Hidalgo Fernández-Cano, L. y Hidalgo Togores, J. (2011). <i>Tratado de Viticultura</i> (4ta. Edición). Madrid: Ediciones Mundi-Prensa. Disponible en: https://books.google.com.mx/books?id=blS6qIBeZ2MC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false</p> <p>Hidalgo, J. (2010). <i>Tratado de Enología</i>, Mundi prensa. 2da edición.</p>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Enología o Ingeniero Agrónomo con experiencia en docencia y de 2 años como sommelier o en producción de vino.

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura se ubica en la etapa disciplinaria obligatoria y corresponde al área de conocimiento de gestión de negocios de alimentos y bebidas, que permite la utilización de procedimientos contable- administrativos importantes en la formación profesional.

Su importancia radica en la capacidad que adquirirá el alumno para identificar las oportunidades de mercadotecnia, los mercados rentables y el ciclo de vida de los productos, que le da la posibilidad de crear o adecuar un concepto que alcance una buena participación en el mercado y logre beneficios y utilidades a un negocio de alimentos y bebidas.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Diseñar un plan de mercadotecnia a partir de las herramientas y el análisis de mercados para posicionar un producto, servicio o empresa con una actitud innovadora y responsable.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora un plan de mercadotecnia para la comercialización y posicionamiento de un producto o empresa en el mercado que contenga análisis de mercado, imagen corporativa, estrategias de mercadotecnia y mezcla de mercadotecnia.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Examinar los conceptos generales de la mercadotecnia mediante sus antecedentes y naturaleza para identificar las ventajas y desventajas de cada mercado existente con actitud crítica y responsabilidad social.

Contenido:**Duración:** 12 horas**UNIDAD I** Naturaleza y conceptos de Mercadotecnia

- 1.1 Naturaleza y conceptos de Mercadotecnia
- 1.2 Definición.
- 1.3 Origen y antecedentes de la mercadotecnia.
- 1.4 Concepto de mercadotecnia.
- 1.5 Tipos de mercadotecnia.
- 1.6 Mercadotecnia digital
- 1.7 Administración de la mercadotecnia.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar el comportamiento del consumidor a través del análisis de los factores y mercados de consumo para la satisfacción de necesidades de servicios o productos con actitud crítica y responsable.

Contenido:

Duración: 8 horas

UNIDAD 2. Mercados de consumo.

2.1 Mercados de consumo

2.2 Conceptos y clasificación de los mercados.

2.3 Características de los mercados de consumo.

2.4 Diferencia de los mercados de consumo.

2.5 Modelos de comportamiento.

2.6 Comportamiento del consumidor

2.7 Factores que influyen en la toma de decisiones.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar el proceso de la segmentación de mercado de una empresa servicio o producto por medio de la identificación de características que lo constituyen para ubicarlo en un área estratégica de acuerdo al perfil del comprador con actitud crítica y responsable.

Contenido:

Duración: 8 horas

UNIDAD III Segmentación de Mercado

- 3.1 Naturaleza e importancia de la segmentación de mercados.
- 3.2 Bases para la segmentación.
- 3.3 Métodos de segmentación.
- 3.4 Estrategias de segmentación.
- 3.5 Posiciones de la estrategia de mercados.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar las necesidades de una empresa gastronómica a partir de un diagnóstico FODA para detectar áreas de oportunidad y amenazas con la finalidad de lograr la implementación de un programa de información que satisfaga los requerimientos mercadológicos con actitud objetiva, crítica y responsable.

Contenido:**Duración:** 12 horas

UNIDAD IV. Sistemas de información (IM) de mercadotecnia.

4.1 Investigación de mercado

4.2 Fuentes de investigación

4.3 Análisis FODA (Fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas)

4.4 Importancia y componentes de un sistema de información de mercadotecnia.

4.4 Componentes de un sistema de información de mercadotecnia.

4.5 Aplicación de un sistema de información de mercadotecnia.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los elementos de la mezcla de mercadotecnia a partir de sus características para efecto de su consideración en una planeación estratégica con actitud analítica y visión prospectiva.

Contenido:**Duración:** 12 horas

UNIDAD V. La mezcla de la mercadotecnia

5.1.- Naturaleza y concepto de la mezcla de la mercadotecnia.

5.2.- Producto, concepto y características.

5.3.- Precio, conceptos y características.

5.4.- Plaza y distribución, conceptos y características.

5.5.- Promoción, conceptos y características.

5.6.- Las nuevas P's de la mezcla de mercadotecnia.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar los elementos de mercadotecnia dirigido a una empresa de alimentos y bebidas utilizando un plan estratégico para realizar una propuesta relacionada a la gastronomía con creatividad e innovación.

Contenido:**Duración:** 12 horas

UNIDAD 6 Plan de Mercadotecnia

6.1 Definición del plan de mercadotecnia

6.2 Alcance del plan de mercadotecnia

6.3 Propósitos y contenido del plan.

6.4 Elaboración del plan estratégico

6.5 Integración de los elementos constitutivos de mercadotecnia.

6.2 Presentación del plan de mercadotecnia relacionado a la gastronomía

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Identificar los factores que influyen en el comportamiento de compra del consumidor para clasificarlos de acuerdo a los distintos niveles de respuesta con actitud crítica y responsable.	Reconocer las características y modelos de comportamiento en el consumidor.	Material bibliográfico. Lecturas.	2 horas
2	Analizar el proceso de la segmentación de mercado de un caso práctico de una empresa, servicio o producto para ubicarlo en un área estratégica de acuerdo al perfil del comprador con actitud crítica y disciplina.	Presentar las características cualitativas de la segmentación de mercado con ejemplos prácticos.	Lecturas, exposición en equipo. Se requiere computadora y proyector. (Power Point)	4 horas
3	Analizar áreas de oportunidad de una empresa gastronómica para implementar un sistema de información de mercadotecnia con actitud objetiva, crítica y responsable.	Elaborar un diagnóstico FODA, del producto o servicio de la empresa o propuesta de proyecto que desarrollará con el plan de mercadotecnia.	Lecturas, análisis de casos, presentación de trabajo individual en hojas blancas.	8 horas
4	Proponer las actividades que se realizan en una empresa con la mezcla de mercadotecnia (Producto, precio,	Elaborar la mezcla de mercadotecnia del producto o servicio para su integración al plan de mercadotecnia.	Lecturas. Equipo de cómputo y	8 horas

5	<p>plaza, promoción) para un plan estratégico de mercadotecnia con actitud ordenada, reflexiva y responsable.</p> <p>Diseñar un plan de mercadotecnia que integre sus elementos constitutivos para cumplir los objetivos estratégicos de la empresa con actitud crítica y propositiva.</p>	<p>Elaborar el plan de mercadotecnia de acuerdo al producto o servicio seleccionados.</p>	<p>cañón.</p> <p>Lecturas, investigación y elaboración del plan en hojas blancas. Exposición final individual.</p>	<p>10 horas</p>
---	--	---	--	-----------------

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Caso práctico
- Dinámicas grupales
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en clase y extraclase.
- Resolución de casos prácticos.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

1.- Dos evaluaciones escritas	20 %
2.- Tareas/ investigación y lecturas seleccionadas	15 %
3.- Exposiciones de forma individual y en equipo	20 %
4.- Elaboración de un plan de mercadotecnia	45 %

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Kotler, P. y Armstrong, G. (2013) *Fundamentos de marketing*. México: Pearson.

Fischer, L. y Espejo, J. (2011). *Mercadotecnia*. México: Edit McGraw Hill. Disponible en <http://site.ebrary.com/lib/uabcsp/reader.action?docID=10751465>

Vallet-Bellmunt, T. et. (2015). Principios de Marketing Estratégico. Publicacions de la Universitat Jaume I. Servei de Comunicació i Publicacions Campus del Riu Sec. Edifici Rectorat i Serveis Centrals. 12071 Castelló de la Plana. ISBN: 978-84-697-1552-9

Lamb, C., Hair, J. & McDaniel, C. (2011). *Marketing*. Mexico: Cenage Learning. 11a Edición.

Sainz de Vicuña, J. (2012) El plan de marketing en la PYME. ESIC EDITORIAL. 2ª ed.

Complementaria

Tolentino, J. (2011). *Branding: personalidad e identidad propia. (Spanish)*. *Leadership: Magazine For Managers*, 8(28), 44-53.

Disponible en:

<http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=bth&AN=89651980&lang=es&site=ehost-live>

Cristobal-Fransi, E., Daries-Ramon, N., & Pablo Baldomar, J. (2014). Segmentación de los e-consumidores: un estudio aplicado a partir de las perspectivas de uso de Internet. Instituto de Economía Aplicada a la Empresa

Chaffey, D. (2014) *Marketing digital estrategia implementación y práctica*. Pearson Educación.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Mercadotecnia, Licenciatura en Publicidad, Licenciatura en Administración o área afín con experiencia docente y profesional en el área de mercadotecnia.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Técnicas de Repostería y Panadería

5. Clave: _____

6. HC 1 HL 4 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: Chef Erasto Moreno González
M.A. Erik Ocón Cedillo

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura pertenece a la etapa disciplinaria, tiene carácter de obligatoria y pertenece al área de conocimiento de producción gastronómica. Contribuye en la formación del estudiante proporcionando una base sólida de los principios básicos utilizados en la elaboración de panes y postres.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Elaborar panes y postres clásicos a través diferentes técnicas de preparación, decoración y presentación para satisfacer las necesidades del consumidor con creatividad e higiene.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Demuestra prácticamente las diferentes técnicas, siguiendo los principios de panadería y repostería para la elaboración de panes y postres balanceados y de vanguardia.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Manipular los ingredientes propios de la panadería y repostería por medio de la demostración de recetas para aprovechar sus cualidades en la elaboración de panes y postres con higiene y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD I. Ingredientes

- 1.1 Harinas (trigo, centeno, maíz almidones)
- 1.2 Azúcares
- 1.3 Grasas
- 1.4 Leche y productos lácteos
- 1.5 Huevos
- 1.6 Agentes leudantes
- 1.7 Agentes gelificantes

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Emplear los principios básicos de panadería mediante la demostración de recetas para el desarrollo de técnicas adecuadas en la elaboración de panes con higiene y responsabilidad.

Contenido:**Duración: 3 horas**

UNIDAD II. Principios básicos de panadería y tipos de pan

2.1 Mezclado y amasado

2.2 Levaduras y fermentos

2.3 Tipos de masas

2.4 Tipos de panes (artesanal, sin levadura, con levadura, rápidos, fritos)

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Emplear los principios básicos de repostería a través de la demostración de recetas para el desarrollo de técnicas adecuadas para la elaboración de postres con higiene y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD III. Principios básicos de repostería

3.1 Salsas básicas, cremosas y jarabes

3.2 Pastas básicas de la repostería

3.3 Tartas y tartaletas

3.3 Batidos de huevos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Incorporar los diversos ingredientes y técnicas de repostería a partir de la demostración para el desarrollo de pasteles, bizcochos clásicos con higiene y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD IV. Pasteles y bizcochos

4.1 Mezclado y fórmulas

4.2 Cremas y glaseados

4.3 Técnicas básicas de decoración

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Incorporar los diversos ingredientes y técnicas de repostería por medio de la demostración para el desarrollo de postres ligeros y clásicos con higiene y responsabilidad.

Contenido:**Duración: 3 horas**

UNIDAD V. Postres ligeros

5.1 Mezclado y fórmulas

5.2 Natillas y flanes

5.3 Mousses

5.3.1 Fríos

5.3.2 Calientes

5.4 Soufflés

5.4.1 Fríos

5.4.2 Calientes

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Aplicar los principios de la panadería y repostería a través de las diversas técnicas, decoraciones e ingredientes para satisfacer las necesidades del consumidor con creatividad e higiene.	Elaborar preparaciones de repostería y panadería utilizando los diferentes Ingredientes: harina, azúcar, huevos, lácteos, agentes leudantes y agentes gelificantes (unidad I).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	8 horas
2, 3, 4, 5		Elaborar preparaciones de panadería utilizando los diferentes principios básicos: mezclados, amasaos, levaduras, fermentos, tipos de masas y tipos de panes (unidad II).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	16 horas
6, 7, 8, 9		Elaborar preparaciones de repostería utilizando los diferentes principios básicos: salsas, jarabes, pastas, tarta y tartaletas y batidos (unidad III).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	16 horas

10, 11, 12		Elaborar preparaciones de repostería utilizando las diferentes técnicas de pasteles, bizcochos y decoraciones (unidad IV).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas
13, 14		Elaborar preparaciones de repostería utilizando las diferentes técnicas de postres ligeros: natillas, flanes mousse y soufflés (unidad IV).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos	12 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.
- Dinámicas grupales

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extra clase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, se consideran los siguientes criterios, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas tanto del docente como de los estudiantes.

Demostración práctica:	40%
Exposición final de los postres y panes elaborados:	20%
Exámenes teóricos (2) :	20%
Elaboración preparaciones en clase:	20%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- The Culinary Institute of America. (2014). *Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft*. Estados Unidos: Wiley.
- Bau, F. (2013). *Enciclopedia del chocolate*. España: Blume.
- Suass, M. (2010). *Advances Baking & Pastry: A Professional Approach*. Estados Unidos: Delmar Cengage Learning.
- Torreblanca, F. (2010). *La cocina dulce*. España: Temas de hoy.
- Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. España: Larousse.
- Berambau, R. (2014). *The Baking Bible*. Estados Unidos: Houghton Mifflin Harcourt

Complementaria

- Duytsche, Y. (2008). *Diversiones dulces*. España: Montagud.
- García Company, D. y Navarro Tomás, V. (2010). *Elaboraciones Básicas para Pastelería-Repostería*. Madrid: Ideas Propias Editorial. Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=hzVwCxuvYNQC>
- Wright, J. (2015). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. España: Blume.
- Werle, L. (2012). *Ingredientes*. Alemania: H. F. Ullmann

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía o área afín con experiencia de 2 años en docencia y en la producción de panadería y repostería.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Técnicas y Preparaciones Culinarias

5. Clave: _____

6. HC 1 HL 4 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Gina García Walther
L.G. Edgard Romero Flores
L.G. Carlos Sampieri Jiménez
M.A. Erik Ocón Cedillo

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

Fecha: Agosto 2015

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura pertenece a la etapa disciplinaria, ofertándose como obligatoria. El área de conocimiento a la que pertenece es la de producción gastronómica y contribuye en la formación de una base sólida de las técnicas culinarias y métodos de cocción básicos que son útiles para la correcta elaboración de platillos nutritivos, de calidad y con excelentes hábitos de trabajo.

Para cursar esta asignatura se recomiendan conocimientos previos de la unidad de aprendizaje Introducción a las técnicas culinarias, bases culinarias y cocina fría.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Aplicar las técnicas básicas en la preparación de alimentos por medio de la demostración y práctica de recetas de cocina clásica internacional para lograr una base práctica que permita el desarrollo de habilidades culinarias con sentido de higiene y responsabilidad.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Entrega un portafolio donde se integre la información relativa a las características y propiedad de los métodos de cocción utilizados así como las prácticas que se realizaron en clase.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar los principios básicos de cocina por medio de la demostración y práctica de recetas para definir el uso adecuado para cada ingrediente acorde a sus características en búsqueda de resultados de calidad y excelencia.

Contenido:

Duración: 4 horas

UNIDAD I. Principios básicos de cocina

1.1. Efecto del calor en la preparación de alimentos

1.1.1 Transferencia de calor

1.1.2 Tiempos de cocción en las distintas clases de alimentos

1.2 Sazonar

1.2.1 Definición de sazón y sabor

1.2.2 Sazones y sabores comunes

1.2.3 Utilización de hierbas y especias

1.2.4 Sazonar para cocinar en volumen vs sazón por platillo

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar los métodos de cocción a través de la demostración de recetas para definir el uso adecuado para cada ingrediente acorde a sus características en búsqueda de resultados de calidad y excelencia.

Contenido:**Duración:** 4 horas

- UNIDAD II. Métodos de cocción
- 2.1 Métodos de cocción secos
- 2.2 Métodos de cocción húmedos
- 2.3 Métodos de cocción mixtos
- 2.4 métodos de cocción grasos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar los métodos de cocción modernos mediante la demostración de recetas para definir el uso adecuado para cada ingrediente acorde a sus características con responsabilidad e higiene.

Contenido:**Duración:** 2 horas

UNIDAD III. Métodos de cocción modernos

3.1 Sous - vide

3.2 Microondas

3.3 Hornos Inteligentes

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diseñar platillos equilibrados visualmente a partir de demostraciones de montajes para desarrollar el sentido de la estética y la creatividad.

Contenido:**Duración:** 6 horas

UNIDAD IV. Montaje del platillo

4.1 Componentes del plato

4.2 Categoría de montajes de platillos

4.2.1 Tradicional

4.2.2 No tradicional

4.3 Reglas de presentación

4.3.1 Equilibrio

4.3.2 Unidad

4.3.3 Color

4.3.4 Punto focal

4.3.5 Altura

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1, 2, 3, 4	Aplicar las técnicas y preparaciones culinarias básicas a través de la demostración y práctica de recetas de cocina clásica que permita el desarrollo de habilidades culinarias con higiene y responsabilidad.	Elaborar preparaciones culinarias a utilizando los principios básicos de cocina y uso correcto de ingredientes (unidad I).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	16 horas
5, 6, 7, 8		Elaborar preparaciones culinarias aplicando las diferentes Métodos de cocción: secos, húmedos, mixtos y grasos (unidad II).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	18 horas
9, 10, 11, 12		Elaborar preparaciones culinarias aplicando las diferentes Métodos de cocción modernos: <i>Sous vide</i> , microondas y hornos inteligentes (unidad III).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	18 horas
		Elaborar preparaciones culinarias		

13, 14		visualmente equilibradas de acuerdo con las técnicas de montaje de platillos (unidad IV).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas
--------	--	---	---	----------

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Retro alimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extra clase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, se consideran los siguientes criterios, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas tanto del docente como de los estudiantes.

Práctica diaria, de acuerdo a la rúbrica:	25%
Entrega de portafolio:	35%
Exámenes teóricos (2) :	20%
Exámenes prácticos:	20%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Gleason, J. (2014) *Introduction to culinary arts*. Estados Unidos: The culinary Institute of America

The Culinary Institute of America. (2011). *The professional chef*. Estados Unidos: Wiley.

Mc Greal, M. (2011). *Culinary arts, principles and applications*. Estados Unidos: ATP.

Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. España: Larousse.

Wright, J. (2015). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. España: Blume.

Complementaria

Martínez, G. (2011). *Iniciación a las Técnicas Culinarias*. México: Limusa.

Werle, L. (2012). *Ingredientes*. Alemania: H. F. Ullmann.

Gil Martínez, A. (2010). *Técnicas Culinarias* (1ra. Edición). Madrid: Ediciones Akal, S.A. Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=vlikstOp6KsC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía con experiencia en docencia y de 2 años producción culinaria.

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura se encuentra dentro de la etapa disciplinaria obligatoria y no requiere conocimientos previos de ninguno otra asignatura, se pretende dar a conocer a los alumnos, la intervención de las diversas autoridades, como son del ámbito Federal, Estatal, y Municipal con el objeto de dar conocer su área de aplicación, así mismo adoptar las medidas que imponen en los establecimientos de alimentos y bebidas, como pueden ser de Derecho o de obligatoriedad, y que se le den cumplimiento a estas disposiciones de manera legal, y como consecuencia profesional y ética para su correcto funcionamiento.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Identificar las leyes y reglamentos que regulan la operación de establecimientos de alimentos y bebidas a través de su análisis de orden Municipal, Estatal y Federal que determinan la operación legal de un establecimiento de alimentos y bebidas con responsabilidad y respeto.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Presenta una carpeta que contenga los trámites legales requeridos de un establecimiento de alimentos y bebidas.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar el marco legal que regula las actividades de la empresa de establecimientos de alimentos y bebidas mediante la investigación de los procesos existentes para cumplir con las disposiciones oficiales, con un sentido de responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD I Marco legal

- 1.1 Declaración de apertura
- 1.2 Funciones específicas de las Cámaras y Organismos Empresariales
- 1.3 Inscripción al Sistema de Información Empresarial Mexicano
- 1.4 Constitución de Comisión de Capacitación y Adiestramiento
- 1.5 Constitución de la Comisión de Seguridad e Higiene
- 1.6 Prima de riesgo
- 1.7 Secretaría del Trabajo y Previsión Social

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar las diversas disposiciones que regulan las actividades de las empresas de alimentos y bebidas por medio de la relación existente entre cada una así como su importancia para lograr una debida aplicación en su ámbito, ya sea Municipal, Estatal o Federal, con un sentido de responsabilidad social y solidaridad.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD II. Disposiciones oficiales

- 2.1 Registro Federal de establecimientos de alimentos y bebidas
- 2.2 Distintivo H
- 2.3 Norma Oficial Mexicana
- 2.4 Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios
- 2.5 Aviso de Funcionamiento que otorga la Secretaria de Salud
- 2.6 Ecología, permisos para derribar un árbol
- 2.5 Apertura de Negocios
- 2.6 Licencia de Funcionamiento en Materia de Ecología
- 2.7 Registro de Descargas de Aguas Residuales

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los derechos y obligaciones de los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas siguiendo la normatividad vigente para su operación con responsabilidad y honestidad.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD III. Derechos y obligaciones

3.1 Uso de Suelo

3.2 Factibilidad y Congruencia

3.3 Dictamen de Control Patrimonial

3.4 Estudio de Impacto Ambiental

3.5 Licencia de Construcción, por obras de construcción nueva, modificaciones, demoliciones

3.6 Programa de Protección Civil

3.7 Número Oficial

3.8 Licencia de Funcionamiento (con venta de vinos y licores)

3.9 Licencia de anuncios, adosado, de azotea, luminosos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar el marco legal de la empresa de alimentos y bebidas a partir de la elaboración de trabajos de investigación para aplicarlos en un negocio con integridad y tolerancia.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD IV. Permisos, licencias y concesiones

4.1 Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales

4.2 Procuraduría Federal de Protección al Ambiente, Vida Silvestre .

4.3 Concesiones (rentar o comprar) Zona Federal Marítimo Terrestre

4.4 Permisos de venta de alimentos y bebidas alcohólicas en Zonas Federales

4.5 Licencia de construcción en Zona Federal

4.6 Secretaría de Agricultura, Ganadería Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación

4.7 Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca

4.8 Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

4.9 Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar las diversas disposiciones de la obligación o del derecho que regula a la empresa de alimentos y bebidas a través de la investigación bibliográfica para relacionarlas de acuerdo al formato de negocio de servicios con objetividad y responsabilidad.

Contenido:

Duración: 3 horas

UNIDAD V. Disposiciones de la obligación

5.1 Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial

5.2 Protección de Marcas, Avisos Comerciales, Nombres Comerciales, Denominación de Origen

5.3 Derechos de Autor, Protección a Obras Intelectuales

5.4 Sociedades de Gestión Colectiva. Que representan derechos primigenios y conexos, como Sociedad de Autores y compositores de México, Asociación Nacional de Intérpretes, Sociedad Mexicana de Productores de Fonogramas, Video gramas y Multimedia

5.5 Patentes, Secretos Industriales Modelos de Utilidad, y Diseños Industriales

5.5 Franquicias

5.6 Servicios de Despachos Externos Especializados y Notarias

5.7 Dirección General de Juegos y Sorteos

5.8 Contratación de Extranjeros

5.9 Indicación de Origen

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Identificar el marco legal que regula las actividades de la empresa de establecimientos de alimentos y bebidas, mediante la investigación de los procesos existentes, para cumplir con las disposiciones oficiales, con un sentido de responsabilidad y respeto.	Organización de equipos de alumnos. Recopilación de formatos necesarios para la operación del establecimiento de alimentos y bebidas	Documentos proyectos de investigación y bibliografía señalada	8 horas
2	Analizar las diversas disposiciones que regulan las actividades de las empresas de alimentos y bebidas, mediante la relación existente entre cada una así como su importancia, para lograr una debida aplicación en su ámbito, ya sea Municipal, Estatal o Federal, con un sentido de responsabilidad social y solidaridad.	Exposición de temas, ya sea por parte del docente o del equipo de alumnos. Cuestionarios Análisis de lecturas	Documentos proyectos de investigación y bibliografía señalada	8 horas
3	Aplicar los derechos y obligaciones que norman la actividad del gastrónomo, a través de la comprensión de procedimientos con el fin de mejorar las condiciones para operar los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas a su cargo, con responsabilidad y respeto.	Exposición de temas, ya sea por parte del docente o del equipo de alumnos. Cuestionarios Análisis de lecturas Elaboración de documentos	Documentos(Formatos) proyectos de investigación y bibliografía señalada	8 horas
4	Identificar el marco legal de la empresa de alimentos y bebidas, mediante la elaboración de trabajos	Trabajo en equipo Análisis Dinámica	Documentos(Formatos) proyectos de investigación y	4 horas

	de investigación, para aplicarlos en un negocio con integridad y tolerancia.	Resumen Investigaciones	bibliografía señalada	
5	Analizar las diversas disposiciones de la obligación o del derecho que regula a la empresa de alimentos y bebidas mediante la investigación bibliográfica para relacionarlas de acuerdo al formato de negocio de servicios con objetividad y responsabilidad.	Exposición de temas, ya sea por parte del docente o del equipo de alumnos Análisis Cuestionarios y lecturas Dinámica	Documentos(Formatos) proyectos de investigación y bibliografía señalada	4 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Caso practico
- Dinámicas grupales
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en clase y extraclase.
- Resolución de casos prácticos

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de evaluación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes

- | | |
|--|------------------------|
| 1) Carpeta de trámites legales con valor de | 40% |
| 2) Participación y actividades en clase con valor de | 10% |
| 3) 2 Exámenes, con valor de | 20% (10% por cada uno) |
| 4) Presentación de Tareas | 10% |
| 5) Presentación por Equipo | 10% |
| 6) Asistencia | 10% |

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica	Complementaria
<p>Rafael Alcaraz. (2011). <i>El Emprendedor de Éxito, Guía de Planes de Negocios</i>. México, McGraw Hill.</p> <p>Sérvulo Anzola Rojas,(2010). <i>Administración de Pequeñas Empresas</i>. México: Mc Graw Hill.</p> <p>Instituto mexicano de la Propiedad Industrial (2016). disponible en: www.impi.gob.mx</p> <p>Instituto del fondo nacional de la vivienda para los trabajadores, disponible en: INFONAVIT (2016), www.infonavit.org.mx</p> <p>Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (PROFEPA)(2016), Disponible en: www.profepa.gob.mx.</p> <p>Protección Civil (2016). Disponible en www.proteccioncivil.gob.mx.</p> <p>Reglamento de Alcoholes, para el Estado de Baja California (2016), disponible en: ordenjuridicodemo.segob.gob.mx/Estatal</p> <p>Secretaría de Gobernación (SEGOB) (2016), www.gobernacion.gob.mx</p> <p>Reglamento de la ley del seguro social en materia de afiliación, clasificación de empresas, recaudación y fiscalización, (2016), Disponible en: www.imss.gob.mx/conoce-al-imss/marco-normativo/reglamentos</p>	<p>Código Fiscal de la Federación, el 31 de diciembre de 1981, Publicado en el Diario Oficial de la Federación, Última reforma publicada DOF 14-03-2014.</p> <p>Ley de Ecología, de fecha 29 de febrero de 1992, Publicada en el Periódico Oficial No. 6, sección I, Tomo XCIX., XVI Legislatura Disponible en https://ecologiageneral2.wordpress.com/inicio/leyes-de-la-ecologia www.metro.df.gob.mx/transparencia/imagenes/.../lgeepa14012014.pdf</p> <p>Ley de Edificaciones para el Estado de Baja California, de 24 de junio de 1994, Publicada en el Periódico Oficial No. 26, sección III, disponible en: proteccioncivil.ensenada.gob.mx/.../Reglamento-de-la-Ley-de-edificaciones.</p> <p>Ley General de Salud, 4 de junio de 2015, Publicado en el Diario Oficial de la Federación. disponible en: www.salud.gob.mx/unidades/cdi/.../LEY_GENERAL_DE_SALUD.pdf</p> <p>Ley General del Valor Agregado, 11-12-2013, Última reforma publicada DOF disponible en: www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/liva.htm</p> <p>Ley General de Turismo, 20-04-2015. Última reforma publicada DOF Disponible en: www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGT_200415.pdf</p> <p>Ley de ISR, 11 de diciembre de 14-09-2005, Nueva Ley publicada</p>

<p>Secretaria de Salud (2016), Disponible en: www.salud.gob.mx</p> <p>Secretaria del Trabajo y Previsión Social (STPS) (2016), Disponible en: www.stps.gob.mx</p> <p>Servicio de Administración Tributaria (SAT) (2016) Disponible en: www.sat.gob.mx</p> <p>Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad, y Calidad Agroalimentario (SENASICA) (2016), Disponible en: www.senasica.gob.mx</p>	<p>en el Diario Oficial de la Federación. disponible en: www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LISR.pdf</p> <p>Ley Federal de Derechos de Autor, 23 oct. 2006 Disponible en: www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lfa.htm</p> <p>Ley Federal de Protección al consumidor, 04-06-2014 Última reforma publicada DOF Disponible en : www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/113_261214.pdf</p> <p>Ley Federal del Trabajo, 12-06-2015 Última reforma publicada DOF, Disponible en: www.stps.gob.mx/bp/micrositios/reforma_laboral/ref_lab.html</p>
---	---

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Derecho, Licenciatura en Administración de Empresas, Licenciatura en Gestión Turística o área afín con conocimiento sobre la legislación de establecimientos de alimentos y bebidas.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

Nombre de la Unidad de aprendizaje: Gastronomía de Baja California

5. Clave: _____

6. HC 1 HL 4 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

L.G. Gina García Walther

Formuló: L.G. Jorge Sunyasye Dacak Barcenas

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández

Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisnero

Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura de Gastronomía de Baja California se ubica en la etapa disciplinaria el área de conocimiento a la que pertenece es la de producción gastronómica y tiene carácter de obligatoria. La unidad de aprendizaje fomenta conocer los distintos ingredientes regionales, diferenciar su estructura y composición. Identificando las diferentes técnicas utilizadas en la región con las utilizadas en la cocina de México y del mundo.

El desarrollo de la práctica le permitirá al alumno ser capaz de resolver problemas específicos que se presentan en la creación y elaboración de platillos, que vayan encaminados hacia una cocina sustentable. Para formar parte de la cocina regional contemporánea, representándola con honestidad, gran compromiso social y responsabilidad.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Elaborar platillos con recetas de la cocina de Baja California a través del uso de productos, técnicas regionales y la influencia de la gastronomía contemporánea mundial y mexicana para difundir la riqueza gastronómica regional, fortaleciendo la identidad gastronómica local con creatividad y compromiso.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora un portafolio de las recetas elaboradas, que incluya portada, índice y páginas numeradas, plan de trabajo, apuntes de clase, recetas con fotografía.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Valorar los principios básicos de cocina, métodos de cocción e ingredientes que se aplican en la elaboración de alimentos típicos de los grupos indígenas de Baja California, a través del desarrollo práctico de recetas establecidas para conocer el contexto cultural relativo a la cocina regional contemporánea.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD I. Cocina indígena en Baja California

- 1.1 Cochimíes
- 1.2 Cucapá
- 1.3 Kiliwa
- 1.4 Kumiai
- 1.5 Pai pai
- 1.6 Triquis

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Contrastar las influencias culinarias extranjeras con la gastronomía regional por medio del uso de técnicas e ingredientes para valorar y enriquecer la gastronomía local.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD II. Influencias extranjeras en la cocina del estado

2.1 Tijuana y Rosarito

2.1.1 Cocina Fronteriza y de migración

2.2 Ensenada y Tecate

2.2.1 Cocina Rusa

2.2.2 Cocina Japonesa

2.3 Mexicali

2.3.1 Cocina fronteriza y de migración

2.3.2 Cocina China

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Crear propuestas culinarias de vanguardia a través de la experimentación con ingredientes y técnicas para identificar las nuevas tendencias gastronómicas en el estado de Baja California con creatividad e higiene.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD III. Cocina contemporánea del Estado

3.1. Influencia de la gastronomía extranjera

3.2 Cocina Baja Med

3.2.1 Concepto e importancia

3.2.2 Técnicas culinarias

3.3 Cocina de mercado local

3.3.1 Productores locales

3.4 Precursores de gastronomía contemporánea en Baja California

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Emplear los diversos productos regionales a partir de la preparación de diversas recetas para la creación de propuestas culinarias encaminadas hacia una cocina sustentable con responsabilidad social e higiene.

Contenido:

Duración: 4 horas

UNIDAD IV. Productos Regionales

4.1 Lácteos

4.2 Carnes

4.2.1 Carnes de caza

4.3 Pescados y Mariscos

4.3.1 De cultivo

4.4 Aves

4.5 Productos endémicos

4.6 Frutas, verduras, vegetales y hortalizas

4.7 Elaboraciones artesanales (pan, vino, queso, cerveza)

4.8 Conservas y curtidos

4.9 Vino, destilados y fermentados

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Emplear la gastronomía regional mediante la difusión gastronómica local para dar a conocer el contexto cultural y económico que existe detrás de la gastronomía en el estado con respeto.

Contenido

Duración: 3 horas

UNIDAD V. Difusión gastronómica del estado de Baja California

5.1 Festividades

- 5.1.1 Festivales gastronómicos temáticos
- 5.1.2 Festivales de productos
- 5.1.3 Concursos gastronómicos profesionales
- 5.1.4 Expos, congresos y eventos académicos
- 5.1.5 Celebraciones religiosas
- 5.1.6 Festejos históricos

5.2 Alianzas institucionales

- 5.2.1 Canirac
- 5.2.2 Vatel Club de México
- 5.2.3 Asociación de Vinicultores de Baja California
- 5.2.4 Universidad Autónoma de Baja California
- 5.2.5 Gobierno del Estado
- 5.2.6 Secretaría del Fomento Agropecuario
- 5.2.7 Secretaría de Turismo

5.3 Rutas Gastronómicas

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1, 2	Aplicar los principios de la gastronomía de Baja California a través de las diversas técnicas e ingredientes para difundir la riqueza gastronómica regional, fortaleciendo la identidad gastronómica local con higiene y responsabilidad.	Elaborar platillos aplicando las diferentes cocinas indígenas de Baja California: Cochimíes, Cucapá, Kiliwa, Kumiai, Pai pai y Triquis (unidad I).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	8 horas
3, 4, 5,		Elaborar platillos aplicando las diferentes técnicas e ingredientes de la influencia extranjera en la gastronomía regional: ruso, japonesa, china y norteamericana (unidad II).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	16 horas
6, 7, 8		Elaborar platillos aplicando las diferentes técnicas e ingredientes de la cocina contemporánea del estado (unidad III).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	16 horas

9, 10, 11		Elaborar platillos aplicando las diferentes técnicas e ingredientes regionales (unidad IV).		12 horas
12, 13, 14		Elaborar platillos aplicando las diferentes técnicas o ingredientes representativos del estado sobre los cuales se realizan festivales gastronómicos (unidad V).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos. Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de las regiones, productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.
- Dinámicas grupales

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en clase y extra clase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Práctica diaria:	25%
2 Exámenes teóricos :	20%
Examen práctico:	20%
Portafolio de recetas	35%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Huerta Rivera, J. (2012). *Una cocina en búsqueda de identidad. Representaciones de la gastronomía de Baja California* Tesis COLEF. Disponible en:
<http://www.colef.mx/posgrado/wp-content/uploads/2014/03/TESIS-Huerta-Rivera-Juan-Pablo.pdf>

Millán, Omar (2011). En busca del sabor de la región. *San Diego Red*. San Diego, Calif., 26 de octubre, en
<http://www.sandiegored.com/noticias/20098/En-busca-del-sabor-de-la-region/>

Garfias, F. (2013). *Valoración del posicionamiento turístico de la ciudad de Tijuana Baja California*. México. Tesis UABC. Disponible en:
<http://eduardoahumada.com/MaestriaAdmon/wp-content/uploads/2013/06/296804-3a-Generaci%C3%B3n-2011-2012-Garfias-Garcia-Francisco-A..pdf>

Complementaria

Martínez, G. (2011). *Iniciación a las Técnicas Culinarias*. México: Limusa.

Werle, L. (2012). *Ingredientes*. Alemania: H. F. Ullmann.

Muñoz, R. (2014). *Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. México: Larousse.

Secretaría de Turismo de Baja California (2016). *Gastronomía*. Disponible:
http://www.bajacalifornia.gob.mx/portal/nuestro_estado/gastronomia/introduccion.jsp

Piñón, I. (2004). *Recetario Indígena de Baja California No. 34, Grupos Sociales Kiliwa, Cochimie, Pai pai y Cucapa*. México, D.F.: CONACULTA / Dirección General de Publicaciones / Dirección General de Culturas Populares. [Única edición].

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (2001). *La Cocina La Cocina Familiar en el Estado de Baja California* (1ra Ed). México, D.F.: Dirección General de Publicaciones de CONACULTA y Editorial Océano. [Única edición].

Ruiz Ríos, Rogelio E. (2011). *Tierra y vid. Bodegas de Santo Tomás y los inicios de la vitivinicultura en el valle de Guadalupe, Baja California*. Tijuana: Cecut/Conaculta.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía o área afín con experiencia en la producción de cocina regional de Baja California.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos 5. Clave: _____

6. HC 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: Ing. Concepción Díaz Jaramillo
M.C. Diana Leticia Fong Mata

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura de diseño y equipamiento de espacios gastronómicos pertenece a la etapa disciplinaria obligatoria, desarrolla en los alumnos la habilidad en el análisis para la distribución óptima del espacio de la planta a los elementos que componen el sistema de producción en los negocios gastronómicos. Mediante la aplicación de conocimientos metodológicos y técnicos, para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos.

III. COMPETENCIA (S) DEL CURSO

Diseñar espacios y equipamiento en los establecimientos del sector gastronómico, a través de la evaluación de las necesidades operativas de la empresa y cumpliendo con la normatividad vigente, para proponer dimensiones funcionales que satisfagan los estándares de calidad, con un enfoque de protección al medio ambiente de forma eficiente y responsable.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Realiza un proyecto para el sector gastronómico donde proponga la distribución óptima de los espacios y equipamiento, en cumplimiento con las normas nacionales y los estándares de calidad que permitan un flujo adecuado, mediante el uso de un software para diseño.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Evaluar los requerimientos necesarios del desarrollo de un diseño del Sector Gastronómico aplicando las normatividades nacionales e internacionales vigentes para asegurar la funcionalidad y seguridad en las áreas de trabajo con un sentido de responsabilidad ético.

Contenido:

Duración: 8 horas

UNIDAD I. Conceptualización de diseño

1.1 Conceptualización de diseño en general

- 1.1.1 Factores que influyen en los diseños de los espacios gastronómicos
- 1.1.2 Características de infraestructura en el diseño

1.2 Análisis de normatividad

- 1.2.1 Normas Mexicanas
- 1.2.2 Normas Internacionales

1.3 Análisis de espacios

- 1.3.1 Aplicación de la higiene en el diseño
- 1.3.2 Diagrama de flujo operativo
- 1.3.3 Dimensionamiento mínimo requerido

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar y proponer recubrimientos en las áreas de producción y servicio que cumplan con las normatividades mexicanas para asegurar la inocuidad y la conservación del medio ambiente con actitud crítica y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD II. Materiales

- 2.1 Características de los materiales de acuerdo a la normatividad.
- 2.2 Procedimientos de instalaciones de recubrimientos en muros, pisos y techos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar y seleccionar los requerimientos de equipamiento de los espacios culinarios aplicando las normatividades nacionales e internacionales para asegurar la inocuidad y funcionalidad de los procesos de acuerdo al giro de la empresa con un sentido de responsabilidad ético.

Contenido:

Duración: 12 horas

UNIDAD III. Selección de equipamiento

3.1 Descripción del funcionamiento de equipo

3.1.1 Especificaciones generales y capacidades del equipo estándar de Gas:

3.1.1.1 Estufas y estofones Planchas

3.1.1.2 Salamandras o gratinadores

3.1.1.3 Freidor de inmersión

3.1.1.4 Parrillas

3.1.1.5 Asador

3.1.1.6 Hornos Industriales; combis, convección, panaderos, pizzas, etc.

3.1.1.7 Marmitas

3.1.1.8 Baño María

3.1.2 Especificaciones generales del equipo estándar eléctrico:

3.1.2.1 Sartenes eléctricos

3.1.2.2 Rebanadoras

3.1.2.3 Cafeteras

3.1.2.4 Hornos de microondas

3.1.2.5 Mesas Frías, Cámaras de Refrigeración y Congelación

3.1.2.6 Exhibidores eléctricos

3.1.2.7 Lámparas calefactoras de comida

3.1.2.8 Tostadoras

3.1.2.9 Máquina lava loza

3.1.2.10 Fábricas de helados

3.1.2.11 Fábricas de hielo

3.1.2.12 Empacadoras alto vacío

3.1.2.13 Extractores de humos grasos

3.1.2.14 Sistemas de inyección de aire

3.2 Análisis de cargas de trabajo

3.3 Dimensionamiento y ubicación de equipo

3.4 Diseño y selección de equipo para línea de buffet

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar programas de diseño para la proyección de espacios gastronómicos por medio del cumplimiento de los requerimientos de las normatividades nacionales e internacionales de forma asertiva.

Contenido:**Duración:** 8 horas**UNIDAD IV. Aplicación de Software**

4.1 Características de los programas aplicados al diseño.

4.2 Uso de Software para diseño de espacios y equipamiento

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Evaluar el cumplimiento de la normatividad nacional en un establecimiento del sector gastronómico a través de un estudio comparativo de las normas para asegurar la funcionalidad y seguridad en las áreas de trabajo con responsabilidad y honestidad.	Realizar una visita a un espacio gastronómico para evaluar el cumplimiento de las normatividad vigente.	Normatividades, Catálogos, visitas con proveedores y espacios gastronómicos.	8 horas
2	<p>Diferenciar los materiales utilizados en los recubrimientos de muros, techos y pisos aplicables al sector gastronómico aplicando las normatividades nacionales e internacionales para asegurar la seguridad e inocuidad en las áreas de trabajo con actitud crítica y disciplina.</p> <p>Proponer recubrimientos y equipos en las áreas de producción y servicio que cumplan con las normatividades mexicanas desarrollando una memoria descriptiva para asegurar la inocuidad y la conservación del medio ambiente con actitud crítica y responsabilidad.</p>	<p>Investigar las propiedades de los materiales en las instalaciones con proveedores presentando un reporte de visita.</p> <p>Visita a espacios gastronómicos para identificar y conocer las funciones de los equipos.</p> <p>Visita con proveedores para conocer, marcas, capacidades y requerimientos necesarios para su funcionamiento.</p>	<p>Aula de cómputo para realizar prácticas de programas de dibujo.</p> <p>Bibliografía Básica</p>	4 horas
3	Seleccionar los requerimientos de equipamiento de los espacios culinarios aplicando las normatividades nacionales e internacionales con compromiso y responsabilidad.	Elaborar un catálogo de equipos de un sector gastronómico.		12 horas

4	Aplicar un programa de diseño para la Realización del Diseño layout de un espacio gastronómico con responsabilidad y compromiso.	Elaborar un proyecto en el sector gastronómico aplicando los conocimientos adquiridos en las unidades de aprendizaje de la materia de Diseño y equipamiento de cocina.	Tutorial	8 horas
---	--	--	----------	---------

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Las clases serán expositivas y debatidas por parte del maestro y alumnos, las cuales se orientan a la resolución de problemas prácticos, enfocados a situaciones reales.

Se le darán a los alumnos apuntes de clase con el contenido teórico completo y se le resolverán dudas. El alumno entregará trabajos prácticos de cada una de las unidades, los cuales resolverán en el aula y otros de tarea para la aplicación de los contenidos enseñados.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

2 Exámenes parciales : 30%

Tareas (5%) y participación (5%) : 10%

Proyecto para el sector gastronómico: 60%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Montes, E. (2013). *Diseño y Gestión de Cocinas (Manual de Higiene Alimentaria aplicada al Sector de la Restauración)*. 2da. Edición, España. Díaz de Santos.

Regina s. Baraban and joseph f. Durocher(2010). *Successful restaurant design*. 3rd ed. New Jersey John Wiley and sons.

Norma oficial mexicana Nom-251-SSA-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.[vigente]

Norma técnica complementaria para el proyecto arquitectónico. Gaceta oficial del distrito federal el 8 de febrero de 2011.

Complementaria

Thomas, C. (2013). *Design and Equipment for Restaurants and Foodservice: A Management View*. 3rd ed. E.U.A: Wiley.

Completing the Floor Plan Tutorial (2010). Disponible en: <https://www.video2brain.com/en/lessons/completing-the-floor-plan>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Arquitectura, Ingeniería Civil o área afín, con experiencia en docencia y diseño y equipamiento de espacios gastronómicos.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía 3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Coctelería Internacional 5. Clave: _____
6. HC: 1 HL _____ HT 3 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 5
7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.H. Adrián García Fernández

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector de la EEG

Fecha: Agosto del 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

En la asignatura de Coctelería Internacional el alumno obtendrá todos los conocimientos necesarios para la operación de bar dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas. De igual manera los estudiantes desarrollarán una cultura general relacionada con los diferentes aguardientes y licores más consumidos alrededor del mundo, así como los diferentes tragos que se pueden hacer con ellos de una manera práctica.

Esta asignatura se encuentra en la etapa disciplinaria obligatoria. Se recomienda haber cursado previamente la asignatura de Enología II para cursarla.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Elaborar cócteles a través del uso de técnicas utilizando los diferentes licores para la operación de un bar dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas con responsabilidad y honestidad.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora diferentes cócteles a través de la identificación los ingredientes y su metodología de elaboración y entrega de recetario de Coctelería.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar los diferentes tipos de tragos existentes en la Coctelería Internacional, sus principales métodos de elaboración y los utensilios de bar, mediante el estudio e investigación para valorar la existencia de cocteles en la operación de establecimientos de alimentos y bebidas en un ámbito internacional con disposición y disciplina.

Contenido:**Duración:** 12 horas.

UNIDAD I: Introducción a la Coctelería.

- 1.1. Tipos de cocteles internacionales.
 - 1.1.1. Por su método de elaboración.
 - 1.1.2. Por sus ingredientes.
 - 1.1.3. Por sus funciones.
- 1.2. Conceptos básicos, definición e historia.
- 1.3. Montaje de bar.
 - 1.3.1. Utensilios.
 - 1.3.2. Equipos.
 - 1.3.3. Otros elementos del bar.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Preparar tragos a base de bebidas fermentadas a través del estudio tanto de las bebidas como de las técnicas utilizadas para proveer un producto de calidad con actitud de servicio y responsabilidad social.

Contenido:**Duración:** 8 horas.

UNIDAD II: Bebidas fermentadas.

2.1. Cerveza.

2.2. Vino.

2.2.1. Vermouth.

2.2.2. Vino generoso.

2.2.3. Vino espumoso.

2.2.4. Vino tranquilo.

2.3. Tepache.

2.4. Pulque.

2.5. Sake.

2.6. Tejuino.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Combinar los diferentes aguardientes, licores y mezcladores por medio de la práctica de técnicas de preparación de tragos y el estudio de las diferentes bebidas, para asegurar la calidad en el servicio del bar, con responsabilidad y disciplina.

Contenido:

Duración: 32 horas

UNIDAD III: Bebidas destiladas.

- 3.1. Tequila.
- 3.2. Mezcal.
- 3.3. Bacanora.
- 3.4. Sotol.
- 3.5. Raicilla.
- 3.6. Whiskey
- 3.7. Whisky
- 3.8. Bourbon.
- 3.9. Brandy.
- 3.10. Cognac.
- 3.11. Armagnac.
- 3.12. Pisco.
- 3.13. Grappa.
- 3.14. Calvados.
- 3.15. Ron.
- 3.16. Bitters.
- 3.17. Triple sec.
- 3.18. Ginebra.
- 3.19. Vodka.
- 3.20. Cremas y licores.
- 3.21. Otros destilados.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar los diferentes elementos decorativos, garnituras y mezcladores usados en los cocteles mediante la práctica en la elaboración de decoraciones para tragos con creatividad y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 4 horas.

Unidad IV: Otros elementos de los cócteles.

- 4.1. Mezcladores.
- 4.2. Garnituras.
- 4.3. Salsas base.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Comparar los sistemas de control que puedan ser aplicados dentro de la operación del bar a partir de su estudio e investigación para fortalecer un servicio de calidad a un bajo costo con responsabilidad social y disciplina.

Contenido:**Duración:** 8 horas.

Unidad V: Control del Bar.

5.1. Sistemas de control de higiene.

5.2. Sistemas de control de inventarios.

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Diseñar un inventario de bar de utensilios, aguardientes, licores y mezcladores para operar un sistema de control con higiene y responsabilidad.	Explicar las diferentes maneras de hacer inventarios para los bares y se contarán las botellas de aguardiente, licores, mezcladores, utensilios y cristalería existentes para la clase de Coctelería.		4 horas.
2	Clasificar los diferentes utensilios de bar para distinguir sus respectivos usos en la industria de la Coctelería con responsabilidad y disciplina.	Explicar las diferentes técnicas utilizadas en la preparación de cocteles, así como los usos de cada uno de los utensilios necesarios para dichas preparaciones.		4 horas.
3	Integrar los ingredientes necesarios para la preparación de tragos aperitivos dentro del bar con responsabilidad e higiene.	Elaborar cocteles y realizar una degustación dirigida de los insumos utilizados en la elaboración de tragos aperitivos.	Utensilios de bar e insumos.	4 horas.
4	Integrar los ingredientes necesarios para la preparación de tragos elaborados a base de Ginebra con higiene y responsabilidad.	Elaborar y realizar una degustación dirigida de los insumos utilizados en la elaboración de cocteles a base de ginebra, así como de diferentes marcas de este aguardiente.	Utensilios de bar e insumos.	4 horas.
5	Integrar los ingredientes necesarios para la preparación de tragos elaborados a base de Vodka con creatividad y responsabilidad.	Elaborar y realizar una degustación dirigida de cocteles a base de vodka, así como de diferentes marcas de este aguardiente.	Utensilios de bar e insumos.	4 horas.
6	Integrar los ingredientes necesarios para la preparación de tragos	Elaborar y realizar una degustación dirigida de cocteles a base de tequila,	Utensilios de bar e	4 horas.

	elaborados a base de tequila con creatividad y responsabilidad.	así como de diferentes marcas de este aguardiente.	insumos.	
7	Integrar los ingredientes necesarios para la preparación de tragos elaborados a base de whiskey con responsabilidad e higiene	Elaborar y realizar una degustación dirigida de cocteles a base de whisky, así como de diferentes marcas de este aguardiente.	Utensilios de bar e insumos.	4 horas.
8	Integrar los ingredientes necesarios para la preparación de tragos elaborados a base de ron con responsabilidad e higiene.	Elaborar y realizar una degustación dirigida de cocteles a base de ron, así como de diferentes marcas de este aguardiente.	Utensilios de bar e insumos.	4 horas.
9	Integrar los ingredientes necesarios para la preparación de tragos elaborados a base de brandy con creatividad y responsabilidad.	Elaborar y realizar una degustación dirigida de cocteles a base de brandy, así como de diferentes marcas de este aguardiente.	Utensilios de bar e insumos.	4 horas.
10	Integrar los ingredientes necesarios para la preparación de tragos elaborados a base de vino con creatividad y responsabilidad.	Elaborar y realizar una degustación dirigida de cocteles a base de vino, así como de diferentes marcas de este aguardiente.	Utensilios de bar e insumos.	4 horas.
11	Comparar las características de diferentes cervezas y vinos de la región y proponer los alimentos que pudieran complementar cada bebida en cuestión con creatividad y responsabilidad.	Realizar una degustación dirigida de cervezas y vinos de la región y se harán ejercicios de sintonía gustativa con algunos alimentos.	Insumos de bar, alimentos complementarios, cristalería de bar.	4 horas.
12	Crear una preparación de bar de forma aleatoria para la representación de conocimientos prácticos con creatividad e higiene.	Reproducir una receta al azar misma que tendrá que preparar apegándose a las recetas vistas en clase.	Utensilios de bar e insumos.	4 horas.

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar,
- Se organizará el grupo por equipos.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.
- Elaboración de cocteles

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

1er examen parcial	10%
2do examen parcial	10%
Recetario de coctelería	30%
Examen final práctico (preparación de cocteles)	40%
Participación	10%
TOTAL	100%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

García, P. y García, F. (2016). *Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería* (2da ed.). Ediciones Paraninfo.

Katsigris C., Thomas C. (2012) *The bar & beverage book*. Estados Unidos: John Wiley & Sons.

Rosell, J. (2013) *Gestión del bar y cafetería: Estrategias de éxito para su creación, organización y control*. España: Ideas propias.

Bansal, T. (2016) *Bar & Beverage Operation*. Estados Unidos: International Publishing House

Di Niso, G. y Manzoni, D. (2013). *Cócteles*. Blume Editorial.

Troitiño, Y. (2015). *Cocteles Internacionales*. Everest Editorial.

Darlintong, T., Darlintong E. (2016). *The New Cocktail Hour: The Essential Guide to Hand-Crafted Drinks*. Estado Unidos: Running Press

Complementaria

Facundo Di Genova, (2010), *El barman científico*, RBA Libros.

Ocejo, R. (2012) At your Service: The Meanings and Practices of Contemporary Bartenders. *European Journal of Cultural Studies*, (15). 642-658.

Reed, B. (2010). *El Arte de preparar cocteles*. CEAC Editorial.

Martínez, G. (2011). *Control de la actividad económica del bar y cafetería*. IC Editorial.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía o área afín con experiencia en docencia y control de bar y preparación de cocteles.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Ética Profesional

5. Clave: _____

6. HC 1 HL _____ HT 3 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 5

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: Psic. Grettel Fernández Orta
Lic. Leonardo González Ramírez
Dr. René Cecil Vidríales Meza

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

En esta asignatura se pretende fomentar en el alumno una crítica objetiva, reflexiva y de conciencia ética-valoral a lo largo de su formación profesional, aplicando de manera integral los valores éticos en los diferentes ámbitos tanto profesional y personal.

Esta asignatura se ubica en la etapa disciplinaria, con carácter de obligatoria y pertenece al área de conocimiento de formación integral.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Identificar los valores que el sector de alimentos y bebidas demanda mediante el análisis y discusión objetiva de casos para aplicarlo en su vida cotidiana y profesional con responsabilidad social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora una propuesta de código de ética de gastronomía.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar los elementos del origen de la ética a través de actividades de investigación y reflexión para fomentar la crítica objetiva con responsabilidad e integridad.

Contenido:**Duración:** 4 horas**UNIDAD I. Origen de la ética**

1.1 Tradición y costumbre

1.2 Etimología

1.3 Concepto

1.4 Relación de la Ética con otras disciplinas: Cultura, Economía, Sociología, Derecho, Política y Religión

1.5 Doctrinas Éticas: Socrático, Moral, Platónico y Hedonismo.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar la importancia de los valores que regulan la vida profesional y personal del individuo por medio de ejercicios prácticos para diferenciar entre ética y moral con empatía y diversidad social.

Contenido:

Duración: 3 horas

UNIDAD II. Conducta humana y valores

2.1 Los valores, su naturaleza y tipología

2.2 Análisis histórico-filosófico de la educación en valores

2.3 Diferencia entre ética y moral.

2.4 Libertad, responsabilidad, honestidad, lealtad, confianza, moral, respeto, tolerancia

2.5 Antivalores, discriminación, género, raza, religión

2.6 La equidad en género

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar la relación que existe entre ética, profesión y trabajo a partir de casos prácticos e investigación de campo para optimizar su desempeño y práctica con respeto, responsabilidad y tolerancia.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD III. Ética y profesión

- 3.1 El profesional, la sociedad y la empresa
- 3.2 Responsabilidad social del individuo y de la empresa
- 3.3 Trabajo y profesión
- 3.4 Características del trabajo profesional
- 3.5 Ética profesional
- 3.6 Ejercicio ético de la profesión

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los principales factores que generan los problemas éticos mediante ejercicios de reflexión y análisis de casos prácticos para las posibles soluciones a dichas problemáticas en los diferentes ámbitos con responsabilidad y compromiso.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD IV. Elementos que regulan la vida profesional

- 4.1 El Estado y las Organizaciones Profesionales
- 4.2 Ley General de Profesiones
- 4.3 Colegios y Sociedades Profesionales
- 4.4 Secreto Profesional

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar la regulación y manejo ético del profesional dentro de una empresa aplicado la normatividad y lineamientos de la organización para fomentar relaciones interpersonales propicias a un ambiente de trabajo óptimo con empatía, respeto y compañerismo.

Contenido:

UNIDAD V. Ética empresarial
5.1 Reglamentos Empresariales
5.2 Código de Ética

Duración: 3 horas

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Identificar los principios, así como los conceptos fundamentales de la ética para desarrollar habilidades críticas ante la diversidad social y profesional con responsabilidad social y disciplina.	Participar en un foro de discusión donde se plantee la diversidad social, cultural, religiosa y valoral.	Salón, mesa, sillas, proyector, computadora, presentación PowerPoint.	4 horas
2	Identificar la importancia de los valores que regulan la vida del individuo para mejorar la percepción ética que practica con empatía y solidaridad.	Realizar caso simulacro, utilizando los conceptos vistos durante la unidad siendo un mínimo de 4 valores y 4 antivalores los que darán forma al caso tanto en el desarrollo como en la solución.	Salón, sillas, hojas, computadores, lista de valores y antivalores.	12 horas
3	Investigar los factores que generan las principales problemáticas que presentan los profesionistas en los diferentes ámbitos de su desarrollo para implementar las posibles soluciones con compromiso y responsabilidad.	Realizar una investigación de campo, mediante una entrevista a profesionales en el área de su interés, utilizando técnicas de entrevista.	Cuestionario de entrevista. Salón	16 horas
4	Investigar la existencia de códigos éticos gastronómicos como referencia para la construcción de un código propio con responsabilidad y compromiso.	Investigar los diversos códigos éticos del gastrónomo por medio de consulta bibliográfica e Internet.	Salón, internet, computadora.	16 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

El curso se imparte en modalidad semipresencial, el estudiante interactúa con el profesor y compañeros a través de Internet, utilizando los medios de comunicación de la plataforma Blackboard.

Actividades Docentes en la plataforma Blackboard:

- Encuadre
- Explicación de la metas
- Anuncios
- Videos.
- Colaboraciones
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Actividades
- Colaboraciones
- Ejercicios en Clase y extraclase (metas)

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Trabajo de investigación 10% (Reporte de Entrevista, Grabación)

Actividades en clase 10% (Participación efectiva, foro de discusión, respeto a la diversidad de opinión)

2 Exámenes escritos 30%

Tareas 10% (tiempo y forma establecidos, completos, referentes al tema).

Proyecto final propuesta de código de ética del gastrónomo 40%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Contreras, G.S. (2009). *La Ética en la vida Profesional*. México: Trillas.

Escobar Valenzuela, Gustavo (2013). *Ética: introducción a su problemática y su historia* (7ma Ed.) Signatura XX.

Hartman, L., DesJardins J.y Espinoza, F. (2013). *Ética en los negocios* (2da Ed.). México: Mc. Graw Hill

Camacho, I., Fernández, J. y Miralles, R. (2013). *Ética y responsabilidad empresarial*. Editorial Desclée de Brouwer.

Zacarías, H. (2014). *Introducción a la Ética*. México: Grupo Editorial Patria.

Complementaria

Dupré, Ben. (2014). *50 ethics ideas you really need to know*. México: Planeta.

Instituto Mexicano de Contadores Públicos, (2012). *CÓDIGO DE ÉTICA PROFESIONAL*. México.

Münch, L. (2015). *Ética y Valores*. México: Trillas.

X. PERFIL DOCENTE

Profesional con grado universitario, con experiencia en docencia y formación en valores

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Desarrollo de Emprendedores
5. Clave: _____
6. HC: 1 HL _____ HT 3 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 5
7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.A. Saúl Méndez Hernández
C.P. Saúl Flores Nava
M.A. Andrés Antonio Luna Andrade

Fecha: Agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura pertenece a la etapa disciplinaria y tiene carácter obligatorio. El área de conocimiento a que pertenece es la de gestión de negocios de alimentos y bebidas, contribuye en su formación permitiéndole dirigir y organizar empresas de servicios de alimentos y bebidas con sentido de responsabilidad y compromiso. La asignatura propone un plan de negocios diseñado para un formato de empresa de servicio de alimentos, aplicando los conocimientos adquiridos en la carrera mediante la aplicación práctica en un trabajo multidisciplinario. El desarrollo de la práctica, le permite ejercitar la habilidad de crear y desarrollar negocios de servicio de alimentos, desde la conceptualización hasta la puesta en marcha de una operación exitosa.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Generar una cultura emprendedora y de liderazgo como eje el trabajo en equipo aplicando los aspectos que se involucran en la puesta en marcha de la operación de un negocio de servicio de alimentos para crear una visión empresarial con responsabilidad social y la ética profesional.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora e integra de los diferentes elementos que integran un plan de negocios: resumen ejecutivo, resumen de la empresa, análisis de mercado, estrategia de implementación, resumen gerencial, plan financiero y aquellas requeridas por la empresa propuesta.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Justificar la necesidad del desarrollo del emprendedor a través del estudio de los conceptos básicos para su actuación en el mundo de los negocios con responsabilidad social.

Contenido:

Duración: 2 horas

UNIDAD I Desarrollo de la cultura emprendedora

1.1 La cultura emprendedora

1.2 Características de un emprendedor

1.3 Empresas de servicio de alimentos

1.4 Creatividad e Innovación

1.5 Competitividad

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Elaborar un modelo de negocios aplicando el modelo CANVAS para el desarrollo de un negocio de servicio de alimentos con una actitud proactiva y profesional en su desempeño.

Contenido:**Duración:** 2 horas

UNIDAD II Modelo CANVAS

2.1 Clientes

2.2 Propuesta de Valor

2.3 Canales de distribución

2.4 Relaciones con los clientes

2.5 Fuentes de ingresos

2.6 Recursos claves

2.7 Actividades claves

2.8 Alianzas claves

2.9 Estructura de costos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Elaborar la idea de negocio de servicio de alimentos mediante la definición de las ventajas competitivas o comparativas para el desarrollo de un negocio sustentable con una actitud proactiva y profesional en su desempeño.

Contenido:**Duración:** 2 horas

UNIDAD III Desarrollo de la Empresa

3.1 Conceptualización de la idea

3.2 Descripción de la empresa

3.3 Selección del Nombre

3.4 Formato de negocio

3.5 Las ventajas competitivas o comparativas

3.6 Constitución de la empresa

3.7 Trámites ante las distintas dependencias

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Concluir un reporte FODA (Fuerzas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas) del proyecto, ubicándolo y vinculándolo con su entorno para provocar un enfoque de calidad y de ética profesional.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD IV Descripción de la empresa

4.1 Análisis FODA

4.2 Misión, visión, objetivos

4.3 Ubicación física de la empresa

4.4 Formato de operación

4.5 Logotipo

4.6 Slogan

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Discriminar todas las funciones involucradas en las instalaciones de un negocio de servicio de alimentos identificando sus necesidades operativas para ubicar el enfoque de la respuesta esperada por los clientes.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD V Planeación de las instalaciones

- 5.1 Planeación funcional
- 5.2 Planeación del ambiente
- 5.3 Estaciones de trabajo
- 5.4 Necesidades de equipo
- 5.5 Requerimientos de espacio
- 5.6 Layout de las instalaciones

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Estructurar y presentar el Resumen Ejecutivo del Plan de Negocios del proyecto emprendedor presentarlo como un documento comprensible para describir claramente la manera como se propone operar el negocio.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD VI Estructura del plan de negocios

6.1 Resumen ejecutivo

6.2 Resumen de la empresa

6.3 Análisis del mercado

6.4 Oferta de servicios

6.5 Análisis Financiero

6.5 Estrategia e implantación

6.6 Resumen gerencial

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Seleccionar información estadística a través del análisis de mercado para identificar las características socioeconómicas y culturales de la clientela potencial en la plaza con actitud crítica y responsabilidad.	Los alumnos Investigarán por equipos en las fuentes correspondientes obteniendo información que apoye las definiciones de mercado a partir de las cuales proponen un proyecto.	Páginas electrónicas de: INEGI, SECTOR, CANIRAC, CANACINTRA	12 Hrs
2	Seleccionar un nicho de mercado específico, evaluándolo mercadológicamente, para desarrollar un concepto de negocio dirigido al mismo con actitud crítica y compromiso.	Los equipos analizarán la información obtenida en el análisis de mercado, integrando la información necesaria para la definición de un concepto de negocio	Encuestas, formatos de evaluación de competencia	12 Hrs
3	Proponer el menú correspondiente al concepto de negocio definido, integrando los elementos necesarios para la operación del mismo con creatividad y responsabilidad.	El equipo integra la información desarrollada, integrando el plan de negocio para la operación del negocio propuesto	Apuntes de planeación y diseño de menú	12 hrs
4	Ensamblar el resumen ejecutivo de un plan de negocio con la información desarrollada para el plan de negocios para evidenciar la viabilidad financiera del negocio propuesto con responsabilidad e iniciativa.	El equipo presentará el resumen ejecutivo del plan de negocio que describa claramente la propuesta de operación de un negocio de servicio de alimentos	Documento impreso del plan de negocio	12 Hrs

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades del docente:

- Presentará el marco teórico
- Propondrá fuentes de investigación
- Dirigirá las exposiciones
- Asesorará a los alumnos en la elaboración del plan de negocios.

Actividades del estudiante:

- Integrarán los elementos que conforman la estructura de un negocio de servicio de alimentos buscando cubrir todas las facetas que componen una operación estándar y reflejando el proceso completo en el resumen ejecutivo del plan de negocios.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Criterios de evaluación.

- | | | |
|----|--|------|
| 1. | Participación en las actividades dentro de la plataforma blackboard, hasta | 25 % |
| 2. | Tareas y ejercicios, hasta | 25 % |
| 3. | Entrega y exposición parcial de plan de negocios | 50 % |

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Aguilar, J. (2014). *Diario emprendedor*. México: Aguilar.
- Taitler, H. (2014). *Food industry design, technology and innovation*. Estados Unidos: Wiley.
- Blank&Ford. (2013). *El manual del emprendedor*. España: Gestión 2000.
- Alcaraz Rodríguez, R. (2011). *El emprendedor de éxito*. México: McGraw-Hill.
- Hilarion, J. (2014). *Emprendimiento e innovación: diseña y planea tu negocio*. México: CENGAGE Learning.

Complementaria

- Revista Soy entrepreneur (2016). Disponible en: <http://www.soyentrepreneur.com/>
- Revista Emprendedores (2016). Disponible en: <http://www.emprendedores.es/revista>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Administración, Licenciatura en Negocios Internacionales, Licenciatura en Mercadotecnia o área afín con experiencia en docencia y en la creación de negocios.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Administración de Recursos Humanos

5. Clave: _____

6. HC 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.A. José Abraham Gómez Gutiérrez
M.A. Paulina Flores Martínez

Vo.Bo. M. A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura de Administración de Recursos Humanos se ubica en la etapa disciplinaria, pertenece al área de conocimiento de Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas y tiene carácter obligatorio. Busca que el alumno conozca y aplique las herramientas y técnicas para el manejo del personal de acuerdo a las necesidades e la empresa.

Esta asignatura coadyuvará con la unidad integradora de Administración de Operación en establecimientos de Alimentos y Bebidas aportando los elementos cognoscitivos para su implementación.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Identificar la importancia de la Administración de Recursos Humanos, aplicando las herramientas y técnicas administrativas en base a los parámetros que demanda el entorno para lograr los objetivos de las diferentes áreas sustantivas de la empresa de alimentos y bebidas, con responsabilidad y apego al sentido ético de la organización.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora un programa de integración de recursos humanos, aplicando las herramientas y técnicas administrativas de acuerdo a las características y necesidades de la organización.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diseñar las políticas y estructuras de un área de Recursos Humanos analizando sus objetivos y funciones para lograr un eficiente desarrollo de actividades en la organización de una manera flexible y adaptándose a las condiciones del entorno.

Contenido:

Duración: 16 horas

UNIDAD I. Antecedentes de la gestión de los recursos humanos

- 1.1 Antecedentes históricos de la administración de recursos humanos en México y en otros países.
- 1.2 Objetivos de la administración de recursos humanos.
- 1.3 Políticas de la administración de recursos humanos
- 1.4 Funciones del área de recursos humanos.
- 1.5 Estructura del departamento de recursos humanos.
- 1.6 Administración proactiva y reactiva de recursos humanos.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Establecer la demanda y oferta de recursos humanos a través de la aplicación de las técnicas de pronóstico para lograr una adecuada planeación de las áreas sustantivas de la empresa, con iniciativa y proactividad.

Contenido:**Duración:** 8 horas**UNIDAD II. Planeación de los recursos humanos**

- 2.1 Concepto de planeación de recursos humanos
- 2.2 Demanda de recursos humanos
- 2.3 Técnicas para pronosticar la demanda
- 2.4 Técnicas para pronosticar la oferta de recursos humanos
- 2.5 Mercado de trabajo y mercado de recursos humanos
- 2.6 Perfil de alto desempeño

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar al personal idóneo que atienda las necesidades de la organización mediante las fuentes y medios de reclutamiento y aplicando las pruebas necesarias para cubrir las exigencias del perfil de puesto, con responsabilidad y ética.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD III. Reclutamiento de personal

3.1 Concepto de reclutamiento

3.2 Fuentes de reclutamiento

3.2.1 Fuentes Internas

3.2.2 Fuentes externas

3.3 Límites y desafíos del reclutamiento

3.3.1 Disponibilidad interna y externa de recursos humanos.

3.3.2 Políticas y normas de la organización

3.4 Solicitud de empleo

3.4.1 Propósito de la solicitud de empleo.

3.4.2 Uso de la solicitud de empleo.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Seleccionar al personal idóneo a partir de fuentes y medios de reclutamiento aplicando las pruebas necesarias para cubrir los perfiles de puestos solicitados por las áreas sustantivas de la organización actuando con responsabilidad y ética.

Contenido:**Duración:** 16 horas**UNIDAD IV. Selección de personal**

- 4.1 Concepto de selección
- 4.2 Selección como un proceso de comparación y decisión
- 4.3 Técnicas de selección
- 4.4 Entrevistas de selección
- 4.5 Concepto y análisis de diferentes tipos de Pruebas de conocimientos o capacidad.
- 4.6 Test psicométricos
- 4.7 Test de personalidad
- 4.8 Proceso de selección final

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los elementos contractuales y emplear los modelos de capacitación y desarrollo empleando los objetivos de la capacitación para el crecimiento de personal y de la empresa.

Contenido:**Duración:** 8 horas.

UNIDAD V. Contratación y capacitación

5.1 Contrato de trabajo

5.1.1 Concepto de relación de trabajo y contrato de trabajo

5.1.2 Relaciones de trabajo

5.1.3 Contenido del contrato de trabajo

5.2 Afiliación al Instituto Mexicano de Seguridad Social (IMSS)

5.3 Expediente de personal

5.4 Reglamento interior de trabajo

5.5 Concepto de capacitación y su contenido

5.6 Objetivos de la capacitación

5.7 Proceso de capacitación

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Diseñar políticas para un área de recursos humanos con responsabilidad y compromiso.	Diseñar políticas prácticas de recursos humanos de acuerdo a la clasificación establecida.	Presentar en Word.	2 horas
2	Diseñar la estructura para atender las necesidades de cada organización con actitud crítica y responsable.	Elaborar un organigrama de recursos humanos, cumpliendo con las técnicas establecidas para su elaboración.	Presentar en Word, PowerPoint, o Visio.	2 horas
3	Elaborar un mapa mental para el análisis, síntesis y relación de los temas de mercado de trabajo y de recursos humanos con responsabilidad y creatividad.	Elaborar un mapa mental con dibujos, sobre los cuadros comparativos de situación de oferta y situación de demanda, del mercado de trabajo y mercado de recursos humanos.	Utilizar cartulinas o maquetas. Marcadores.	2 hora
4	Diseñar un anuncio de empleo para un periódico atendiendo sus requisitos metodológicos con actitud crítica y creatividad.	Desarrollar un anuncio de empleo cumpliendo con los requisitos que debe contener.	Utilizar cartulinas. Imágenes. Plumones	1 horas
5	Elaborar un contrato individual de trabajo, para los empleados de acuerdo al tipo de organización con responsabilidad y objetividad.	Diseñar un contrato individual de trabajo de acuerdo con la base legal establecida en la ley federal del trabajo.	Presentar en Word.	1 hora

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición
- Se organizará el grupo por equipos
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento
- Casos prácticos.
- Dinámicas grupales
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.
- Solución de casos prácticos

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Evaluaciones parciales por escrito (2)	30%
Exposición en equipo	15%
Presentación de programa de integración de recursos humanos,	40%
Ejercicios prácticos en clase	15%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Boella, M. (2013). *Human resource management in the hospitality industry*. Londrés: Routledge.

Mathis, R. (2011). *Human Resource Management*. Estados Unidos: Southwestern Cengage Learning.

Chiavenato, I. (2011). *Administración de recursos humanos: el capital humano de las organizaciones*. México: McGraw-Hill.

Werther, W. B. (2014). *Administración de recursos humanos: gestión del capital humano*. México: McGraw-Hill.

Pau Soldevilla, M. (2014). *Dirección y gestión de recursos humanos en restauración*. Síntesis Editorial.

Complementaria

Dolan, S. (2014). *Gestión de personas y del talento*. España: McGraw-Hill

Portal WEB de la Asociación Mexicana en Dirección de Recursos Humanos A.C.(2016), Disponible en: <http://www.amedirh.com.mx/>

Portal WEB de la revista electrónica SoyEntrepreneur.com (2016), disponible en: <http://www.soyentrepreneur.com/>

Portal WEB de la revista Capital Humano, (2016), disponible en: <http://capitalhumano.wolterskluwer.es/>

Snell, S. (2013). *Administración de recursos humanos*. Estados Unidos: Cengage Learning.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura Administración, Licenciatura en Recursos Humano, Licenciatura en Psicología Industrial o área a fin con experiencia en docencia y en el área de recursos humanos.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

Nombre de la Unidad de aprendizaje: Gastronomía Mexicana

5. Clave: _____

6. HC 1 HL 4 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Lizbeth Donaciano Baruch
M.A. Erik Ocón Cedillo
L.G. Gina García Walther

Vo.Bo. M. A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura pertenece a la etapa disciplinaria con carácter obligatorio, pertenece al área de conocimiento de producción gastronómica. Aporta a la unidad integradora de tendencias y vanguardia culinaria. Es un complemento para el conocimiento de distintos tipos de cocina, sus ingredientes y técnicas para contar con una cultura gastronómica más amplia.

La asignatura propone de conocer ingredientes técnicas y utensilios que conforman la cocina mexicana, diferenciar su estructura y composición y saber su uso adecuado en las recetas tradicionales a través de la evolución de la cocina en México.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Elaborar platillos de la cocina mexicana a través del uso de productos y técnicas tradicionales para la valoración y promoción de la cultura y gastronomía nacional con responsabilidad social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora un recetario que incluya las prácticas realizadas con fotografías y describa su clasificación y uso.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Manipular los ingredientes propios de la cocina prehispánica mexicana por medio de la demostración y práctica de recetas para fundamentar los platillos mexicanos y valorar las raíces de la cocina nacional con compromiso social.

Contenido:**Duración:** 4 horas**UNIDAD I. Productos prehispánicos**

- 1.1 Maíz
- 1.2 Vegetales y leguminosas
- 1.3 Frutas
- 1.4 Sales y tierras (Tequesquite, cal)
- 1.5 Entomofagia

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Emplear las diversas técnicas de cocción prehispánicas mexicanas a través de la demostración de utensilios y el uso adecuado para el desarrollo de recetas propias de la gastronomía mexicana con higiene y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD II. Técnicas de cocción prehispánicas

- 2.1 Nixtamalización
- 2.2 Moliendas
- 2.3 Salsas
- 2.4 Asado
- 2.5 Vapor
- 2.6 Pib

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Manipular los ingredientes introducidos a la cocina mexicana después de la conquista a partir de la demostración práctica de recetas para comprender el desarrollo de la cocina mexicana y valorarla.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD III. Productos después de la conquista

3.1 Vegetales introducidos después de la conquista (Cebolla, ajo)

3.2 Animales introducidos después de la conquista (Cerdo, res, pollo)

3.3 Cereales introducidos después de la conquista (Trigo, arroz, soya, cebada, centeno, avena)

3.4 Hierbas y especias introducidos después de la conquista (Cilantro, orégano, tomillo, pimientos, clavo, canela)

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Utilizar los ingredientes y técnicas de la cocina novohispana en México mediante la demostración y práctica de recetas conventuales para comprender el desarrollo y crecimiento de la nueva cocina mexicana y valorarla.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD IV. Nueva Cocina Mexicana

4.1 Salsas tradicionales

4.3 Técnicas de cocción novohispanas (fritura y horneado)

4.2 Cocina salada conventual (platillos típicos)

4.3 Cocina dulce conventual (dulces mexicanos y panes)

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1, 2	Aplicar los principios de la gastronomía mexicana a través de las diversas técnicas e ingredientes para brindar un servicio de calidad y promoción de la cultura gastronómica nacional con higiene y responsabilidad	Elaborar platillos aplicando los diferentes productos prehispánicos (Frutas, vegetales, sales, entomofagia, maíz, leguminosas).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menores de cocina. Insumos	8 horas
3, 4, 5, 6		Elaborar platillos aplicando las diferentes técnicas de cocción prehispánicas (moliendas, asados, salsas, vapor, pib).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menores de cocina. Insumos	16 horas
7, 8, 9, 10		Elaborar platillos utilizando ingredientes introducidos después de la conquista (animales, vegetales, cereales, hierbas y especias).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menores de cocina. Insumos	20 horas
				20 horas

11, 12, 13, 14		Elaborar platillos utilizando los ingredientes y técnicas de la nueva cocina mexicana (novohispana, conventual).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos y menos de cocina. Insumos	
-------------------	--	--	--	--

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de las regiones, productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.
- Dinámicas grupales

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Práctica diaria:	40%
Recetario:	20%
Exámenes teóricos (2):	20%
Elaboración gastronómica mexicana:	20%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Muñoz, R. (2014). *Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. México: Larousse.
- Carrillo, M. (2013). *Larousse Tamales y Atoles*. México: Larousse.
- Iturriaga, J. (2013). *La cultura del antojito*. México: CONACULTA.
- Escalante, A. (2013). *La tacopedia*. México: Trilce.
- Gironella, A. (2014). *Larousse de la Gastronomía Mexicana*. México (3er. Ed). Larousse.
- Merlo, E., Bourgues, H., Linares, E., Bye, R., Taibo, B.J., Latapi, G. (2016). *El Mole: Ofrenda de dioses, manjar de señores*. México: Fundación Herdez.
- Delgado, A., Reyes, S., Carmona, O., Miramontes, S. (2016). *El Frijol: Un regalo de México al mundo*. México: Fundación Herdez.

Complementaria

- (2011). *Colección de recetarios antiguos*. México: CONACULTA.
- (2010). *Revista Arqueología Mexicana, Ediciones especiales de gastronomía*. México: Raíces.
- González, M. (2010). *Michoacán a la mesa*. México: COLMICH.
- Juárez, J., (2012). *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*. Editorial CONACULTA. México.
- Urdaneta, M. L. y Kanter, D. F. (2010). *Deleites de la Cocina Mexicana: Healthy Mexican American Cooking*. Estados Unidos: Editorial University of Texas Press. Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=jglY6evmvWkC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía o área afín con experiencia docencia y cocina mexicana.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Diseño de Instalaciones y Mantenimiento

5. Clave: _____

6. HC 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje: Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos.

Formuló: MC. Diana Leticia Fong Mata
Ing. Concepción Díaz Jaramillo

Vo.Bo. M. A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto del 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura se imparte en la etapa disciplinaria con carácter de obligatoria. Pertenece al área de conocimiento de gestión de negocios de alimentos y bebidas. Contribuye en la formación del alumno, al ofrecer soluciones a las organizaciones para manejar estándares de calidad en los servicios de la industria gastronómica en el plano regional, nacional e internacional con alto sentido de responsabilidad.

Se recomienda haber cursado la asignatura de diseño y distribución de espacios previamente.

III. COMPETENCIA (S) DEL CURSO

Diseñar instalaciones en espacios gastronómicos y programas de mantenimiento, aplicando la legislación y normatividad vigentes para garantizar la inocuidad, la disponibilidad y la funcionalidad de los equipos e instalaciones en los procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas con sustentabilidad y responsabilidad social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora un proyecto que contemple los criterios establecidos de las instalaciones y mantenimiento, aplicando la normatividad vigente en las instalaciones de iluminación, ventilación, extracción, instalaciones eléctricas, gas, refrigeración, sistema contra incendio, abastecimiento de agua y descargas residuales para resguardar las seguridad de las instalaciones, del personal y clientes, contribuyendo a la protección del medio ambiente.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar los requerimientos de: iluminación, ventilación y extracción de un espacio culinario, aplicando la normatividad nacional e internacional vigentes para proponer instalaciones seguras y responsables en función del giro de la empresa.

Contenido:

Duración: 8 horas

UNIDAD I Diseño de Sistemas

- 1.1 Normatividad aplicada a la iluminación
- 1.2 Sistemas de iluminación y tipos de luminarias en el sector gastronómico
- 1.3 Impacto ambiental de las luminarias y el ahorro energético en los espacios
- 1.4 Normatividad de ventilación y sus aplicaciones
- 1.5 Sistemas de ventilación natural y artificial
 - 1.5.1 Aire acondicionado
 - 1.5.2 Inyección de aire lavado
- 1.6 Extracción de humos grasos
- 1.7 Criterios para el diseño de ductos y campanas
- 1.8 Materiales utilizados para el diseño de campanas, ductos y filtros

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar los criterios en las diferentes instalaciones hidráulicas, sanitarias, eléctricas, gas y refrigeración a partir de la normatividad nacional e internacional para resguardar la seguridad de las instalaciones y del personal y a la vez disminuir la contaminación de las emisiones al medio ambiente y preservar los recursos no renovables.

Contenido:

Duración: 8 horas

UNIDAD II Diseño de instalaciones

2.1 Normatividad en las instalaciones hidráulicas

2.1.1 Clasificación del agua y sus usos

2.1.2 Materiales y sus propiedades de tuberías en la conducción del agua

2.2 Normatividad de instalaciones sanitarias

2.2.1 Diseño de trampa de grasas

2.3 Instalaciones de gas

2.3.1 Normatividad en las instalaciones de gas

2.3.2 Cálculo de capacidades de tanques estacionarios

2.4 Instalaciones de Refrigeración

2.4.1 Factores que influyen en el diseño de las cámaras

2.4.2 Cálculo de capacidades en cámaras frigorías

2.5 Normatividad de instalaciones eléctricas

2.5.1 Clasificación de las instalaciones eléctricas

2.5.2 Revisión de formatos para la contratación del servicio eléctrico

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Evaluar los riesgos de los espacios culinarios de acuerdo a la normatividad de la NFPA a nivel mundial sobre seguridad contra incendio para resguardar la integridad de las instalaciones, personal y clientes con alto sentido de responsabilidad social.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD III Sistemas de protección contra incendio

- 3.1 Normatividad 096 NFPA
- 3.2 Clasificación de los tipos de incendios y los materiales para combatirlos
- 3.3 Detectores de humo y su clasificación
- 3.4 Rutas de evacuación
- 3.5 Tipos de brigadas
- 3.6 Plan de contingencia
- 3.7 Manejo de extintores

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Planear los programas de mantenimiento preventivo en los espacios culinarios cumpliendo con las normas nacionales e internacionales de seguridad para garantizar la disponibilidad y funcionalidad del equipo y del medio ambiente satisfaciendo los requisitos del sistema de calidad y responsabilidad social de la empresa.

Contenido:**Duración:** 8 horas**UNIDAD IV** Programas de mantenimiento

- 4.1 Clasificación de los programas de mantenimiento predictivo, preventivo, correctivo y de mejora
- 4.2 Programas de mantenimiento
- 4.3 Bitácoras de control
 - 4.3.1 Temperaturas
- 4.4 Presupuestos

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	<p>Analizar los requerimientos de: iluminación, ventilación y extracción de un espacio culinario, aplicando la normatividad nacional e internacional para proponer instalaciones seguras y responsables en función del giro de la empresa con actitud crítica y disciplina.</p>	<p>Elaborar un proyecto de luminarias de acuerdo a las necesidades del espacio gastronómico. Calcular los volúmenes de extracción de aire contaminado en los espacios confinados.</p>	<p>Apuntes de clase. Bibliografía básica NOM vigentes</p>	8 horas
2	<p>Analizar los criterios en las diferentes instalaciones hidráulicas, sanitarias, eléctricas, gas y refrigeración, aplicando la normatividad nacional e internacional, para resguardar la seguridad de las instalaciones y del personal y a la vez disminuir la contaminación de las emisiones al medio ambiente y preservar los recursos no renovables con responsabilidad y objetividad.</p>	<p>Determinar por medio del cálculo las capacidades de las instalaciones hidráulicas, trampas de grasa, capacidades de tanques estacionarios (minas de gas). Determinar las capacidades de las instalaciones frigoríficas de acuerdo al establecimiento o giro de la empresa. Identificar la información necesaria para realizar las contrataciones ante CFE.</p>	<p>Apuntes de clase. Bibliografía básica NOM vigentes</p>	8 horas
3	<p>Evaluar los riesgos de los espacios culinarios de acuerdo a la normatividad, para resguardar la integridad de las instalaciones, personal y clientes con actitud crítica y responsabilidad.</p>	<p>Elaborar un proyecto de ubicación de extintores, indicación de rutas de evacuación, cumplimiento con un plan de contingencia.</p>	<p>Apuntes de clase. Bibliografía básica NOM vigentes</p>	8 horas

4	Planear los programas de mantenimiento preventivo en los espacios culinarios, cumpliendo con las normas de seguridad para garantizar la disponibilidad y funcionalidad del equipo y del medio ambiente y satisfaciendo los requisitos del sistema de calidad y responsabilidad social de la empresa, con disciplina y compromiso.	Elaborar un Programa de mantenimiento de las instalaciones de un espacio culinario.	Apuntes de clase. Bibliografía básica NOM vigentes	8 horas
---	---	---	--	---------

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición
- Organizar el grupo por equipos
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Caso prácticos
- Dinámicas grupales
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.
- Solución de casos prácticos
- Elaborar proyecto final

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Exámenes parciales	30%
Tareas (10%) y participación (10%)	20%
Proyecto final	50%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica	Complementaria
<p>Zepeda, S. (2012). <i>Manual de Instalaciones Hidráulicas, Sanitarias, Aire, Gas</i>. 3ra edición, México: Limusa.</p> <p>Norma Oficial Mexicana Nom-127-ssa1-1994, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización. (vigente)</p> <p>Norma Técnica Complementaria para el proyecto arquitectónico. Gaceta oficial del distrito federal el 8 de febrero de 2011.</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-004-SEDG-2004 Instalaciones de gas diseño e instalación. Diario oficial de la federación, Primera Sección, lunes 02 de diciembre del 2004. (vigente)</p> <p>Norma Oficial mexicana NOM-001-SEDG-2012 Instalaciones eléctricas. Diario oficial de la federación, Primera Sección, lunes 29 de noviembre del 2012. (vigente)</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-001-STPS-2008 Edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo Condiciones de seguridad. Diario oficial de la federación, Primera Sección, lunes 24 de noviembre de 2008. (vigente)</p> <p>Reglamento Municipal de Protección Civil. Periódico oficial de la federación No. 18, Tomo CVII, Sección III, Ensenada B.C. (2000).(vigente)</p>	<p>Corky Binggeli (2013). <i>Materials for Interior Environments</i>, 2nd Edition. New Jersey John Wiley and sons.</p> <p>Corky Binggeli (2016). <i>Building Systems for Interior Designers</i>, 3rd Edition New Jersey John Wiley and sons.</p> <p>Reglamento de la ley de edificaciones para el municipio de Ensenada (2007). Baja california. Periódico Oficial No. 51, sección I, Tomo CXIV. Disponible en: http://www.ordenjuridico.gob.mx/Documentos/Estatal/wo19132.pdf</p> <p>Baraban, R. y Durocher, J. (2010). <i>Successful Restaurant Design</i>. 3rd ed. New Jersey John Wiley and sons.</p>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Arquitectura, Ingeniería civil o área afín con experiencia en docencia.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

Nombre de la Unidad de aprendizaje: Gestión en el Servicio

5. Clave: _____

6. HC 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.A. Jesús Manuel García Valdivia
L.G. Alejandro Jiménez Hernández

Vo.Bo. M. A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura pertenece a la etapa disciplinaria obligatoria y es integradora del área de servicio. Provee los conocimientos para el control de las áreas de servicio en la industria de la restauración, maximizando los recursos y optimizando los procesos. Tiene relación con la unidad de Sistemas de Gestión de Calidad, Administración de operaciones en establecimientos de alimentos y bebidas, Desarrollo y Control de Proyectos Gastronómicos, lo cual le beneficia al cumplimiento de su formación profesional.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Describir los procesos en el área de servicio haciendo uso de un sistema de control operativo, protocolos de servicio y sistemas de gestión de calidad para asegurar la satisfacción de los clientes con gran sentido de responsabilidad social.

IV. EVIDENCIA(S) DE DESEMPEÑO

Elabora un manual que integre un sistema de atención a los clientes que describa los procesos en el área de servicio de un negocio de alimentos y bebidas aplicando los protocolos de servicio, reglas de urbanidad y sistemas de gestión de calidad que se derivan de la normatividad.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Asociar los ingredientes de cada producto a través de los menús de alimentos y bebidas correspondientes a cada momento de servicio para garantizar la satisfacción de los clientes con honestidad y responsabilidad social.

Contenido:

Duración: 6 horas

Unidad I. El producto y la venta

1. Alimentos
 - 1.1. Menú de desayunos
 - 1.2. Menú de comidas
 - 1.3. Menú de cenas
 - 1.4. Menú de eventos
 - 1.5. Menús de días festivos
- 1.2. Bebidas
 - 1.2.1 No alcohólicas
 - 1.2.2 Fermentadas
 - 1.2.3 Destiladas
- 1.3. Comunicación asertiva
 - 1.3.1 Dependiente de comedor y/o vendedor
 - 1.3.2 Técnicas de venta

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Determinar las necesidades del servicio mediante el pronóstico de ventas para seleccionar las estrategias de atención al cliente e instrumentos de opinión con actitud creativa y analítica.

Contenido:

Duración: 8 horas

Unidad II. El ciclo del servicio

2.1 Pronóstico de ventas

2.2 Determinar necesidades

2.2.1 Materiales

2.2.2 Recurso humano

2.3 Dirección y coaching

2.3.1 Autoridad y liderazgo

2.3.2 Motivación

2.4 Control de satisfacción del cliente

2.4.1 Establecimiento de esquemas de atención

2.4.2 Aplicación de encuestas de opinión del cliente

2.4.3 Consideración de hábitos de consumo para requisiciones de productos

2.4.5 Atención de contingencias

2.5 Retroalimentación de la opinión de los clientes

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Implementar estrategias en la recepción de grupos dentro de establecimientos de alimentos y bebidas tomando en cuenta patrones de llegada y a partir del cálculo de ocupación de aforo y mezcla de comedor para beneficiar la rotación de aforo con actitud creativa, reflexiva y respeto.

Contenido:

Duración: 6 horas

Unidad III. Mezcla de comedor

3.1 Patrones de demanda

3.2 Patrones de llegada

3.3 Mezcla de grupos

3.4 Ocupación

3.5 Estrategias para maximizar el uso de espacios disponibles

3.6 Duración de comidas e indicadores de ingresos (RevPASH)

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las funciones y componentes estratégicos de un sistema de servicio de un establecimiento de alimentos y bebidas por medio del análisis de tiempo de duración del servicio para garantizar el control dentro del salón comedor con actitud analítica, reflexiva y respeto al cliente.

Contenido:

Duración: 6 horas

Unidad IV. Sistemas de servicio

4.1 Matriz de servicio

4.2 Estándares de servicio

4.3 Tiempos en el servicio

4.4 Sistemas de reservación

4.5 Capacidad vs. demanda

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las funciones operativas del área de servicio utilizando manuales y el plan de acción para garantizar la calidad en el servicio, normas de seguridad e higiene y protección ambiental de la industria gastronómica con respeto, tolerancia y equidad.

Contenido:

Duración: 6 horas

Unidad V. Gestionar departamentos de servicio de restauración.

1. Definir y planificar procesos de selección de personal.
2. Supervisar y desarrollar procesos de capacitación de personal
3. Normas de seguridad, higiene y protección ambiental en la industria gastronómica
4. Manuales de servicio
5. Plan de acción

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	<p>Determinar el ordenamiento de grupos de comensales en un establecimiento de alimentos y bebidas a través de la simulación de casos prácticos y uso de estrategias para maximizar la rotación del aforo del mismo, con actitud analítica, ordenada, respetuosa y responsable.</p>	<p>Simulación de casos prácticos en el área de servicio dentro del laboratorio con el objetivo de lograr la optimización en la ocupación del aforo.</p>	<p>Laboratorio de servicio. Equipo mayor y menor de servicio.</p>	<p>16 horas</p>
2	<p>Determinar la duración del servicio en un establecimiento de alimentos y bebidas a partir de la observación de llegada, montaje, servicio, comida y limpieza, para identificar estrategias que efficienten el proceso y apoyen al incremento en el consumo con actitud objetiva, analítica, ordenada y responsable.</p>	<p>Cálculo de tiempos de servicio mediante la simulación de casos prácticos.</p>	<p>Laboratorio de servicio. Equipo mayor y menor de servicio.</p>	<p>16 horas</p>

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición
- Se organizará el grupo por equipos
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en clase y extraclase.
- Ejercicios
- Solución de casos prácticos

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

- | | |
|--|-----|
| - Manual que contenga un sistema de manejo de ingresos | 40% |
| - Examen teórico | 15% |
| - Actividad de simulación (lograr la mayor ocupación del aforo) | 15% |
| - Tareas entregadas en tiempo y forma, con orden, limpieza y atendiendo al formato establecido. | 10% |
| - Exposición (presentación personal, dominio del contenido, aplicación de las técnicas, material de apoyo) | 20% |

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Morfin, M. (2012). *Administración de comedor y bar*. México: Trillas.

Becerra Enrique (2010). *La gran aventura de montar un Restaurante; Manual Práctico y de Consejos*. 3ra edición España: Almuzara

Durón García, Carlos (2012). *Ingeniería del menú*. México: Trillas

Guerra, Y. (2014). *Administración de Restaurantes: De los cimientos al éxito*. Estados Unidos: CreateSpace

Ojugo, C. (2011). *Practical Food & Beverage Cost Control*. México: Ediciones Parninfo S.A.

Talon P, Gonegovia M. (2012). *Yield Management en el Sector Hotelero: Estrategias e Implantación*. España: Delta Publicaciones.

Walker, John R. (2014). *The Restaurant; from concept to operation* 6th Edition. Estados Unidos: John Wiley & Sons Inc. Hoboken.

Complementaria

Sage Journal (2015). <http://online.sagepub.com>

Hummel, E. (2011). *Using Service Blueprinting to Analyze Restaurant Service Efficiency*.
<http://cqx.sagepub.com/content/52/3/265.full.pdf+html>

Hayes, D. (2011). *Revenue Management for the Hospitality Industry*. Estados Unidos: Wiley.

Denia V, Guerrero M, Jiménez J, Ballesteros G. (2008). *Manual de servicio de restaurante-bar*. México: Limusa.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística o área afín con experiencia en docencia y en la gestión y control de las áreas de servicio en establecimientos de alimentos y bebidas.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

Nombre de la Unidad de aprendizaje: Diseño y Planeación de Menú

5. Clave: _____

6. HC 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.A. Jesús M. García Valdivia
M.A. Erik Ocon Cedillo

Vo.Bo. M. A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Marzo 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura provee el conocimiento necesario para reconocer el origen de los menús y crear conceptos gastronómicos, para integrar menús de alimentos y bebidas; como vinos, licores, cervezas, cafés, tizanas, aguas, siendo atractivos a los diferentes segmentos de mercado y que sirva como herramienta de venta para los negocios de la industria de la restauración. Pertenece a la etapa disciplinaria obligatoria del área de servicio y es integradora de unidades de diferentes áreas de conocimiento de la licenciatura. Guarda relación con las unidades Administración, Mercadotecnia, Compras y Almacenaje, Control de Costos de Alimentos y Bebidas, Nutrición y Coctelería Internacional. Asimismo, aporta elementos para cursar la de Desarrollo de Eventos en la etapa terminal, lo cual lo beneficiará en el cumplimiento de su perfil profesional.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Diseñar el menú de alimentos y bebidas de un establecimiento de la industria de la restauración, a partir del concepto de formato de negocio e identificando los elementos que componen las cartas de alimentos y bebidas, para satisfacer las expectativas del consumidor y promover la venta de los productos en beneficio de la empresa con actitud emprendedora, innovadora, responsable y honesta.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora y expone los menús de un establecimiento de alimentos y bebidas integrado al tipo de formato y concepto de negocio donde se promueva la venta de los productos propuestos, fundamentando la distribución, denominación de platillos, precios, arte, información, material, tamaño y forma.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar la importancia del menú a través de sus orígenes para adecuar el diseño de los mismos con el tipo de formato de negocio con actitud crítica, reflexiva y responsable.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD I. Antecedentes del menú

1.1 Origen del menú

1.2 Importancia del menú

1.3 Tipos de menú

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Planear los menús de un negocio de alimentos y bebidas mediante la conceptualización del mismo para atraer al consumidor garantizando su función de venta con actitud reflexiva, ordenada, creativa, constancia y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD II. Planeación de menú

2.1 Congruencia de los menús con el concepto de negocio

2.2 Nombres descriptivos vs. ventas

2.3 Consideraciones de las necesidades del comensal

2.4 Funciones de un menú

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Proponer la fijación de precios de los menús a partir de los diferentes métodos existentes para identificar los beneficios de cada uno y elegir el adecuado al tipo de formato de negocio que contribuya a la venta redituable a la empresa con actitud analítica, reflexiva y responsable

Contenido:

Duración: 8 horas

UNIDAD III Métodos para fijar precios

3.1 Método del coeficiente

3.2 Método de costo de producción

3.3 Método de gastos totales

3.4 Método de benchmarking

3.5 Volumen/ Riesgo/ Ganancia

3.6 Consideraciones para fijar precios

3.7 Consideraciones para modificar precios

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las características del diseño de una carta de platillos y bebidas de una empresa del giro gastronómico mediante el análisis del mercado meta para diferenciar los tipos de concepto de negocio e imagen con actitud creativa e innovadora.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD IV. Diseño de menú

4.1 Arte y diseño

4.2 Lay-out

4.3 Tipo, copia y material

4.4 Merchandising & Marketing

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Calcular los precios de venta de platillos, utilizando los diferentes métodos de fijación de precios para identificar los beneficios de cada uno y elegir el adecuado al tipo de formato de negocio que contribuya a la venta redituable a la empresa con actitud analítica, reflexiva y responsable.	Calcular precios de venta, apoyándose en los diferentes métodos a partir de la visita a diferentes establecimientos de alimentos y bebidas.	Computadoras con Excel. Reporte de visita.	12 horas
2	Diseñar una carta de platillos de una empresa de alimentos y bebidas, a través de la incorporación de las características del concepto de negocio, mercado meta, imagen, precios para que funcione como una herramienta de atracción al cliente con actitud creativa e innovadora, respetuosa y responsable.	Elaborar una carta de platillos eligiendo un método de fijación de precios, fundamentando colores, arte, precios, distribución, información, material, tamaño y forma.	Computadora. Papel para impresión.	20 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Retroalimentación
- Moderador de discusión

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en clase y extraclase.
- Reporte de lectura
- Solución de casos prácticos
- Discusión

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

- Entrega de menú de un establecimiento de alimentos y bebidas (integrar platillos, precios de venta, arte, distribución) 25%
- Trabajo escrito (resumen ejecutivo, fundamentación de distribución, denominación de platillos, arte, información, material, tamaño y forma de la carta) 25%
- Examen teórico 15%
- Tareas entregadas en tiempo y forma, con orden, limpieza y atendiendo al formato establecido. 15%
- Exposición (presentación personal, dominio del contenido, fundamentación de elementos incluidos al menú, modulación de voz, material de apoyo) 20%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica	Complementaria
<p>Martini, A. (2013). <i>Ingeniería de Menú: Herramienta para aumentar la rentabilidad del negocio gastronómico</i>. Argentina: FEHGRA.</p> <p>Durán, G. (2011) <i>Ingeniería de Menú</i>. México: Trillas.</p> <p>Cuevas, F. (2012). <i>Control de costos y gastos en los restaurantes</i>. México: Limusa.</p> <p>Martínez L. (2008). <i>¡Haz Rentable tu Restaurante! Controla los costos y los gastos</i>. México: Limusa.</p> <p>Dopson, L. (2011). <i>Food and Beverage Cost Control</i>. Estados Unidos: Wiley.</p> <p>Valero M. (2013). <i>Principios de color y holopintura</i>. España: Editorial Club Universitario.</p> <p>Gómez, T. Estudios y Perspectivas en Turismo. (2013). <i>El sistema de oferta de restaurante de alta gastronomía: una perspectiva sensorial de las experiencias de consumo, Vol. 22</i>. Brasil: Universidad Federal de Pembrubuco.</p> <p>Walker, John R. (2012). <i>The Restaurant; from concept to operation</i> (6th Edition). John Wiley & Sons Inc. Hoboken, New Jersey.USA.</p>	<p>Kyri W. (2012). <i>Writing Food History: A Global Perspective</i>. Nueva York: Offices.</p> <p>Gutiérrez, C. (2012). <i>Historia de la Gastronomía</i>. Estado de México: Red Tercer Milenio.</p> <p>Cabeza, I. (2013). <i>Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento</i>. IC.</p> <p>López, A. (2011). <i>Ofertas gastronómicas</i>. España: Edición Paraninfo.</p> <p>Gooderl, J. (2012). <i>Administración de pequeñas empresas</i>. México: Cengage Learning.</p> <p>Sturman, M. (2011). <i>The Cornell School of Hotel Administration on Hospitality: Cutting Edge thinking and practice</i>. Estados Unidos: Wiley.</p> <p>Bolaños Aguilar, M. C. (2013). <i>Diseño de Menús para Servicios de Alimentos: El Método Escalerilla</i>. Costa Rica: Grupo Nación.</p>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística o área afín con experiencia en docencia y desarrollo de menús de establecimientos de alimentos y bebidas.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Nivel: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan:

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Armonía con Alimentos y Vino 5. Clave:

6. HC: 1 HL 2 HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Terminal.

8. Caracter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.E María Hilda Isabel Morales Ríos
M.A Erik Ocon Cedillo

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura pertenece a la etapa terminal, con carácter obligatorio. El área de conocimiento al que corresponde es la de producción gastronómica y servicio y contribuye en la formación del alumno al relacionar los constituyentes y elaboraciones gastronómicas y enológicas con el análisis sensorial con la finalidad de desarrollar de forma integral el conocimiento enogastronómico. Se recomienda haber cursado las asignaturas de gastronomía y enología en etapa básica y disciplinaria, así como las optativas de análisis sensorial y taller de química en alimentos.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Realizar una armonía entre alimentos y vino a través del conocimiento técnico en análisis sensorial, seleccionando platillos y vino para la formulación de cartas de vino y menú, con responsabilidad, disciplina y motivación.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora una carpeta de evidencias que contenga: tareas, reportes de práctica y armonías, exposiciones, propuestas de cartas de vino y menú.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Examinar los antecedentes y desarrollo históricos de las armonías entre alimentos y vino a través de la historia del maridaje para identificar el impacto actual de las armonizaciones en la industria de restauración con respeto.

Contenido:**Duración:** 2 horas

UNIDAD I. Historia del maridaje entre gastronomía y vino

- 1.1 Periodo medieval
- 1.2 Periodo renacentista
- 1.3 Método mercadini

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los constituyentes en alimentos y vinos que dan las características organolépticas al producto mediante el análisis sensorial para utilizarlos en diferentes tipos de armonías con disciplina y organización.

Contenido:**Duración:** 2 horas

UNIDAD II. Análisis sensorial

2.1 Los sentidos

2.1.1 Vista

2.1.2 Olor - Aroma

2.1.3 Gusto

2.1.4 Tacto

2.2 Constituyentes del vino.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diferenciar características organolépticas de platillos y vino a partir análisis sensorial utilizándolas como base para la aplicación de técnicas de armonización con actitud de servicio y excelencia.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD III. Los principios de la armonía (teoría y práctica)

- 3.1 Principios orientativos del maridaje
- 3.2 Sensaciones gustativas y gusto-olfativas de alimentos y vino
- 3.3 La estructura en alimentos y vino
- 3.4 Vinos tranquilos y elaboraciones especiales
- 3.5 Concordancia
- 3.6 Contraposición

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Desarrollar diferentes armonías de platillos y vinos de acuerdo a su elaboración utilizando técnicas de armonización, para identificar variantes con relación al tipo de platillo con higiene y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD IV. Armonía vinos y gastronomía

- 4.1 Quesos
- 4.2 Ensaladas y verduras
- 4.3 Sopas y cremas
- 4.4 Pastas, arroces y legumbre
- 4.5 Carnes rojas
- 4.6 Aves
- 4.7 Pescados y mariscos
- 4.8 postres

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Crear armonías con platillos y vinos de Baja California, de México y del mundo mediante el análisis sensorial y las técnicas de armonización utilizando productos del campo, pesqueros y cárnicos de calidad, con el fin de integrar conocimientos enogastronómico, con responsabilidad y compromiso.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD V. Armonía vinos y gastronomía Nacional e Internacional

5.1 Vinos y gastronomía de Baja California

5.2 Vinos y gastronomía de México

5.3 Vinos y gastronomía del Mundo

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Crear cartas de vino y menús, relacionándolas con diferentes propuestas y mercados de restaurantes, con el propósito de favorecer la calidad en el servicio de armonías entre vino y platillos, con actitud de servicio y excelencia.

Contenido:**Duración:** 2 horas

UNIDAD VI. Carta de vinos y menú

6.1 Tipos de cartas de vinos

6.2 Tipos de menús

6.3 Tipos de organizaciones con carta de vinos y menús

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1 y 2 Unidad II Análisis Sensorial	Utilizar los conocimientos de análisis sensorial para reconocer y diferenciar referencias gustativas, olfativas y visuales, en vinos y alimentos con actitud crítica y responsabilidad.	Realizar pruebas de reconocimiento y diferenciación y emparejamiento utilizando, referencias gustativas, kit de aromas y patrón de colores se	Referencias gustativas, sabores básicos. Kit de aromas. Patrón de colores. Copas.	5 horas
3 a 5 Unidad III Los principios de la armonía.	<p>Conocimiento y ejecución de relaciones gusto-olfativas y visuales entre alimentos y vino con actitud crítica y compromiso.</p> <p>Reconocerá características organolépticas de vinos con diferentes elaboraciones necesarias en las decisiones de armonización con responsabilidad y objetividad.</p> <p>Desarrollar armonías de concordancia y contraposición con creatividad e iniciativa.</p>	<p>3) Preparación de alimentos con características gusto olfativas diferentes. Identificación y análisis de las características organolépticas de vino y alimentos, elaborando armonías. Realizar reporte escrito de la armonía.</p> <p>4) Análisis sensorial de vinos tranquilos y especiales, relacionándolos con características organolépticas a destacar en las armonizaciones con alimentos.</p> <p>5) Elaboración de platillos para presentar armonías de 4 tiempos. Desarrollo de 4 tiempos, platillo y vino, con dos armonías de concordancia y dos de contraposición.</p>	<p>3) Alimentos y vinos con diferentes características organolépticas. 4) Vinos tranquilos y especiales. 5) Insumos para la preparación de 4 platillos, vinos, Utensilios de cocina, platos, cubiertos, copas, servilletas, agua, escupidera, vinos</p>	<p>5 horas</p> <p>5 horas</p> <p>5 horas</p>

<p>6 a 10 Unidad IV Armonía vinos y gastronomía.</p>	<p>Desarrollar diferentes armonías de platillos y vinos de acuerdo a su elaboración, utilizando técnicas de armonización, para identificar variantes con relación al tipo de platillo con iniciativa y creatividad.</p>	<p>6) Preparación de platillos de ensaladas y verduras y la creación de armonías de vino con quesos, ensaladas y verduras. 7) Preparación de platillos de sopas y cremas y la creación de armonías con vino. 8) Preparación de platillos de pastas y arroces y legumbres, y la creación de armonías con vino. 9) Preparación de platillos con carnes y aves y la creación de armonías con vino. 10) Preparación de platillos con pescados y mariscos, así como postres y la creación de armonías con vino.</p>	<p>Vinos, y los insumos correspondientes a cada tipo de platillo. Copas, platos, cubiertos, mantel, servilleta, agua.</p>	<p>5 horas 5 horas 5 horas 5 horas 5 horas</p>
<p>11 a 15 Unidad V Armonía vinos y gastronomía Nacional e Internacional</p>	<p>Crear armonías con vinos y platillos nacionales e internacionales con creatividad e higiene.</p>	<p>11) Preparar de platillos de cocina de Baja California y la creación de armonías con vinos de B.C. 12) Preparar de platillos de cocina mexicana y la creación de armonías con vinos mexicanos. 13 a 15) Preparar de platillos de cocina internacional y la creación de armonía con vinos mexicanos y del mundo. 16) Seleccionar de un restaurante de la localidad.</p>	<p>Vinos, y los insumos correspondientes a cada tipo de platillo. Copas, platos, cubiertos, mantel, servilleta, agua.</p>	<p>5 horas 5 horas 5 horas</p>
<p>16 Unidad VI</p>	<p>Formular cartas de vinos y menús relacionadas con diferentes modelos de negocio dentro de la industria de restauración con creatividad y responsabilidad.</p>	<p>Desarrollar propuestas de cartas de vino y menús para restaurantes establecidos en la ciudad, con base al tipo de restaurante, a sus platillos y a los conocimientos de vinos, platillos y armonías vistos en clase e investigados.</p>		<p>4 horas</p>

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar
- Se organizará el grupo por equipos
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

1. Criterios de Evaluación: 3 exámenes parciales de forma escrita, desarrollo y exposición de armonizaciones por el alumno, reporte de las prácticas desarrolladas en clase y en cocina, firmadas y evaluadas por el profesor, Formulación de cartas de Vinos y menús. Carpeta de evidencias.
2. Carpeta de evidencias 100%
Que contenga:

Exámenes parciales	30%
Tareas (cartas, estudio de caso)	20 %
Exposiciones	10%
Reportes de práctica (catas, armonías)	25%
Propuestas de carta de vinos y menús	15%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Peynaud, E. (2010). *El gusto del vino: el gran libro de la degustación*. España: Mundi-Prensa.

Sánchez C. J. (2012). *El vino y sus maridajes*, México: Trillas.

Wesson, J., Sonoma, W. (2011). *Vino y comida: una nueva mirada al sabor*. México: Grijalbo.

Casalins, E. (2013). *Todo lo que hay que saber sobre el vino, Cepajes, maridajes y degustaciones*. España: Ediciones LEA

Vaccarin. W. (2012). *Manual del sumiller*. España: Susaeta

Berh, E. (2016). *The Food and Wine of France: Eating and Drinking from Champagne to Provence*. Estados Unidos: Penguin Press.

Baer, D. (2015). *The Wine & Food Pairing Book: What Wine Goes With*. Estado Unidos: Winebaer

Asimov, E. (2014). *Wine With Food: Pairing Notes and Recipes from the New York Times*. Estado Unidos: Rizzoli

Complementaria

Flores, G. (2013). *Los vinos, los quesos y el pan*. México: Limusa 2da. Ed.

Reynoso, R. (2012). *Tratado de alimentos y bebidas 1* (2da. Ed.). México: Limusa.

Alonso González, C.L. (2012). *Cincuenta bocados con maridaje*. Madrid: Cultiva Libros. Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=Q5-WBgAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Enología o área afín con experiencia en docencia y en armonización.

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura Administración Estratégica se ubica en la etapa terminal y tiene carácter obligatorio. Es una asignatura integradora y busca que el estudiante aplique conocimientos básicos de Administración, Mercadotecnia, Contabilidad, realizando un análisis de las áreas sustantivas de la organización, desde la elaboración de su filosofía organizacional, sus objetivos y formulación de estrategias para enfrentar la dinámica cambiante como efecto de la globalización de los negocios de alimentos y bebidas logrando ser competitivos y ofrecer productos y servicios de excelencia a sus clientes.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Elaborar una propuesta del plan de administración estratégica a través de la formulación de ventajas competitivas para el logro de los objetivos organizacionales con una visión innovadora y responsabilidad social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora una propuesta de Plan de Administración Estratégica que contenga los siguientes elementos:

- a. Filosofía organizacional
- b. Objetivos organizacionales
- c. Análisis interno y externo
- d. Programa de trabajo

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir el concepto de administración estratégica a través del análisis de los diversos elementos que la conforman para reconocer la importancia de su implementación en el logro de los objetivos organizacionales con actitud crítica y objetiva.

Contenido:

Duración: 8 horas

UNIDAD 1.- Introducción a la administración estratégica

- 1.1 Concepto de administración estratégica y su evolución en el tiempo
- 1.2 Análisis de la razón de ser de una organización
- 1.3 Diferencia entre Administración y Planeación Estratégica
- 1.4 Proceso de la administración estratégica
- 1.5 Concepto de estrategia
- 1.6 Filosofía y cultura organizacional
- 1.7 Misión y visión organizacional

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Interpretar el contexto de la organización mediante el análisis de sus variables internas y externas que le afectan para convertir las debilidades y amenazas en oportunidades de mejora con actitud crítica y responsabilidad.

Contenido:

Duración: 12 horas

UNIDAD 2. La naturaleza de la ventaja competitiva

- 2.1.1 Análisis externo: identificación de oportunidades y amenazas
 - 2.1.2 Variables sociales, económicas, políticas y tecnológicas
 - 2.1.2 Análisis de la competencia
 - 2.1.2.1 Modelo de las 5 fuerzas de Porter
- 2.2 Análisis interno de la organización (Fortalezas y debilidades)
 - 2.2.1 Análisis de la cadena de valor
- 2.3.- Conversión de debilidades en áreas de oportunidad (objetivos y líneas de acción)

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Formular ventajas competitivas por medio del desarrollo de estrategias administrativas para el logro de los objetivos organizacionales con crítico y honesto.

Contenido:

Duración: 16 horas

UNIDAD 3.- Creación de la estrategia

- 3.1 Formulación de la ventaja competitiva mediante estrategias
 - 3.1.1 Recursos para la obtención de la ventaja competitiva
- 3.2 Creación de la estrategia
 - 3.2.1. Corporativa
 - 3.2.2. Negocios
 - 3.2.3. Funcional
 - 3.2.4. Operacional
- 3.3 Estrategias competitivas genéricas
 - 3.3.1. Liderazgo en costos
 - 3.3.2. Diferenciación
 - 3.3.3. Concentración
 - 3.3.4 Diversificación

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Implementar estrategias administrativas a partir de su operación en el entorno organizacional para sostener sus ventajas competitivas con responsabilidad.

Contenido:

Duración: 16 horas

UNIDAD 4.- Implementación de la estrategia

- 4.1 Diseño corporativo, gobierno y ética en los negocios
- 4.2 Estructura y controles organizacionales
- 4.3 Liderazgo estratégico
- 4.4 Emprendimiento estratégico
- 4.5 Conversión de grupos en equipos de alto desempeño
- 4.6 Herramientas para la estrategia corporativa
- 4.7 Modelos de entrada a mercados globales

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Evaluar los resultados obtenidos de la implementación de las estrategias por medio de la aplicación de instrumentos para realizar las mejoras y adecuaciones necesarias con disciplina y compromiso organizacional.

Contenido:

Unidad 5. Evaluación de las estrategias

- 5.1 Marco para la evaluación de estrategias
- 5.2 Proceso de la evaluación de las estrategias
- 5.3 Mejoras y adecuaciones a las estrategias establecidas

Duración: 12 horas

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Identificar la importancia de los diversos elementos estratégicos de una empresa de alimentos y bebidas para el logro de sus objetivos con actitud crítica y responsable.	Realizar una visita en equipos a un establecimientos de alimentos y bebidas de la localidad y analizará sus elementos estratégicos.	Bibliografía Instrumento para la recolección de datos.	6 horas
2	Analizar las variables internas y externas de la empresa para proponer oportunidades de mejora en la organización con creatividad e iniciativa.	Realizar una matriz FODA de una empresa de alimentos y bebidas de la localidad	Instrumento para la recolección de datos.	6 horas
3	Formular ventajas competitivas para el logro de los objetivos organizacionales, con actitud innovadora y responsable.	Desarrollar estrategias administrativas a partir de los resultados de la matriz FODA de una empresa de alimentos y bebidas de la localidad.	Matriz FODA	6 horas
4 5	Implementar estrategias administrativas, para sostener ventajas competitivas de la organización con actitud crítica e innovadora. Evaluar los resultados obtenidos de la implementación de las estrategias organizacionales para proponer adecuaciones de mejora continua con actitud crítica y objetiva.	Elaborar un plan de implementación de estrategias de una empresa de alimentos y bebidas de la localidad. Elaborar un plan de evaluación de las estrategias de una empresa de alimentos y bebidas.	Bibliografía Instrumento para la recolección de datos. Bibliografía Material para la recolección de datos.	8 horas 6 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades del docente:

- Encuadre
- Explicación de conceptos básicos
- Se promoverá el trabajo en equipo, prácticas de campo y presentaciones de información obtenida.
- Se promoverá el debate y otras técnicas de aprendizaje.
- Se promoverá el uso de las Tecnologías de la información.

Actividades del estudiante:

- Realizará trabajo en equipo, prácticas de campo y presentaciones de información obtenida.
- Realizará búsquedas de información y elaboración de tareas propuestas por el docente.
- Participará en debates
- Participará en las prácticas de la asignatura para desarrollar el plan de administración estratégica.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

2 Exámenes parciales	30%
Exposición en equipo (que cumpla con la rúbrica establecida por el docente)	20%
Presentación de plan de administración estratégica	30%
(1) Portada	
(2) Filosofía organizacional	
(3) Objetivos organizacionales	
(4) Análisis interno y externo	
(5) Programa de trabajo	
(6) Formulación, implementación y evaluación de estrategias.	
(7) Conclusiones y anexos	
Tareas	20%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

David, Fred R. (2013). *Conceptos de administración estratégica* (14a. ed.). Naucalpan de Juárez: Pearson Educación.

Hill, C. W. L., & Jones, G. R. (2013). *Administración estratégica* (8a. ed.). México: McGraw-Hill Interamericana.

Hitt, M. A. (2015). *Administración estratégica: competitividad y globalización: conceptos y casos* (11a. ed.). México: Cengage Learning

Thompson, A. A., Gamble, J. E., & Peteraf, M. A. (2012). *Administración estratégica: teoría y casos* (18a. ed.). México: McGraw-Hill Interamericana.

Complementaria

Mullins, J. W., Walker, O. C., & Boyd, H. W. (2007). *Administración del marketing: un enfoque en la toma estratégica de decisiones* (5a. ed.). México: McGraw-Hill Interamericana.

Paniego, A.G. (2011). *Introducción a la administración estratégica en hotelería*. Fundación Proturismo.

Portal WEB de Revista electrónica CNN Expansión (2016). Disponible en: <http://www.cnnexpansion.com/>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Administración, Licenciatura en Negocios Internacionales, Licenciatura en Gastronomía o área afín con experiencia en docencia y planeación estratégica.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Tendencias y Vanguardia Culinaria

5. Clave: _____

6. HC 1 HL 4 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Terminal

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.A. Erik Ocon Cedillo
L.G. Carlos Sampieri Jiménez

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura pertenece a la etapa terminal con carácter de obligatoria. El área de conocimiento al que corresponde es el de producción gastronómica y contribuye en su formación a entender los distintos tipos de tendencias en la gastronomía internacional que darán pie al desarrollo de su creatividad culinaria.

La asignatura propone aplicar las técnicas gastronómicas adquiridas durante su formación contrastando ingredientes y técnicas de las nuevas tendencias utilizadas actualmente en la industria de alimentos y bebidas, para crear propuestas culinarias de vanguardia y hacer ofertas novedosas a la gastronomía mundial, estableciendo aportaciones a la salud y al medio ambiente.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Elaborar platos de vanguardia con distintas tendencias gastronómicas actuales a través de la práctica culinaria y análisis organoléptico para la creación de propuestas gastronómicas con creatividad e higiene.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Realiza una propuesta gastronómica de vanguardia, incluyendo: la técnica, concepto y desarrollo del plato.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir las tendencias gastronómicas a través del tiempo para interpretarlas según sus influencias comparándolas con las técnicas actuales con actitud crítica.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD I. Introducción a las nuevas tendencias gastronómicas

1.1 Concepto Nouvelle Cuisine

1.1.1 Desarrollo histórico

1.2 Introducción a las Tendencias Gastronómicas

1.3 El Buff

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir el concepto de eco gastronomía y experimentar con las diferentes técnicas para emplear los diversos ingredientes en propuestas culinarias novedosas y de vanguardia con creatividad y respeto al medio ambiente.

Contenido:

Duración: 4 horas

UNIDAD II. Eco gastronomía

2.1 Gastronomía de tiempo y mercado local

2.2 Gastronomía Raw

2.2.1 Gastronomía Vegetariana

2.2.2 Gastronomía Vegana

2.2.3 Gastronomía Macrobiótica

2.3 Gastronomía de Autor

2.4 Gastronomía Orgánica

2.4.1 Gastro – botánica

2.5 Movimiento Slow Food

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir el concepto de gastronomía fusión y experimentar con las diferentes técnicas para la elaboración propuestas culinarias novedosas y de vanguardia con creatividad.

Contenido:**Duración:** 2 horas**UNIDAD III. Gastronomía de Fusión**

3.1 Concepto de gastronomía fusión

3.2 Condiciones para la combinación de sabores y técnicas de cocina

3.3 Combinación de sabores e ingredientes de cocina mexicana tradicional y contemporánea con técnicas de cocina internacional

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir el concepto de gastronomía molecular y experimentar mediante las diferentes técnicas para emplear los diversos ingredientes en propuestas culinarias novedosas y de vanguardia con actitud crítica.

Contenido:

Duración: 4 horas

UNIDAD IV. Gastronomía molecular

4.1 Ingredientes químicos

4.2 Equipo especializado

4.3 Técnicas

4.3.1. Sous Vide (alto vacío)

4.3.2. Liofilización por congelación

4.3.3. Infusiones de aceite en frío

4.3.4. Desarrollo de almidón en vegetales

4.3.5. Termo moldeado

4.3.6. Emulsificación con grenetina

4.3.7. Caramelización flexible

4.3.8. Gelificación tibia

4.4 Texturas

4.4.1. Espumas y aires

4.4.2. Esferificación con alginatos sódicos

4.4.3. Gelificación con agar

4.4.4. Cristalización

4.4.5. Moldeado bajo presión

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir el concepto de gastronomía deconstructiva y experimentar con las diferentes técnicas para emplear los diversos ingredientes en propuestas culinarias novedosas y de vanguardia con responsabilidad e higiene.

Contenido:**Duración:** 2 horas

UNIDAD V. Gastronomía deconstructiva

5.1 Concepto de gastronomía deconstructiva

5.2 Diseño de platillos

2.3 Montaje de platillos

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1, 2	Aplicar los principios de la tendencia y vanguardia a través de las diversas técnicas e ingredientes para la creación de propuestas gastronómicas con creatividad e higiene.	Elaborar platos aplicando las diferentes técnicas de las nuevas tendencias gastronómicas (<i>nuvelle cuisine, buff</i>).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menores de cocina. Insumos.	8 horas
3, 4, 5, 6		Elaborar platos aplicando las diferentes técnicas y conceptos de la Eco gastronomía, (raw, vegetariana, macrobiótica, vegana, slow food, orgánica).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menores de cocina. Insumos.	16 horas
7, 8, 9, 10		Elaborar platos aplicando las diferentes técnicas y conceptos de la Gastronomía Fusión (unidad III).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y	16 horas

11, 12		Elaborar platillos aplicando las diferentes técnicas y conceptos de la Gastronomía Fusión (unidad IV).	menos de cocina. Insumos. Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas
13, 14		Elaborar platillos aplicando las diferentes técnicas y conceptos de la Gastronomía Deconstructiva (unidad V).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.
- Dinámicas grupales

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Práctica diaria:	30%
Tareas:	10%
Exámenes teóricos (2):	20%
Propuesta gastronómica de vanguardia	40%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Mans, C. (2010). *Sferificaciones y Macarrones*. España: Ariel.
- This, H. (2010). *Molecular Gastronomy Exploring the Science of flavor* (Arts and traditions of the table: Perspectives on Culinary History). Estados Unidos: Columbia University Press.
- Petrini, C. (2013). *Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean and Fair*. Estados Unidos: Rizzoli Ex Libris.
- This, H. (2013). *De la ciencia a los fogones* 1a ed. España: Editorial Acribia.
- This, H. (2011). *Tratado elemental de cocina*. Editorial Acribia.
- This, H. (2013). *Cacerolas y tubos de ensayo* 3a ed. España: Editorial Acribia.

Complementaria

- Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking*. Estados Unidos: Wiley.
- Pauli, E. (2010). *Classical Cooking the Modern: Way, Methods and Techniques*. Estados Unidos: Wiley.
- (2014). *Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft*. The Culinary Institute of America. Estados Unidos: Wiley.
- (2014). La innovación tiene un precio, no solo en la cocina. *La Opinión de Murcia*. Disponible en: <http://opinion-murcia.vlex.es/vid/innovacion-precio-no-solo-541443874>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Gastronomía, Ingeniero Químico o área afín, con experiencia en docencia y producción de cocinas internacionales, técnicas culinarias de vanguardia y desarrollo de menús.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciado en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Desarrollo de Eventos
5. Clave: _____
6. HC 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6
7. Etapa de formación a la que pertenece: Terminal
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria: X Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.T. Liliana Haydeé Escalante López
L.A.E.T. Olga Peinemann Leduc

Vo. Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Julio de 2016

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura tiene como finalidad proporcionar al alumno los conocimientos y herramientas para planear, organizar, presupuestar, ejecutar y evaluar eventos gastronómicos, buscando alcanzar los objetivos propuestos.

La industria de eventos gastronómicos se erige como un sector creciente y de gran interés. La adecuada planificación y acción coordinada entre áreas se consideran factores clave en el éxito de la organización de los mismos. Con esta pretensión inicial, el programa tiene una clara orientación hacia la práctica real en la gestión de eventos.

La asignatura se imparte de manera obligatoria en la etapa terminal. Perteneciente al área de conocimiento de servicio, se concibe como una unidad de aprendizaje integradora, toda vez que permite agrupar y reforzar los conocimientos y habilidades adquiridos en Gestión en el Servicio, Diseño y planeación de menú, Armonía en alimentos y vinos y, Tendencias y vanguardia culinaria.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Desarrollar un evento gastronómico en sus diferentes etapas mediante en función del tipo de evento para brindar un servicio de calidad con un enfoque honesto y responsable.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Realiza un evento gastronómico y elabora un documento que integre las evidencias de todas las etapas del desarrollo del mismo.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar la clasificación de eventos gastronómicos mediante el análisis de su evolución histórica con el fin de aplicarlo de acuerdo al contexto en que se desarrolla con actitud crítica y de respeto.

Contenido:**Duración:** 8 horas**UNIDAD I. Clasificación de eventos****1.1 Contexto histórico**

1.1.1 Origen y evolución de los eventos

1.2 La gestión de eventos. Su importancia actual

1.2.1 ¿Qué es un evento?

1.2.2 Factores que originan las reuniones

1.2.3 Motivos que determinan el tipo de evento

1.2.4 Perfil del organizador de eventos

1.3 Clasificación de eventos y sus características

1.3.1 Según su objetivo

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Planear un evento gastronómico a través de la estimación de los requerimientos de sus recursos necesarios y el presupuesto para satisfacer las necesidades del cliente con responsabilidad social.

Contenido:**Duración:** 6 horas

UNIDAD II. Planeación general del evento

2.1 Definición del evento

2.1.1 Enfoque

2.1.2 Objetivos

2.1.3 Nombre

2.1.4 Fecha

2.1.5 Sede

2.1.6 Duración y programa preliminar

2.1.7 Público objetivo

2.2 Requerimiento de recursos para iniciar operaciones

2.2.1 Recursos humanos

2.2.2 Recursos técnicos

2.2.3 Recursos materiales

2.2.4 Recursos financieros

2.3 Presupuesto general

2.4 Resumen ejecutivo

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Establecer el plan de logística del evento a través del uso de herramientas de control operativo para cumplir las necesidades del cliente de manera colaborativa y responsable.

Contenido:

Duración: 8 horas

UNIDAD III. Organización y logística

- 3.1 Estructura organizacional y logística
 - 3.1.1 Organigrama del comité organizador
 - 3.1.2 Funciones de los comités
 - 3.1.2.1 Comité general
 - 3.1.2.2 Comité operativo
 - 3.1.2.3 Comité técnico – académico
 - 3.1.2.4 Comité de finanzas
 - 3.1.2.5 Comité de relaciones públicas
 - 3.1.2.6 Comité de difusión y comercialización
 - 3.1.2.7 Comité de registro y hospedaje
 - 3.1.2.8 Comité de alimentos y bebidas
- 3.2 Cronograma de actividades
 - 3.2.1 Elaboración de un plan de trabajo por comités
 - 3.2.2 Asignación, seguimiento y fechas límite de las tareas
- 3.3 Elaboración del programa definitivo
- 3.4 Diseño del evento
- 3.5 Patrocinios
- 3.6 Plan promocional
- 3.7 Material didáctico
- 3.8 Hospedaje – alojamiento
- 3.9 Servicio de banquetes

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Elaborar banquetes basados en la administración de los recursos disponibles para garantizar la calidad en el servicio al cliente con responsabilidad y compromiso.

Contenido:**Duración:** 4 horas**UNIDAD IV. El servicio de banquetes**

- 4.1 Origen y definición actual de banquete
- 4.2 Kit de banquetes
 - 4.2.1 Inspección de sede
 - 4.2.2 Tipos de servicio en función del evento
 - 4.2.3 Políticas y condiciones de contratación
- 4.3 Diseño de menús para banquetes
 - 4.3.1 Pruebas de menú
- 4.4 Perfil del personal de servicio
- 4.5 Estándares de servicio
- 4.6 Flujos de servicio

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Realizar el evento a partir del cumplimiento de las actividades programadas para garantizar las expectativas del cliente de manera organizada y eficiente.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD V. Operación

- 5.1 Orden de servicio
- 5.2 Confirmación y recepción de participantes
- 5.3 Registro y entrega de materiales
- 5.4 Montaje de áreas operativas y módulos de servicio
- 5.5 Realización del evento
 - 5.5.1 Supervisión efectiva del evento
 - 5.5.2 Seguimiento del programa

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Evaluar los resultados obtenidos de las actividades del evento por medio de la identificación de áreas de oportunidad para plantear nuevas estrategias y ajustar estructuras organizacionales de manera colaborativa, respeto y empatía.

Contenido:**Duración:** 2 horas

UNIDAD VI. Evaluación del evento

6.1 Cierre de eventos

6.1.1 Reunión final de comités

6.1.2 Evaluación de los resultados

6.1.3 Análisis financiero del evento

6.1.4 Memoria del evento

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Diseñar la propuesta general del evento, mediante la definición de la temática del mismo, para establecer el plan de logística en busca de la satisfacción del cliente con creatividad y disciplina.	Realizar un resumen ejecutivo de un evento que contenga las características de su naturaleza que incluya objetivos, fecha, sede, estructura organizacional y plan de logística.	Computadora, proyector, pantalla, hojas blancas, plumas, lápices	2 horas
2	Emplear técnicas de servicio y control operativo y logístico de un evento a fin de establecer un programa de trabajo encaminado al logro de los objetivos programados de manera coordinada y eficaz.	Definir cada comité y las actividades a realizar. Posteriormente deberán llenar los formatos siguientes: Responsables de las funciones de la lista de seguimiento Seguimiento de acuerdos antes del evento Programa de trabajo por mes Programa de trabajo por semana Programa de trabajo por día	Computadora, proyector, pantalla, formatos diversos.	6 horas
3	Establecer un plan de logística previa al evento final, a través de herramientas de organización que permitan visualizar la ruta a seguir, para alcanzar el éxito del evento de manera colaborativa y responsable.	Elaborar de la ruta crítica del evento a desarrollar que incluya la asignación, seguimiento y fechas límites de las tareas programadas.	Diagrama de Gantt, computadora, proyector, pantalla.	4 horas

4	Diseñar propuestas de servicio de alimentos y bebidas para diversos eventos, mediante la utilización del kit de banquetes como instrumento de venta para cumplir con las necesidades de los clientes de manera integral con creatividad.	Proponer un kit de banquetes que contenga menús estándar, descripción general del establecimiento, políticas, términos y condiciones.	Bibliografía, lecturas recomendadas, ejemplos de kit de banquetes, formatos de políticas diversas.	8 horas
5	Relacionar las funciones de los diferentes comités de acuerdo a la orden de servicio del evento, para establecer un marco de colaboración que permita optimizar los recursos aplicados de manera responsable y ordenada.	Elaborar un esquema de coordinación de los diferentes comités que integran la estructura organizacional del evento, apoyado en el programa de tiempos y movimientos.	Hojas de rotafolio, plumones, computadora, proyector, pantalla, ejemplos de programas de tiempos y movimientos	2 horas
6	Determinar la capacidad de aforo de un espacio físico con base al tipo de montaje y equipo a utilizar, para obtener datos concretos que permitan definir los flujos de servicio de manera profesional y responsable.	Calcular del espacio funcional de diferentes superficies para determinar la capacidad de aforo de un recinto con base el tipo de montaje a utilizar.	Mobiliario y equipo de servicio, cinta métrica.	4 horas
7	Planear y elaborar la oferta gastronómica del evento, mediante el uso de los recursos disponibles para garantizar la calidad otorgada al comensal con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social.	Elaborar de alimentos y bebidas mediante brigadas de producción, incluyendo el plan de trabajo en cocina.	Equipo y utensilios de producción. Laboratorio de producción. Insumos.	6 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición
- ejemplos prácticos
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas
- Ejercicios en Clase y extraclase.
- Resolver casos prácticos
- Realización de un evento gastronómica

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de evaluación:

Se aplicarán dos exámenes parciales teóricos.

Se evaluarán actividades como: tareas, lecturas, investigaciones, aportes, exposiciones, ejercicios en clase.

La evaluación final será el resultado de los siguientes componentes:

Primer examen parcial	15 %
Segundo examen parcial	15 %
Tareas, ejercicios en clase y participaciones	10 %
Exposición en equipos	15 %
Ejercicios prácticos	15 %
Evento (15% grupal y 15% individual)	30 %

En los criterios de evaluación de considerará lo siguiente:

- Responsabilidad en la asistencia a clases
- Entrega de trabajos de acuerdo a lo solicitado
- Actuación en el aula de clases
- Participación en las comisiones de trabajo de manera activa
- Participación en cada uno de los roles que le corresponda dentro del proyecto
- Participación en la ejecución del proyecto, en el evento final.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Montedeoca, R. (2013). *Organización de reuniones y eventos*. España: IC.

Alacreu, J. (2012). *Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración*. España: Síntesis.

Otero, M. (2011). *Protocolo y organización de eventos*. España: UOC.

Jijen, R. (2013). *Cómo organizar eventos con éxito*. Argentina: Ugerman Editor.

Herrero P. (2014). *Gestión y organización de congresos: operativa, protocolo y ceremonial*. España: Síntesis.

Di Génova, A. (2012). *Organización Integral de Eventos Empresariales, Académicos y Sociales: Métodos, técnicas y tácticas para el diseño, planificación, dirección y ejecución profesional de Eventos*. España: Editorial Académica Española

Araujo, N. (2016). *Guía práctica de elaboración de un Plan de Empresa: Empresa de Organización de Eventos*. España: Editorial Académica Española

Complementaria

Craviot, T. (2013). *Organización de congresos y convenciones*. México: Trillas.

Parker, B. (2014). *Catering Business: How to Start, Operate & Be Successful With Your Very Own Catering Business*. Estos Unidos: CreateSpace

Gavalda, A. (2012). *Organización De Eventos*. España: Paidos

Keen, D. (2015). *CREATING SYNERGY IN CATERING. DIY Week*, (5782), 12-13. Disponible en: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=bth&AN=109577682&site=eds-live>

Alacreu, J. (2010). *Gestión de banquetes*. España: Síntesis.

Thomas. S (2012). *Off-Premise Catering Management* 3rd Edition. Estados Unidos: Wiley.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística o área afín o con experiencia en desarrollo de evento.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Administración de Operaciones en Establecimientos de Alimentos y Bebidas

5. Clave: _____

6. HC 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Terminal

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.A. José Abraham Gómez Gutiérrez
M.M. Antonio Sujo González
M.A. Jesús Manuel García Valdivia

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura se ubica en la etapa terminal pertenece al área de gestión de negocios de alimentos y bebidas, y tiene carácter obligatorio. Su desarrollo es integrador y busca que el alumno conozca cómo administrar y operar un negocio de alimentos y bebidas, el personal que lo integra, cómo influir en las ventas y verificar que el personal a su cargo trabaje adecuadamente.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Evaluar las operaciones de las áreas funcionales y operativas de establecimientos de alimentos y bebidas a través de instrumentos diagnósticos para realizar propuestas de mejoras innovadoras a las áreas de oportunidad del establecimiento con actitud crítica, innovadora y honesta.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora un documento que contenga la descripción de las prácticas realizadas durante el curso, que incluya la evaluación diagnóstica de las áreas funcionales y operativas de un establecimiento de alimentos y bebidas y su propuesta de mejora.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar las áreas operativas a través de la técnica del benchmarking de la industria de alimentos y bebidas para incrementar la mejora continua con responsabilidad.

Contenido:

Duración: 16 horas

UNIDAD I. Áreas operativas

- 1.1 Área de Administración
- 1.2 Área de producción
- 1.3 Área de servicio
- 1.4 Supervisión y control
- 1.5 Programa de Mejora Continua

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Examinar los elementos que conforman el área de la administración de un establecimiento de alimentos y bebidas mediante instrumentos de diagnóstico para ser competitivos en la industria de la restauración con actitud crítica y honesta.

Contenido:

Duración: 16 horas

UNIDAD II. Área de Administración

2.1 Desarrollo Recursos Humanos

2.2 Finanzas aplicables

2.2.1 Control de costos, compras y almacenaje

2.3 Mercadotecnia especializada

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diagnosticar la operación del área de producción de un establecimiento de alimentos y bebidas con apego a la normatividad establecida para ser competitivos en la industria de alimentos y bebidas con actitud innovadora y responsabilidad social.

Contenido:

Duración: 16 horas

UNIDAD III. Área de producción

- 3.1 Instalación y equipamiento
- 3.2 Diseño y producción
- 3.3 Eventos especiales

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Estimar la calidad de los elementos que conforman el área de servicio con apego a los manuales de servicio establecidos en la organización para ser competitivo en la industria de alimentos y bebidas con honestidad y responsabilidad.

Contenido:

Duración: 16 horas

UNIDAD IV. Área de servicio

- 4.1 Instalación y equipamiento
- 4.2 Diseño y aplicación
- 4.3 Eventos especiales
- 4.4. Aplicación de tecnología
- 4.5. Programa de lealtad

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Inspeccionar las áreas operativas un establecimiento de alimentos y bebidas, aplicando técnicas de benchmarking, proponiendo mejoras con alto sentido de responsabilidad y objetividad.	Aplicar cuestionarios y realizar análisis, generar propuestas de mejora e innovación.	Instrumento de diagnóstico	4 horas
2	Distinguir la importancia de las áreas de administración mediante el resultado del instrumento de diagnóstico aplicado al establecimiento de alimentos y bebidas seleccionado, indicando los puntos de oportunidad con actitud crítica y responsabilidad.	Aplicar el instrumento de diagnóstico en un establecimiento de alimentos y bebidas para identificar los puntos de oportunidad y realizar una propuesta de mejora	Instrumento de diagnóstico	4 horas
3	Formular los elementos de la operación de un establecimiento de alimentos a través del resultado de la aplicación de un instrumento de diagnóstico, proponiendo mejoras a los puntos de oportunidad con responsabilidad y orden.	Identificar los puntos débiles formulando los elementos de operación donde se proponen mejoras.	Instrumento de diagnóstico	4 horas
4	Fundamentar los procesos del servicio analizando la calidad y proponiendo la mejora con responsabilidad y honestidad.	Mediante el diagnóstico del área de servicio del establecimiento de alimentos y bebidas seleccionado, plantea los puntos débiles y como mejorar.	Instrumento de diagnóstico	4 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar
- Se organizará el grupo por equipos
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Se realizarán 2 evaluaciones parciales de manera escrita (30%).

Elaboración de un documento que contiene evaluación diagnóstica de las áreas funcionales y operativas de un establecimiento de alimentos y bebidas y su propuesta de mejora (70%).

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Hartjen, H. (2012). *El manejo de restaurantes: Guía para gerentes y propietarios*. Editorial Limusa.

David, Fred R. (2013). *Conceptos de administración estratégica* (14a. ed.). Naucalpan de Juárez: Pearson Educación.

Hitt, M. A. (2015). *Administración estratégica: competitividad y globalización: conceptos y casos* (11a. ed.). México: Cengage Learning.

Walker, J. (2013). *The Restaurant: From Concept to Operation* (7th Ed.). Wiley Global Education.

Schroeder, R. (2011). *Administración de operaciones, conceptos y casos contemporáneos*. México: Mc Graw Hill.

Complementaria

Chase, R. (2013). *Administración de Operaciones: Producción y Cadena de Suministros*. México: Mc Graw Hill.

Porta WEB Nation's Restaurant News. (2015). Disponible en: <http://nrn.com/search/results/operation%20of%20restaurant>

Portal WEB de Revista electrónica CNN Expansión (2016). Disponible en: <http://www.cnnexpansion.com/>

Thompson, A. A., Gamble, J. E., & Peteraf, M. A. (2012). *Administración estratégica: teoría y casos* (18a. ed.). México: McGraw-Hill Interamerican

Paniego, A.G. (2011). *Introducción a la administración estratégica en hotelería*. Fundación Proturismo.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Administración, Licenciatura en Gastronomía o área afín con experiencia docente y en la operación de establecimientos de alimentos y bebidas.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Innovación en Proyectos Gastronómicos 5. Clave: _____

6. HC 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Terminal

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.A. Jesús Manuel García Valdivia
M.A. José Abraham Gómez Gutiérrez
M.A. Antonio Sujo González

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura contribuye en la formación del Licenciado en Gastronomía permitiéndole determinar y construir sobre el conocimiento adquirido en las etapas previas, para su aplicación práctica en el desarrollo innovador de los negocios y las medidas de control efectivas para los servicios de alimentos y bebidas. El área de conocimiento a la que pertenece es la de gestión de negocios de alimentos y bebidas; es de carácter obligatorio y corresponde a la etapa terminal. Requiere haber cursado la etapa disciplinaria y guarda relación con: Entorno Económico Global, Legislación de establecimientos de alimentos y bebidas, Comunicación oral y escrita, Administración, Contabilidad, Compras y Almacenaje, Control de Costos de Alimentos y Bebidas, Tecnologías de Información para los Negocios, Mercadotecnia, Diseño y Planeación de Menú.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Evaluar las necesidades de desarrollo de los negocios de la industria de la restauración a través de la contextualización del entorno los procesos contable – administrativos y tecnológicos para proponer un plan de acción innovador que permita su buen funcionamiento con visión, honestidad y responsabilidad social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Crea un proyecto de desarrollo innovador que contemple el mercado actual y las tendencias en los cambios tecnológicos, sociales, culturales, demográficos y políticos de la actualidad utilizando la metodología adecuada.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Evaluar los efectos de la innovación en los proyectos gastronómicos a través del análisis globalizado de la industria relacionada a la gastronomía para realizar propuestas innovadoras, con honestidad y responsabilidad.

Contenido**Duración:** 6 horas

UNIDAD I. Innovación y globalización

1.1. Introducción a la innovación

1.1.1. Antecedentes

1.1.2. Conceptos

1.1.3. Funciones de la innovación

1.2 Globalización y sus efectos en el mercado local.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Valorar los cambios tecnológicos y operacionales en la industria gastronómica mediante sus diferentes etapas y procesos para determinar las necesidades de cada establecimiento de alimentos y bebidas con responsabilidad.

Contenido

UNIDAD II Cambios tecnológicos

Duración: 6 horas

2.1 Cambios tecnológicos

2.1.1 En los insumos

2.1.2 En los métodos de producción

2.1.3 En los equipos y utensilios

2.1.4 En el servicio

2.1.5 En la operación y el control

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las tendencias de la sociedad por medio de los segmentos de mercado para establecer ofertas novedosas de alimentos y bebidas con responsabilidad social y honestidad.

Contenido:**Duración:** 4 horas**UNIDAD III. Segmentación de mercados****3.1. Segmentación de mercados****3.1.1. Variables Geográficas****3.1.2. Variables Demográficas****3.1.3. Variables Psicográficas****3.2. Modas****3.3. Tendencias de mercado****3.3.1. Tecnológicas****3.3.2. Salud****3.3.3. Alimentación**

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las necesidades y preferencias de la industria de la restauración a través de las herramientas y técnicas de investigación de mercados para diseñar formatos de negocio innovadores con respeto, integridad, empatía y responsabilidad.

Contenido :

Duración: 8 horas

UNIDAD IV. Negocios y mercado

4.1. Negocios y mercado

- 4.1.1. Evolución de los negocios
- 4.1.2. Tendencias de mercado
- 4.1.3. Investigación de mercados
- 4.1.4. Formatos de negocio
 - 4.1.4.1. Cadenas
 - 4.1.4.2. Franquicia
 - 4.1.4.3. Prospección

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Integrar los cambios de la normatividad aplicable a la industria de la restauración a través de la investigación documental de la legislación vigente, para establecer un servicio de alimentos y bebidas apegado a las normas, con honestidad y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD V. Política y gobierno

- 5. Política y gobierno
 - 5.1 Económicas
 - 5.2 Fiscales
 - 5.3 Legales
 - 5.4 De comercio
 - 5.5 Sanitarias

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Identificar los cambios tecnológicos de la gastronomía a través en sus diferentes etapas, para determinar las necesidades de cada establecimiento de alimentos y bebidas con interés y dedicación.	Determinar la tecnológica necesaria para proyecto innovador	Bibliografía, Internet. Equipo de cómputo. Equipo audiovisual	8 horas
2	Identificar la distinta tendencia de la sociedad a través de los cambios demográficos para establecer un servicio de alimentos y bebidas innovador con respeto y honestidad.	Determinar el mercado al cual enfocará su proyecto	Bibliografía, Internet. Equipo de cómputo.	8 horas
3	Determinar el tipo de mercado mediante el análisis de los mismos para la elaboración del proyecto final con actitud crítica.	Determinar el tipo de mercado al cual enfocar el proyecto	Material bibliográfico. Internet. Equipo de cómputo. Formato de matriz FODA.	10 horas
4	Elegir la normatividad necesaria mediante la investigación de la misma, para la elaboración del proyecto final con asertividad y honestidad.	Determinar la documentación necesaria para llevar a cabo su proyecto	Material bibliográfico. Internet. Equipo de cómputo. Normatividad vigente.	6 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de temas
- Lecturas
- Se organizará el grupo por equipos
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.
- Reportes de lectura
- Desarrollo de proyecto final

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Avance de proyecto (2)	30%
Proyecto de desarrollo innovador	50%
Investigaciones	20%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Ahmed, P. (2011). *Administración de la Innovación*. México: Pearson.

Traill, B. (2011). *Product and process innovation in the food industry*. Estados Unidos: Chapman & Hall.

Malaga, S. (2010). *How to open and operate a profitable restaurant*. Estados Unidos: Authorhouse.

Mossonnier, V. (2008). *Tendencias en el Mercado*. Argentina: Granica. [clásico]

Walker, J. (2013). *The Restaurant: From Concept to Operation* (7th Ed.). Wiley Global Education.

Sabbagh, A. (2011). *El Método de la Innovación Creativa: Un Método para Generar Ideas y Transformarlas en Proyectos Sustentables*. Editorial Granica.

Complementaria

Kerin, R. (2013). *Marketing: Experiencia, Liderazgo, Innovación* (9na Ed.). México: Mc Graw-Hill.

Hilarion, J. (2014). *Emprendimiento e Innovación: Diseña y Planea tu Negocio*. Editorial CENGAGE Learning.

Berumen, S. (2014). *Valor Estratégico de la Innovación*. México: Trillas.

Pedroza, A. (2013). *Innovación y Tecnología en la Empresa*. Editorial ITESO.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Administración o área afín con experiencia en desarrollo de proyectos gastronómicos.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

Nombre de la Unidad de aprendizaje: Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos

5. Clave: _____

6. HC: 3 HL _____ HT 1 HPC _____ HCL _____ HE 3 CR 7

7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L. M. César González Hernández

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández

Fecha: Agosto 2015

Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura de Primeros Auxilios pertenece a la etapa básica, con carácter de optativa. Se busca que se apliquen los principios básicos de prevención, efectuar atenciones iniciales y determinar condiciones que permitan disminuir la existencia de riesgos profesionales, según la normatividad vigente y con enfoque hacia la responsabilidad social

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Aplicar las técnicas de primeros auxilios y prevención de riesgos a través del conocimiento teórico y práctico de los servicios médicos de emergencia para proporcionar la ayuda necesaria en caso de un accidente laboral con responsabilidad social y empatía.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Ejecuta de manera oportuna y adecuada una acción en un simulacro de accidente en un compañero. Entrega un manual que contenga las técnicas de primeros auxilios aplicados en accidentes laborales.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diferenciar los conceptos básicos de anatomía y fisiología a través de su estudio y práctica para identificar la función de cada uno de los sistemas del cuerpo humano con empatía y responsabilidad.

Contenido:

Duración: 18 horas

UNIDAD I Conceptos básicos de anatomía y fisiología

- 1.1 Introducción y definición de los primeros auxilios.
- 1.2 Reglas generales de los primeros auxilios.
- 1.3 Valoración inicial del paciente lesionado.
- 1.4 Terminología médica.
- 1.5 Signos vitales.
- 1.6 Sistema respiratorio.
- 1.7 Sistema cardiovascular.
- 1.8 Sistema nervioso central y periférico.
- 1.9 Sistema osteomuscular.
- 1.10 Sistema digestivo.
- 1.11 Piel y tegumentos.
- 1.12 Órganos de los sentidos.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar las técnicas de primeros auxilios mediante el reconocimiento de las causas que son origen de accidentes de acuerdo al lugar de trabajo para actuar en caso de emergencia derivada de un accidente laboral con solidaridad.

Contenido:**Duración:** 14 horas**UNIDAD II** Normatividad escolar y seguridad industrial

2.1 Normatividad escolar.

2.2 Seguridad e higiene industrial.

2.3 Heridas.

2.4 Hemorragias

2.5 Fracturas.

2.6 Quemaduras

2.7 Picaduras y mordeduras

2.8 Intoxicaciones

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar los conocimientos básicos de las maniobras de primeros auxilios a partir de ejercicios prácticos para aplicar en su área profesional con respeto y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 16 horas

UNIDAD III: Escenarios clínicos y Reanimación cerebrocardiopulmonar (RCCP)

- 3.1 Golpe por calor e insolación.
- 3.2 Lipotimias y convulsiones.
- 3.3 Cuerpos extraños en cavidades corporales.
- 3.4 Vendajes y su aplicación.
- 3.5 Estado de shock.
- 3.6 Reanimación cerebrocardiopulmonar (RCCP):

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Identificar los principales riesgos sanitarios de alguna empresa a través de visitas guiadas para proponer alternativas de solución con apertura y responsabilidad.	Revisar las instalaciones de una empresa en grupos de 4 personas y expondrá los principales riesgos que representa para los trabajadores de dicho lugar.	Videgrabadora y cámara fotográfica.	4 horas
2	Aplicar las técnicas de RCCP, a través de ejercicios prácticos para aplicar con sus compañeros con objetividad y empatía.	Practicar las técnicas de RCCP bajo supervisión y corrección inmediata del maestro.	Maniquí para RCCP Manual de primeros auxilios	4 horas
3	Reconocer la importancia de los conocimientos básicos de las maniobras de primeros auxilios a través de ejercicios prácticos para aplicar en su lugar de trabajo con respeto y responsabilidad.	Realizar ejercicios prácticos en simulación de atención a curaciones, fracturas, vendajes, etc.	Equipo de curación Manual de primeros auxilios.	8 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición
- Se organizará el grupo por equipos
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Retroalimentación
- Dirección de simulacro de accidente

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Manual de técnicas de primeros auxilios
- Simulacro de accidente

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Participación del alumno en las prácticas	30%
Simulacro y manual de primeros auxilios y prevención de riesgos	40%
2 Exámenes escritos	30%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Comité Nacional de Capacitación. (2015). *Manual de Técnicos e urgencias médicas nivel básico*. México: Cruz Roja Mexicana.
<http://ssprl.gobex.es/ssprl/web/guest/guia-primeros-ayudios>

(2015). *Advanced Cardiac Life Support*. Estados Unidos: American Heart Association.

Kleinman, M. (2015). *Pediatric Advanced Life Support*. Estados Unidos: American Heart Association.

Montoya, A. (2010). *Curso de seguridad y salud en el trabajo*. Madrid: Mc Graw-Hill.

Asfah, R. y Rieske, D. (2010). *Seguridad industrial y administración de la salud*. México: Pearson Educación.

Complementaria

Cañada, J., Díaz, I., Medina, J., Puebla, M., Mata, J. Soriano, M y Centro de Prevención de Riesgos Laborales Jaén. Junta de Andalucía (2009). *Seguridad y Salud en el Trabajo*. Madrid: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (INSHT). Disponible en:
https://www.uco.es/webuco/buc/centros/tra/lilibros/manual_profesor_fp_para_el_empleo.pdf

Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (2014). *Socorrismo laboral y primeros auxilios*. Madrid: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (INSHT). Disponible en:
http://www.diba.cat/documents/189253/36370157/Publi2_Socorrismo_laboral.pdf/9a26f292-3c97-4ad7-a4b8-da04a8cd2790

X. PERFIL DOCENTE

Médico, Licenciatura en Enfermería o área afín con experiencia en docencia y en servicios médicos de emergencia.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

Nombre de la Unidad de aprendizaje: Herramientas de Información y Comunicación

5. Clave: _____

6. HC: 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.T.I.C. Felipe de Jesús Peregrina Roque
M.T.I.C. Rodolfo Alan Martínez Rodríguez

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Que el estudiante conozca y maneje las herramientas de la Información y la Comunicación, con el objetivo de formar un espacio integrador de recursos informáticos y colaboración en Internet. La asignatura se encuentra ubicada en la etapa básica con carácter de optativa e impactará en la unidad integradora Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas, y se imparte en la modalidad semipresencial a través de una plataforma electrónica.

III. COMPETENCIA (S) DEL CURSO

Utilizar herramientas electrónicas de comunicación e información, a través de la identificación y manejo de recursos tecnológicos aplicados en su campo de acción, para comunicarse y tomar decisiones con precisión y confiabilidad.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Publica en Internet una página web del área de alimentos y bebidas en forma de escritorio virtual que integre diversos elementos multimedia de información, comunicación y colaboración.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las funciones de la Web 2.0 a partir del uso de los recursos tecnológicos para describir la evolución de Internet y sus aplicaciones con actitud crítica.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD I Internet y las tecnologías Web 2.0

- 1.1 Características, funciones y requerimientos de la red Internet y el uso de sus recursos.
- 1.2 Concepto, ventajas y desventajas y tipos de usuarios de Internet 2.0
- 1.3 Aplicaciones y usos de la Web 2.0.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Utilizar herramientas de información a través de prácticas interactivas para acceder y validar datos obtenidos con confiabilidad y precisión.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD II Herramientas para el manejo y acceso a información.

- 2.1 Búsquedas en internet y validación de fuentes.
- 2.2 Utilidad y administración de RSS
- 2.3 Uso de marcadores sociales.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Utilizar herramientas de voz, audio y video mediante el acceso a Internet para el establecimiento de comunicación con una comunidad de aprendizaje del área de gastronomía con honestidad y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD III: Herramientas de comunicación: voz, audio y video.

3.1 Usos de herramientas de comunicación.

3.2 Procesamiento de videos para su publicación en la WEB.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Utilizar herramientas de publicación de materiales digitales y colaboración en Internet por medio del acceso a foros, wikis y blogs para el desarrollo de un escritorio virtual enfocado al área gastronómica con creatividad.

Contenido:

Duración: 8 horas

UNIDAD IV Herramientas de publicación y colaboración en Internet.

- 4.1 Foros, su creación, administración y usos más recomendables.
- 4.2. Wikis, su creación, administración y usos más recomendables.
- 4.3 Blogs, su creación, administración y usos más recomendables.
- 4.4 Escritorio virtual.

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Identificar las principales características de Internet como medio para conocer su funcionamiento, los recursos que se manejan a través de la red y los diferentes usos que se le da en la actualidad con actitud crítica y responsabilidad.	Realizar un reporte en formato Word, donde identifique las principales características de Internet como medio (meta 1).	Acceso a Internet Computadora Plataforma Blackboard Biblioteca UABC	2 Horas
2		Realizar un reporte en formato Word, donde describa el concepto, características y aplicaciones de Internet 2 (meta 1).		2 horas
3		Realizar un reporte en formato Word, donde describa el concepto, tipo de aplicaciones de la Web 2.0 (meta 2).		2 Horas
4		Responder en un formato para validar fuentes confiables y realizar un acordeón de búsquedas en Internet (meta 2).		2 Horas
5		Realizar un reporte en formato Word, donde incluya las imágenes de los diferentes lectores de RSS y su administración (meta 3).		2 Horas
6		Realizar un reporte en formato Word, donde incluya las imágenes de los diferentes marcadores sociales y su administración (meta 3).		2 Horas
7		Realizar un reporte en formato Word, donde incluya las imágenes de los diferentes Escritorios Virtuales y su		2 Horas

8		administración (meta 3). Realizar un reporte en formato Word, donde identifique las herramientas gratuitas más comunes de comunicación (meta 3).		2 Horas
9		Realizar un reporte en formato Word, donde incluya imágenes utilizando una herramienta de comunicación (meta 4).		2 Horas
10		Realizar un reporte en formato Word, donde describa las herramientas más comunes de comunicación escrita (meta 4).		2 Horas
11		Realizar un reporte en formato Word, donde describa la interacción con las herramientas de foros, wikis y blogs, como también su administración (meta 4).		2 Horas
12		Realizar una presentación interactiva, relacionado con un tema de su carrera (meta 4).		3 Horas
13		Creación de una página web que contenga foros, wikis y blogs y publicarlo (meta 4).		7 Horas

VI. METODOLOGÍA DE TRABAJO

El curso se imparte en modalidad semipresencial, el estudiante interactúa con el profesor y compañeros a través de Internet, utilizando los medios de comunicación de la plataforma Blackboard.

Actividades Docentes en la plataforma Blackboard:

- Encuadre
- Explicación de la metas
- Anuncios
- Videos.
- Colaboraciones
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Actividades
- Colaboraciones
- Ejercicios en Clase y extraclase (metas)

VII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes

● Evaluación:

- | | |
|--|---------|
| a. Unidad 1: Internet y las tecnologías Web 2.0: | (10%) |
| i. Meta 1.1 - "Resumen de Internet" (2.5%) | |
| ii. Meta 1.2 – Resumen de Internet 2 (2.5%) | |
| iii. Meta 1.3 – Resumen Web 2.0 (5%) | |
| b. Unidad 2: Herramientas para el Manejo y Acceso a la Información: | (15%) |
| i. Meta 2.1 - Formato de Validación, Acordeón de Búsquedas (2.5%) | |
| ii. Meta 2.2 - Reporte Herramienta RSS (2.5%) | |
| iii. Meta 2.3 – Reporte Herramienta Marcadores Sociales (5%) | |
| iv. Meta 2.4 – Escritorio Virtual (5%) | |
| c. Unidad 3: Herramientas de Comunicación: Voz y Video: | (25%) |
| i. Meta 3.1 – Practica Skype (5%) | |
| ii. Meta 3.2 – Realización de video YouTube (5%) | |
| iii. Meta 3.3 – Reporte Comunicación Audio y Video (5%) | |
| iv. Meta 3.4 – Reporte Historia Redes Sociales (5%) | |
| v. Meta 3.5 – Reporte Redes Sociales Modernas (5%) | |
| d. Unidad 4: Herramientas de Publicación y Colaboración en Internet: | (20%) |
| i. Meta 4.1 – Reporte de Investigación Foros, Wikis y Blogs (10%) | |
| ii. Meta 4.2 – Presentación Interactiva en Prezi (10%) | |
| e. Proyecto Final publicación de página web: | (30%) |

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Celaya, J. (2011). *La empresa en la Web 2.0*. España: Gestión 2000.

Purificación Aguilera, María Morante, Eva Arrollo. (2011). *Aplicaciones ofimáticas*. México: Editex.

Fernández, A. (2015). *Interactividad y redes sociales*. España: ACCI.

Martínez, C. (2016). *Video Digital Efectos Especiales*. España: Paradimage soluciones.

Complementaria

Rey, S., Gómez, C. (2012). *Sistemas de información, herramientas para la gestión empresarial*. España: Editorial Ra-Ma

Di biase, F., Di biase, A., Oemick, L. (2014). *TECNOLOGIA DE INFORMACION Y COMUNICACIONES EN LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA: Una herramienta para mejorar la productividad y la rentabilidad*. España: Editorial Académica Española.

Libros técnicos.(2016). *Páginas Web Dinámicas con Dreamweaver, PHP y MySQL*. Estados Unidos: CreateSpace

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Informática, Licenciatura en Sistemas Computacionales, Licenciatura en Ciencias Computacionales, Ingeniería en Computación o área afín con experiencia profesional en Tecnologías de Información y Comunicación.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: English for Food and Beverage Business
5. Clave: _____
6. HC: 1 HL _____ HT 4 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 6
7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.D. Margarita Sarlat Sánchez
L.G. Gina García Walther

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

English for food and beverage business unit is located in the basic stage and has optional nature. The unit contributes to cognitive development and training of future graduates in gastronomy, guiding the development of writing, listening, speaking and reading skills in English language communication, focused on their work and personal needs understanding.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Use english language skills through the application of technical vocabulary for food and beverage business to meet the demands of the food industry and related areas with a focus on social responsibility and commitment.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Deliver virtual portfolio of evidence (tasks, logbook, class work and fieldwork showing the evolution of student learning throughout the program.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Understanding of gastronomy basics by exposing issues related to the current gastronomic context to promote a continuous reflection with perseverance and responsibility.

Content:

Length: 8 hours

UNIDAD I Gastronomy Basics

1. Gastronomy evolution
2. Important figures for the food industry development (Chefs, cooks, etc.)
3. Food and beverage business types

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identify the basic equipment used in the food and beverage industry through practices relating linguistic knowledge and experience in a thoughtful and disciplined manner.

Content:

Length: 8 hours

UNIDAD II Food and beverage equipment

1. Major equipment for food transformation
2. Minor equipment for food transformation
3. Front of the house equipment
4. Glassware, china, stoneware and cutlery

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Use language in common situations where professional participation is demanded through field practices, to foster an atmosphere of real and meaningful learning with a persevering and responsible attitude.

Content:

Length: 8 hours

UNIDAD III Ingredients and preparations

1. Produce
2. Meats
3. Seafood
4. Spices, condiments and herbs
5. Beverages
6. The recipe (Measurement units)
7. General cooking techniques
8. Cooking methods
9. Baking techniques
10. Confectionery techniques

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Design a simulated context that represents the reality and set situations and problems by integrating skills and abilities acquired during the course, to work in the food industry in a creative, respectful and disciplined manner.

Content:

Length: 8 hours

UNIDAD IV Food and beverage services

4.1 The restaurant

4.1.1 Job and profiles

4.1.2 Activities

4.2 Customer service

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Identify ingredients and procedures for the preparation of dishes in reading transcripts assigned to be your academic vocabulary list with perseverance and responsibility.	Reading articles about food preparation are provided individually to identify ingredients and procedures to create a vocabulary list.	Reading list of academic vocabulary, laptop, projector, Multitake adapter.	5 hours
2	Create a simple text that includes a recipe, ingredients and preparation, using the academic vocabulary list to use it in a professional environment with responsibility and commitment.	In couples develop a recipe that includes ingredients and simple procedures by consulting the academic vocabulary list.	Academic vocabulary list, laptop, projector, Multitake adapter.	4 hours
3	Dramatize a purchase of ingredients for your recipe, using vocabulary that describes the characteristics of this name, type, quality, texture, flavor, price and how much to buy for use in a professional environment with creativity and responsibility.	In pairs dramatize buying ingredients for the making of a recipe, where its features are expressed, such as: name, type, quality, texture, flavor, price and amount to buy, this should be videotaped.	Skit script. Camera to record video.	6 hours
4	Dramatize the preparation of a recipe by using vocabulary that describes or mentions its procedures, cooking techniques, tools and quantities to be used in a professional environment with respect and discipline.	In pairs they dramatize the preparation of a recipe, where procedures and / or techniques of cooking utensils and quantities handled are expressed and showed in videotape recordings.	Skit script. Camera to record video.	6 hours

5	<p>Dramatize their role in the context of a restaurant to function naturally and fluently in their communication, creativity and respect.</p>	<p>As a group develop a dramatization of an everyday situation in the context of a restaurant, unfolding naturally and with a degree of fluency in conveying interests, needs and opinions.</p>	<p>Skit script. Camera to record video.</p>	<p>6 hours</p>
6	<p>Exemplifying vocabulary collected during readings in class or activities in English to be used in a professional environment with respect and responsibility.</p>	<p>A academic vocabulary list will be created with words or phrases in which their meaning is not known or are considered important for the development of activities, exemplifying each of them to be used in professionally with respect and responsibility.</p>	<p>Academic vocabulary list in a virtual folder, laptop.</p>	<p>5 hours</p>

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Teaching Activities:

- Course Introduction
- Exhibition of products and techniques to develop
- The group is organized Teamwork
- It will feature guest speakers with experience in the field that will reinforce knowledge
- Video and films related to his professional activities that encourage reflection on the student.
group dynamics
- feedback

Student Activities:

- Teamwork in research and exhibitions.
- Reading for the practice of language (reading comprehension)
- Class exercises and extraclase

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Qualification criteria :

For the final grade , they may consider the following qualification criteria which may be modified taking into account the needs and proposals of teachers and students.

Classroom

Class participation and homework 20 %

Outside work

Dramatizations 50 %
(meeting as indicated in the heading)

Final Project (Simulation) 30 %

Accreditation criteria :

To be entitled to ordinary examination the student must have 80 % attendance according to art . 70 School Statute , and 40 % attendance to be entitled to special consideration . Art. 71.

The minimum passing grade is 60. Art. 65.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Gandullo, M. (2015). *Inglés profesional para servicios de restauración*. Madrid: Paraninfo.

Granado, D (2012). *Inglés Profesional para Servicios de Restauración*. España: Ideaspropias Editorial.

Gleason, J. (2014). *Introduction to culinary arts*. Boston: Pearson College Div.

Villanueva, R. (2014). *Food and Beverage English*. Estados Unidos: Kindle Edition.

Complementaria

Labensky, S. (2011). *On Cooking* (5th Ed.). Estados Unidos: Pearson Prentice Hall.

McNeill, C. (2012). *English for the Hospitality Industry - Bar and Restaurant*. Estados Unidos: Kindle Edition.

McWilliams, M. (2010). *Food around the world. A cultural Perspective*. Estados Unidos: Prentice Hall.

X. PERFIL DEL DOCENTE

Degree in Teaching English Language, Degree in Gastronomy or related field with professional experience in teaching English language and food and beverage businesses.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Inglés para Negocios de Alimentos y Bebidas
5. Clave: _____
6. HC: 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 6
7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.D. Margarita Sarlat Sánchez
L.G. Gina García Walther

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura inglés para negocios de alimentos y bebidas pertenece a la etapa básica y tiene carácter de optativa. Contribuye con la formación cognitiva y profesional del futuro licenciado en gastronomía, guiándolo en el desarrollo de destrezas y habilidades de comprensión escrita, auditiva, lectora y comunicativa del idioma inglés enfocada en sus necesidades laborales y personales.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Utilizar las habilidades lingüísticas del idioma Inglés mediante la aplicación del inglés técnico para negocios de alimentos y bebidas para atender las demandas del mercado gastronómico y áreas afines con un enfoque de responsabilidad y compromiso social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora un proyecto de simulación que representa el uso de inglés técnico para los negocios de alimentos y bebidas en el contexto de un restaurante.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Comprender los conceptos básicos de la gastronomía mediante la exposición de temas relacionados al contexto gastronómico actual para propiciar una reflexión continua con perseverancia y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD I Conceptos Básicos de la Gastronomía

1.1 Evolución de la gastronomía

1.2 Figuras importantes para el desarrollo de la gastronomía (Chefs, cocineros, etc.)

1.3 Tipos de Negocios de Alimentos y bebidas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los equipos básicos utilizados en la industria de alimentos y bebidas por medio de prácticas para relacionarlos con el conocimiento y experiencia lingüística, de manera reflexiva y disciplinada.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD II Equipo para el servicio de alimentos y bebidas

2.1 Equipo mayor para la producción de alimentos

2.2 Equipo menor para la producción de alimentos

2.3 Mobiliario de servicio

2.4 Cristalería, plaque y loza

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Emplear el lenguaje en situaciones habituales de una cocina donde se demande su participación como profesional por medio de ejercicios para propiciar un ambiente de aprendizaje real y significativo con disciplina y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 8 horas**UNIDAD III Ingredientes y preparaciones**

3.1 Productos del campo

3.2 Productos cárnicos

3.3 Productos del mar

3.4 Especias, condimentos y hierbas

3.5 Bebidas

3.6 La receta (Unidades de medida)

3.7 Técnicas de cocina

3.8 Métodos de cocción

3.9 Técnicas de panadería

3.10 Técnicas de repostería

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diseñar la simulación de un contexto que represente la realidad y establezca situaciones y problemáticas a partir de la integración de destrezas y habilidades adquiridas durante el curso para desempeñarse en el mercado gastronómico de manera creativa, respetuosa y disciplinada.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD IV Servicios de alimentos y bebidas

4.1 El restaurante

4.1.1 Puestos y perfiles

4.1.2 Actividades

4.2 El servicio al cliente

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Identificar ingredientes y procedimientos para la elaboración de platillos en lectura asignada para ser transcritos a su Lista de vocabulario académico con perseverancia y responsabilidad.	Individualmente se proporciona lecturas de elaboraciones de platillos para identificar ingredientes y procedimientos de estos y posteriormente agregar a Lista de vocabulario académico.	Lectura, lista de vocabulario académico, laptop, proyector, multimedios, adaptador.	5 horas
2	Producir un texto sencillo que comprenda una receta, con ingredientes y elaboración, utilizando su Lista de vocabulario académico para su uso en un ambiente profesional con responsabilidad y compromiso.	En parejas desarrollan una receta que incluya los ingredientes, así como el procedimiento sencillo para su elaboración, mediante la consulta de su Lista de vocabulario académico.	Lista de vocabulario académico, laptop, proyector, multimedios, adaptador.	4 horas
3	Dramatizar una compra de ingredientes para su receta, mediante el uso de vocabulario que describa las características de este: nombre, tipo, calidad, textura, sabor, precio y cantidad a comprar para su uso en un ambiente profesional con creatividad y responsabilidad.	En parejas dramatizan la compra de ingredientes para la elaboración de receta, donde se expresen las características que se consideran en el momento de su selección, como lo son: nombre, tipo, calidad, textura, sabor, precio y cantidad a comprar, el cual deberá ser grabado en video.	Guion de dramatización. Cámara para grabar video.	6 horas
4	Dramatizar la elaboración de su receta mediante el uso de vocabulario que describa o mencione sus procedimientos, técnicas de cocción, utensilios y cantidades a utilizar para empleo en un ambiente profesional con respeto y disciplina.	En parejas dramatizan la elaboración de su receta, donde se expresen y muestren los procedimientos y/o técnicas de cocción, utensilios y cantidades que se manejaran, el cual deberá ser grabado en video.	Guion de dramatización. Cámara para grabar video.	6 horas

5	Dramatizar su papel en el contexto de un restaurante para desenvolverse con naturalidad y con fluidez en su comunicación, con creatividad y respeto.	De manera grupal desarrollan una dramatización de una situación cotidiana en el contexto de un restaurante, desenvolviéndose con naturalidad y con cierto grado de fluidez al transmitir intereses, necesidades y opiniones.	Guion de dramatización Cámara para grabar video.	6 horas
6	Ejemplificar vocabulario recabado durante las lecturas en clase o actividades en el idioma inglés para su uso en un ambiente profesional con respeto y responsabilidad.	Se realizará una Lista de vocabulario académico donde se registrarán aquellas palabras o frases que no conozcan su significado o consideren importantes para el desarrollo de actividades, ejemplificando cada una de ellas para su uso en el área profesional.	Lista de vocabulario académico en la carpeta de evidencias virtual, laptop.	5 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición
- Se organizará el grupo por equipos
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Video y películas relacionadas con su actividad profesional que motiven la reflexión en el alumno.
- Dinámicas grupales
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajos de búsqueda de información y exposiciones.
- Lectura para la práctica del lenguaje (comprensión lectora)
- Ejercicios en Clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

En el salón de clases

Participación y actividades en clase	20%
--------------------------------------	-----

Trabajo externo

Dramatizaciones (que cumpla con lo indicado en la rúbrica)	50%
---	-----

Proyecto final (simulación)	30%
-----------------------------	-----

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Gandullo, M. (2015). *Inglés profesional para servicios de restauración*. Madrid: Paraninfo.

Granado, D (2012). *Inglés Profesional para Servicios de Restauración*. España: Ideaspropias Editorial.

Gleason, J. (2014). *Introduction to Culinary arts*. Boston: Pearson College Div.

Villanueva, R. (2014). *Food and Beverage English*. Estados Unidos: Kindle Edition.

Complementaria

Labensky, S. (2011). *On Cooking* (5th Ed.). Estados Unidos: Pearson Prentice Hall.

McNeill, C. (2012). *English for the Hospitality Industry - Bar and Restaurant*. Estados Unidos: Kindle Edition.

McWilliams, M. (2010). *Food around the world. A cultural Perspective*. Estados Unidos: Prentice Hall

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Docencia del Idioma Inglés, Licenciatura en Gastronomía o área afín con experiencia en la enseñanza del idioma inglés y en negocios de alimentos y bebidas.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

Nombre de la Unidad de aprendizaje: Cultivo de Productos Hidropónicos

5. Clave: _____

6. HC 1 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 5

7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje: _____

Formuló: B.P. Esperanza Álvarez M.

Vo. Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández

Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura se imparte en la etapa básica, es optativa y pertenece al área de conocimiento de producción gastronómica. No requiere de conocimientos previos y les permitirá a los estudiantes obtener productos vegetales que sean nutritivos e innovadores a través del conocimiento de las diferentes técnicas, mediante prácticas en talleres y campo. Apoya su formación para cumplir con las necesidades actuales de alimentación con responsabilidad y compromiso social.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Producir recursos comestibles de origen vegetal a través de la aplicación de técnicas hidropónicas para la obtención de productos de mayor valor nutritivo con responsabilidad social y ambiental.

IV. EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO

Presenta cultivos hidropónicos sembrados y cuidados a través de las diferentes etapas de su desarrollo.
Elabora y entrega un reporte por escrito, apoyado con fotos del cultivo en sus diferentes etapas.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Comparar los cultivos hidropónicos con los cultivos tradicionales identificando las ventajas y desventajas de cada uno para seleccionar el mejor de acuerdo al entorno con responsabilidad.

Contenido:

Duración: 10 horas

UNIDAD I Introducción a la hidroponía

1. Conceptos básicos: Hidroponía y palabras clave
 - 1.1 Historia
 - 1.2 Actualidad de la Hidroponía
 - 1.3 Futuro de la Hidroponía
 - 1.4 Ventajas
 - 1.4.1 Productividad
 - 1.4.2 Costos de producción
 - 1.4.3 Calidad
 - 1.4.4 Uso de los fertilizantes
 - 1.4.5 Uso del agua
 - 1.4.6 Posibilidad de cultivar en lugares difíciles
 - 1.5 Desventajas
 - 1.5.1 Inversión
 - 1.5.2 Capacitación
 - 1.5.3 Agua de buena calidad

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las etapas y formas de reproducción vegetal a través del cultivo de semillas y esquejes para la obtención de productos frescos con responsabilidad y respeto al medio ambiente.

Contenido:

Duración: 8 horas

UNIDAD II Elementos de Fisiología Vegetal

2.1 Partes de una planta y su función

2.1.1 Raíces

2.1.2 Tallo

2.1.3 Hojas

2.1.4 Flores

2.1.5 Frutos

2.2 Etapas de desarrollo

2.2.1 Germinación

2.2.2 Desarrollo del follaje

2.2.3 Floración

2.2.4 Fructificación

2.2.5 Senescencia y muerte

2.3 Formas de reproducción vegetal

2.3.1 Esquejes

2.3.2 Acodos

2.3.3 División de matas

2.3.4 Rizomas

2.3.5 Bulbos y tubérculos

2.3.6 Cultivo de tejidos vegetales

2.4 Germinados: cultivo y aprovechamiento

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los elementos nutritivos de las plantas mediante el análisis de los elementos minerales presentes o ausentes para la aplicación de los compuestos con actitud crítica y responsabilidad social.

Contenido:**Duración:** 12 horas

UNIDAD III Requerimientos minerales de las plantas

3.1 Requerimientos minerales

3.1.1. Macronutrientes (N, P, K)

3.1.2 Nutrientes secundarios (Ca, Mg, S)

3.1.3 Micronutrientes (Fe, Mn, Zn, B, Cu, Cl, Mo)

3.2 Nutrición Mineral

3.3 Compuestos usados

3.4 Requerimientos en la Solución de cada elemento.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Preparar diferentes fórmulas de solución nutritiva y aplicarlo al cultivo a partir de los compuestos minerales para optimizar el desarrollo en tamaño, color y textura con responsabilidad y respeto.

Contenido:

Duración: 8 horas

UNIDAD IV Fórmulas

4.1 Tipos de fórmulas

4.1.1. Fórmulas generales

4.1.2 Fórmulas específicas

4.1.3 Formulaciones comerciales

4.1.4 Formulaciones preparadas por uno mismo

4.2 Preparación de soluciones madre (concentradas)

4.2.1 Riego

4.2.2 Medir y pesar

4.2.3 Acidez y Alcalinidad

4.2.4 Conductividad eléctrica

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diseñar un sistema de cultivo hidropónico funcional identificando sus características en agua y sustrato para utilizarlo en el entorno persona y profesional con iniciativa y responsabilidad.

Contenido:

Duración: 12 horas

UNIDAD V Sistemas de Cultivo

- 5.1 Características de los diferentes sistemas
- 5.2 Técnica de la película del nutriente (Nutrient Film Technique, NFT)
- 5.3 Sistema integrado de cultivo hidropónico sin sustrato (New Growing System (NGS))
- 5.4 Raíz flotante
- 5.5 Aeroponia
- 5.6 Acuaponia
- 5.7 Cultivos en sustratos
 - 5.7.1 Propiedades de los sustratos
 - 5.7.1.1 Físicas
 - 5.7.1.2 Químicas
 - 5.7.1.3 Biológicas
 - 5.7.1.4 Económicas
 - 5.7.2 Tipos de sustrato
 - 5.7.2.1 Inorgánicos
 - 5.7.2.2 Orgánicos
 - 5.7.2.3 Industriales
 - 5.7.3 Sistemas de riego
 - 5.7.4 Oxigenación de la solución nutritiva.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Formular insecticidas y repelentes naturales de acuerdo al tipo de plaga o enfermedad que dañe al cultivo para combatirlas y obtener productos inocuos con responsabilidad y compromiso social.

Contenido:

Duración: 7 horas

UNIDAD VI Plagas y enfermedades

6.1 Plagas: Insectos, ácaros y moluscos

6.1.1. Insectos: masticadores, minadores

6.1.2 Ácaros: Eriófidos, Tetráníquidos

6.1.3 Moluscos: Caracoles, Babosas

6.2 Insectos benéficos: Arañas, Catarina o mariquitas, Crisopas, Sírfidos, Avispas y Polinizadores (abejas y abejorros)

6.3 Control de plagas: Métodos

6.3.1. Químicos

6.3.2 Físicos

6.3.3 Biológicos

6.3.4 Culturales

6.4 Enfermedades y prevención

6.4.1 Fungosas

6.4.2 Bacterianas

6.4.3 Virales

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Proponer un huerto urbano para autoconsumo utilizando datos de siembra y temporalidad con respeto al ambiente y responsabilidad social.

Contenido:**Duración :** 7 horas**UNIDAD VII Cultivos Protegidos Contenido Temático****7.1 Protecciones contra el clima****7.1.1 Invernaderos****7.1.2 Casa sombra****7.1.3 Túneles****7.2 Excesos de temperatura, calefacción y enfriamiento****7.2.1 Control de la humedad****7.2.2 Control de la luz (Intensidad, calidad)****7.3 Diseño de un huerto urbano****7.4 Programación de cultivos**

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Comparar los cultivos hidropónicos con los cultivos tradicionales, al identificar las ventajas y desventajas de cada uno para valorar el mejor con actitud crítica y responsabilidad.	Hacer siembra en almácigo, de diferentes semillas en contenedores.	Sustrato para germinar, semillas varias, contenedores	4 horas
2	Distinguir las partes de las plantas y su función, mediante prácticas de reproducción vegetal con semillas y esquejes para conocer su desarrollo con disciplina y responsabilidad.	Hacer la reproducción por esqueje de plantas semi leñosas.	Envases de refrescos desechables, plantas semileñosas.	4 horas
3	Preparar diferentes fórmulas de solución nutritiva y aplicarlas al cultivo que se trate para optimizar su desarrollo en tamaño, color y textura con respeto y perseverancia.	Formular una de las soluciones nutritivas.	Sales minerales, báscula, equipo menor para elaboración de fórmulas.	4 horas
4	Investigar el cultivo de hortalizas para conocer su desarrollo y propiedades alimenticias para crear platillos saludables e innovadores con disciplina y responsabilidad.	Realizar trasplante de hortalizas, de temporada.	Plántulas, contenedores plásticos reciclados, sustrato.	6 horas
5	Formular insecticidas y repelentes naturales para combatir las plagas con responsabilidad y perseverancia.	Preparar y aplicar insecticidas naturales	Licuadora, chile habanero, cebolla, ajo	4 horas
6	Diseñar un sistema de cultivo hidropónico funcional al conocer las características de cultivos en agua y sustrato con creatividad y responsabilidad	Construcción de sistema de cultivo.	Tubos y conexiones pvc, cinta métrica, bomba	5 horas

7	Escoger por equipo, un cultivo de Germinados para valorar su desarrollo y proponer un platillo con el producto con creatividad e higiene.	Cultivar por equipo, semillas para germinados	Semillas para germinados, contenedor.	5horas
---	---	---	---------------------------------------	--------

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.
- Dinámicas grupales para agilizar el aprendizaje

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas
- Visitas a empresas
- Ejercicios en Clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Se realizarán 2 evaluaciones parciales de manera escrita	30%
Se realizarán 2 exposiciones en equipo	10%
Tareas y participación	20%
Presentar los vegetales cultivados con las técnicas hidropónicas y reporte por escrito	40%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Barbado, J.L. (2013). *Hidroponía*. Buenos Aires: Albartros.

Rodríguez Fuentes, H. (2010). *El tomate rojo: sistema hidropónico*. México, D.F. Editorial Trillas

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (2015). *Hidroponía rústica*. Disponible en:
http://www.sagarpa.gob.mx/desarrollorural/documents/fic_hasaapt/hidroponia%20r%C3%BAstica.pdf

Universidad Agraria La Molina (2015). *¿Qué es la Hidroponía?* Disponible en:
<http://www.lamolina.edu.pe/hidroponia/>

Samperio, G. (2009). *Hidroponía Básica*. Diana Editorial.

Complementaria

Página WEB Hydro environment (2016). Disponible en:
<http://www.hydroenvironment.com.mx>

Texier, W.(2015). *Hidroponía para todos - Todo sobre la horticultura en casa*. Francia: Mama Editions

X. PERFIL DOCENTE

Ingeniero Agrónomo, Licenciatura en Biología o área afín con experiencia en docencia y en cultivos hidropónicos.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Antropología de la Alimentación

5. Clave: _____

6. HC: 3 HL _____ HT _____ HPC 1 HCL _____ HE 3 CR 7

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.E.S.C. Carolina Mata Miranda

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura pertenece a la etapa disciplinaria, ofertándose como optativa. El área de conocimiento al que corresponde es el de producción gastronómica y contribuye en su formación al proporcionar un amplio panorama sobre el significado de los alimentos en las prácticas socioculturales e identidades.

La asignatura propone aplicar las técnicas básicas de etnografía que permitan identificar y analizar casos propios de la gastronomía a nivel local y regional.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Analizar la dimensión simbólica y sociocultural de las prácticas alimentarias mediante la investigación de la gastronomía y enología a nivel regional para el reconocimiento de la diversidad cultural con responsabilidad social y respeto.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora una investigación que demuestre dimensión simbólica y sociocultural de la gastronomía y enología regional.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar la antropología de la alimentación mediante la investigación con el fin de relacionar los conocimientos obtenidos hacia las prácticas culinarias del entorno social con empatía y respeto.

Contenido:**Duración:**12 horas

UNIDAD I Introducción a la Antropología de la Alimentación

- 1.1 Objeto de estudio
- 1.2 La dimensión sociocultural de la comida
- 1.3 Alimentación y cultura: Los pueblos y prácticas culinarias
- 1.4 Aspectos socioculturales de la nutrición
- 1.5 Formas de abordar la dimensión sociocultural de la comida

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar la relación de los alimentos con las creencias religiosas, el poder y otras prácticas sociales por medio de la investigación para aplicar los conocimientos en situaciones y problemas enfrentados en la práctica gastronómica fomentando el respeto y reconocimiento hacia la diversidad cultural.

Contenido:

Duración: 14 horas

UNIDAD II. Alimentación y Religiones

- 2.1 Conceptos básicos
- 2.2 Judaísmo
- 2.3 Cristianismo
- 2.4 Budismo
- 2.5 Hinduismo
- 2.6 Islam
- 2.7 Tao

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Examinar los factores alimenticios y socioculturales de la migración en las prácticas culinarias a través del trabajo práctico para identificar el origen de la gastronomía regional con respeto y tolerancia.

Contenido:**Duración:** 14 horas**UNIDAD III. Cuisine y migración de identidades**

- 3.1 Las cocinas regionales.
- 3.2 El discurso de la nutrición en la construcción de la nación.
- 3.3 Los signos de la migración en la comida contemporánea
- 3.4 Migración, cultura y alimentación. Lugares, actores y prácticas culinarias
- 3.5 Gastronomía de fronteras

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los factores alimenticios y socioculturales de la problemática alimentaria y salud de las personas a partir del análisis de información y discusión de temas para entender el contexto de la alimentación en el tiempo actual, fomentando el trabajo en equipo con respeto y disciplina.

Contenido:**Duración:** 4 horas**UNIDAD IV. Salud y Problemáticas Alimentarias**

- 4.1 Concepción cultural de enfermedad y salud
- 4.2 Obesidad y diabetes, factores culturales
- 4.3 Bulimia y anorexia desde la perspectiva cultural
- 4.4 Problemáticas alimentarias en México

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar temas y problemáticas de la alimentación por medio de las técnicas del trabajo de campo para el reconocimiento de prácticas culinarias en la región con respeto y reconocimiento a la diversidad cultural.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD V. Reconocimiento al trabajo de campo

- 5. 1 Elección del espacio, actores sociales y prácticas
- 5.2 Estrategias para entrar al campo
- 5.3 Exploración del campo y observación
- 5.4 Ejemplos de entrevistas

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	<p>Analizar la antropología de la alimentación mediante la investigación con el fin de relacionar los conocimientos obtenidos hacia las prácticas culinarias del entorno social con empatía y respeto.</p>	<p>Mercado Local</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conformar dos equipos. 2. El primer equipo realizará un recorrido para entrevistar a los comerciantes de pescado y pescadores que se encuentren en el mercado, realizarán entrevistas no estructuradas sobre lo que suelen desayunar y otros hábitos alimentarios. 2. El segundo equipo realizará un recorrido y registrará mediante un croquis los lugares que ofrecen alimentos y bebidas, realizaran entrevistas no estructuradas a los comerciantes, sobre su clientela y lo que suelen desayunar o los momentos libres que tienen para comer. 3. Se realizará un círculo discusión sobre los resultados obtenidos para que los estudiantes identifiquen elementos que permiten comprender la relación cultura - alimentación. 4. Se entregará un reporte de campo por equipo. 	<p>Libreta de notas o celular.</p> <p>Cámara fotográfica</p> <p>Lecturas previas sobre cultura y alimentación.</p>	8 horas
2	<p>Examinar los factores alimenticios y socioculturales de la migración en las prácticas culinarias a través del trabajo práctico para identificar el origen de la gastronomía regional con respeto y tolerancia.</p>	<p>Mercado Local</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conformar dos equipos, el primer equipo se dedicará a identificar los puestos de ingredientes, es decir de alimentos no preparados como frutas y verduras, el segundo equipo de identificar puestos de comida preparada 	<p>Libreta de notas o celular.</p> <p>Cámara fotográfica</p>	8 horas

		<p>y su clasificación.</p> <p>2. Ambos equipos describirán las prácticas en torno a los alimentos, es decir, el tipo de personas que consume en estos espacios, las formas de comer, de escoger alimentos, el tipo de producto con mayor demanda.</p> <p>3. Realizar entrevistas no estructuradas en torno a las prácticas alimentarias en este lugar, las preferencias y percepciones de la gente sobre el tianguis y los alimentos que ahí se ofrecen.</p> <p>4. Se entregará un reporte de campo por equipo.</p>	<p>Lecturas previas sobre cultura y alimentación</p>	
--	--	---	--	--

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición.
- Se organizará el grupo por equipos.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Moderador de discusión
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase
- Discusión

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Se realizarán evaluaciones parciales de manera práctica y escrito	30%
Exposición en equipo	20%
Trabajo de investigación en equipo, que aborde una problemática de la alimentación en un grupo social	50%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Bertrán-Vilá, M. (2010) Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México, *Revista de Saucade Colectiva* (2), 20.

Garrido-Aranda, A. (Comp.) (2009) Comida y cultura: nuevos de estudios de cultura alimentaria, España, Universidad de Córdoba.

Goody, J. (2010). *Cocina, cuisine y clase: Estudio de Sociología Comparada*. Barcelona: Gedisa.

Harris, M. (2011). *Bueno para comer: los enigmas de la alimentación y la cultura*. Madrid: Alianza.

Medina, F.X. (2014). *Alimentación y Migraciones en Iberoamérica*. Barcelona: Universitat Oberta de Catalunya.

De la Peña, G. (2011). *La antropología y el patrimonio cultural de México*. México: Conaculta.

Complementaria

Counihan, C. (1999). *The Anthropology of food and body: Gender, meaning and power*. Nueva York: Routledge. [Clásico]

Mintz, S. (2008). *Sabor a comida, sabor a libertad: Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Ediciones Reina Roja, CONACULTA y CIESAS.

Ávila, R., Álvarez, M., Medina, X. (2015). Estudios del hombre *Revista Alimentos Cocina e intercambios culinarios*. Consultado en:
<http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/volumenes/esthom33.htm>

Hernández, R., Barragán, A. (2011). El patrimonio, ¿se sigue cocinando? *El Universal*. 29/ sept./ 2011. Disponible en:
<http://www.eluniversal.com.mx/articulos/66331.html>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Antropología, Licenciatura en Historia, Licenciatura en Sociología o área afín con experiencia profesional en investigación y docencia.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

Nombre de la Unidad de aprendizaje: Charcutería

5. Clave: _____

6. HC: 1 HL 3 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 5

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Ana Fernanda Ramírez Torres

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández

Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Que el alumno aprenda el proceso que lleva el realizar un embutido desde los ingredientes, cantidades, cómo cambia cada producto de acuerdo a los ingredientes, para de esa manera tener el producto final. La asignatura tiene carácter de optativa y se encuentra en la etapa disciplinaria.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Elaborar embutidos a través de la identificación del proceso y práctica de las técnicas para crear un producto con la calidad y características organolépticas adecuadas de consumo de manera higiénica y responsable.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora una carpeta de evidencia en la cual se incluirá las fotografías, recetas e investigaciones sobre el proceso de elaboración y maduración de los productos realizados en clase.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las sustancias conservadoras para la elaboración de embutidos mediante los conceptos básicos de charcutería para un producto adecuado y de buena calidad con responsabilidad y honestidad.

Contenido:**Duración:** 6 horas

UNIDAD I Conceptos básicos de charcutería

- 1.1 Qué es charcutería.
- 1.2 Tipos de embutidos.
- 1.3 Químicos utilizados.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Elaborar distintos embutidos por medio de los métodos y técnicas para productos de calidad con honestidad y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD II Elaboración de embutidos

2.1 Embutidos crudos.

2.1.1 Curado.

2.2 Embutidos cocidos.

2.2.1 Curado.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir las etapas de maduración y conservación del producto a partir de la observación del mismo para su correcto manejo con honestidad y disciplina.

Contenido:**Duración:** 6 horas

UNIDAD III Maduración y Conservación de embutidos

3.1 Maduración.

3.2 Añejamiento.

3.3 Conservación.

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1,2	Elaborar distintos tipos de embutidos mediante distintas técnicas de curado, para la producción de productos de calidad con higiene y responsabilidad.	Realizar comparaciones entre distintos tipos de embutidos para identificar la calidad de los mismos, a través de la aplicación de los conceptos básicos de la charcutería.	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	8 horas
3, 4,5, 6, 7, 8		Elaborar distintos tipos de embutidos crudos y curados, siguiendo estándares de calidad.	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	28 horas
9, 10, 11, 12		Aplicar las diferentes técnicas de maduración y conservación de la charcutería, para potenciar las propiedades organolépticas del producto.	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.
- Dinámicas grupales

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extra clase.
- Infografías

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Criterios de evaluación:

Evaluaciones escritas (2)	36%	
Resultado de la elaboración del embutido	24%	Forma, consistencias y sabor adecuado
Carpeta de evidencias final	40%	En tiempo y forma como lo menciona el facilitador

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica	Complementaria
<p>Michael R. (2013). <i>Charcuterie: The Craft of Salting, Smoking, and Curing</i>. Nueva York: W.W. Norton.</p> <p>Brevery, J. (2013). <i>Chef's guide to charcuterie</i>. Estados Unidos: CRC.</p> <p>Ballar, M. (2014). <i>Charcuterie: How to enjoy, serve and cook with cured meats</i>. Estados Unidos: Moody Boots</p> <p>Mugerza, E., Astiasaran, I., Ansonera, D.(2011) Mejora de la fracción lipídica de embutidos crudos curados: Potenciales beneficios saludables. España: Academica Española</p> <p>Parra, G. (2013). <i>Método práctico para la conservación de los alimentos</i>. España: Berbera.</p> <p>Topinar, M. (2014). <i>In The Charcuterie: The Fatted Calf's Guide to Making Sausage, Salumi, Pates, Roasts, Confits, and Other Meaty Goods</i>. Estado Unidos: Ten Speed press.</p>	<p>Consejo Mexicano de la Carne, consultado en: http://www.comecarne.org/estadisticas</p> <p>Kowalski, J. (2010). <i>The Art of Charcuterie</i>. Estados Unidos: The Culinary Institute of America.</p> <p>Rumhlam, M (2013). <i>Charcuterie: The Craft of Salting, Smoking, and Curing</i>. Estados Unidos: W. W. Norton & Company.</p> <p>Cairo, E., Erickson, M. (2015). <i>Olympia Provisions: Cured Meats and Tales from an American Charcuterie</i>. Estados Unidos: Ten Speed Press.</p>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Químico en Alimentos o área afín con experiencia en docencia y procesamiento de productos cárnicos para la elaboración de embutidos.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

Nombre de la Unidad de aprendizaje: Barismo

5. Clave: _____

6. HC: 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Ana Fernanda Ramírez Torres

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje de Barismo se ubica en la etapa disciplinaria, pertenece al área de Servicio y tiene carácter de optativa. Su importancia radica en los conocimientos y las técnicas que se desarrollarán en el ámbito del café para el conocimiento de bebidas realizadas correctamente.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Identificar los procesos por los que pasa el grano de café desde la planta hasta la taza a través de diferentes técnicas y métodos de procesado para preparar bebidas de café con los distintos tipos de extracción con dedicación y disciplina.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Integra un portafolio de evidencia final donde se encuentre la información del proceso del café de la planta a la taza y fotos de las prácticas realizadas en el ciclo escolar, junto con la elaboración de una bebida al azar realizada con base de café.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Identificar los distintos tipos de granos y tostados que existen mediante la teoría del café con el fin de diferenciar las calidades que se pueden encontrar en el mundo con actitud crítica y responsable.

Contenido:

Duración: 24 horas

UNIDAD I. Teoría del café

- 1.1 Origen y franja del café
- 1.2 Variedades y sus características
- 1.3 Transformación del café
 - 1.3.1 Cosecha
 - 1.3.2 Fermentación
 - 1.3.2 Maquinaria y utensilios
 - 1.3.2.1 Molinos
 - 1.3.2.2 Máquinas para espresso
 - 1.3.3 Proceso del grano
 - 1.3.3.1 Tostado

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los distintos métodos de extracción de café que existen mediante las herramientas adecuadas para lograr distinguir el funcionamiento de cada una de ellas con disciplina y constancia.

Contenido:**Duración:** 8 horas.

UNIDAD II. Métodos de extracción

2.1 Espresso

2.2 Extracción en caliente

2.3 Extracción en frío

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Realizar el espumado de leche mediante los métodos y técnicas adecuadas para las preparaciones de bebidas y decoración con paciencia y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD III. Preparaciones

3.1 Espumado

3.2 Vertido

3.3 Art latte

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Observar el proceso del grano de café mediante visita a la fábrica "Café la negrita" para identificar los usos de maquinaria con apertura y disciplina.	Observar los procesos de los granos de café.	Transporte	4 horas
2	Operar las máquinas de espresso, a través de la identificación del proceso para extraer espresso con iniciativa y responsabilidad.	Extraer espresso de calidad adecuada.	Equipo mayo y menor de servicio de café. Insumos.	16 horas
3	Operar las máquinas de espresso, a través del proceso de cremación de leche para preparar bebidas con iniciativa y responsabilidad.	Crema la leche con las características adecuadas a través de los diversos métodos y técnicas.	Equipo mayo y menor de servicio de café. Insumos.	10 horas
4	Crear decoraciones en las bebidas, mediante técnicas de art latte para preparar bebidas con creatividad e higiene.	Elaborar bebidas a base de café a través de las técnicas y herramientas para satisfacer las necesidades del consumidor.	Equipo mayo y menor de servicio de café. Insumos.	6 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades del docente:

- Encuadre
- Realizará demostraciones de las diferentes técnicas en las preparaciones de bebidas hechas a base de café
- Realizará exposiciones de distintos temas
- Guiará el estudiante durante las prácticas de la asignatura.

Actividades del estudiante:

- Complementará la información que se le dé en el aula con exposiciones y trabajos por escrito.
- Desarrollará las prácticas de la asignatura.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes

Participación en las actividades	5%
Evaluación teóricas	30%
Evaluación practica	15%
Exposición	10% bajo rúbrica
Tareas	10% En tiempo y forma como solicita el facilitador
Portafolio de evidencias final	30%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Zimmer, S. (2014). *I love coffee*. Estados Unidos: Andrews McMeel.
- Hernou P. (2012). *Arte Latte*. Bélgica: Tectum.
- García, V. (2010). *¡Cuidado! Café cargado*. México: Lectorum.
- Ellis, H. (2010). *Café: descubre, saborea, disfruta*. España: CEAC.
- Jarabese, C. (2012) *The ultimate coffe experience*. Estados Unidos: Arcade
- BaristaKim. (2015, Mayo). *¿Cuál es el punto de molido ideal para cada método de infusión de café?* Disponible en: <http://baristakim.es/2015/05/cual-es-el-punto-de-molido-ideal-para-cada-metodo-de-infusion-de-cafe/>

Complementaria

- Migoya, A. (2015). *The Modern Cafe*. Estados Unidos: Wiley.
- Ching, F. (2015). *Cafemanía: el gran libro del café*. Editorial Altea.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía o área afín con experiencia en docencia y en la operación del área de servicio de café o Barismo.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

Nombre de la Unidad de aprendizaje: Servicio a la Mesa

5. Clave: _____

6. HC: 1 HL _____ HT 3 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 5

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Ana Fernanda Ramírez Torres

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández

Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura se encuentra ubicada en la etapa disciplinaria, pertenece al área de conocimiento de servicio y tiene carácter de optativa. Busca lograr que se adquieran los conocimientos de los distintos servicios que se realizan a la mesa, así como las técnicas que necesitan para realizar las preparaciones de alimentos y bebidas frente al comensal.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Realizar preparaciones a la mesa, a través de la aplicación de las técnicas de servicio para prestar una atención de calidad a los comensales con respeto y dedicación.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Presenta una simulación del servicio y preparaciones de alimentos a la mesa donde demuestre el dominio de las técnicas.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar las reglas de seguridad e higiene a un grupo de comensales a través de las herramientas para una presentación manejo de calidad y servicio al cliente de manera organizada e higiénica.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD I Reglas de seguridad e imagen

1.1 Distancias de seguridad

1.2 Presentación personal

1.3 Manejo Higiénico de utensilios

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir los equipos y herramientas que se utilizan al momento de brindar un servicio a la mesa mediante los distintos tipos de servicio para asegurar un servicio de calidad con un enfoque de dedicación y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 6 horas

UNIDAD II Equipo y herramientas

2.1 Equipo mayor

2.2 Equipo menor

2.3 Clasificación de utensilios

2.3.1 Por su función

2.3.2 Por tipo de alimento

2.4 Mise en place

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Practicar los tipos preparaciones que se realizan ante el comensal por medio de la aplicación de las técnicas y herramientas adecuadas para brindar un servicio de calidad superando las expectativas con actitud de servicio, creatividad e higiene.

Contenido:**Duración:** 6 horas

UNIDAD III Tipos de preparaciones

3.1 Entradas

3.1.1 Ensaladas

3.1.2 Sopas

3.2 Platos fuertes

3.2.1 Crustáceos y Mariscos

3.2.2 Salsas y Guarniciones

3.3 Postres

3.4 Bebidas

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Realizar montaje de un carro de servicio con todos sus elementos a través de la aplicación de conceptos de seguridad para agilizar los procesos con responsabilidad y disciplina.	Diseñar el montaje y llevarlo a cabo de un carro de servicio con todos sus elementos.	Carro de servicio. Utensilios de servicio frente a comensal.	18 hrs.
2	Realizar las preparaciones de alimentos ante el comensal utilizando las herramientas adecuadas con responsabilidad e higiene.	Utilizar las diferentes técnicas de servicio frente a comensal.	Carro de servicio. Utensilios de servicio frente a comensal. Insumos.	30 hrs.

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de acreditación:

Para acreditar la asignatura el estudiante deberá tener un 80% de asistencia y calificación mínima de 60, para tener derecho a examen ordinario deberá tener un 80% de asistencia y 40% para extraordinario.

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Evaluación escrita (2)	20%	
Evaluación práctica (1)	20%	bajo rúbrica
Desempeño en clases prácticas	30%	
Mise and place		
Limpieza		
Técnica		
Presentación del alumno		
Tiempo		
Proyecto final (simulación de servicio y preparaciones)	30%	bajo rúbrica

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

J.L. (2010). *Tratado del arte de trinchar y modo de server una mesa: Conservación de carnes, pescados, legumbres y frutas: Perfección y conservación de los vinos, y la elaboración de bebidas artificiales.* España: Maxlor.

Tschohl, J. (2013). *Servicio al Cliente: El Arma Secreta de la Empresa que alcanza la excelencia.* México: Pax.

Cousins, J. (2014). *Food and beverage service.* Estados Unidos: Hodder Education.

Gallego, J. (2012). *Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.* España: Vértice.

Ruiz, J. (2013). *Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.* España: IC.

Complementaria

Universidad nacional de Educación a Distancia (2010). *Técnicas de servicio de alimentos y bebidas.* España. Recuperado en: <http://audiovisuales.uned.ac.cr/mediateca/videos/260/t%C3%A9cnica-de-servicio-de-alimentos-y-bebidas.-m%C3%B3dulo-4:-montaje-de-mesas>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Gestión Turística o área afín con experiencia en docencia y área de servicio a la mesa, así como en el dominio de técnicas de preparaciones frente al comensal en establecimientos de alimentos y bebidas.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica (s): Escuela de Enología y Gastronomía.
2. Programa de estudio: Licenciatura en Gastronomía.
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la unidad de Aprendizaje: Análisis Sensorial de Alimentos.
5. Clave: _____
6. HC: 1 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 4
7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria.
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Gina García Walther
M.P.A. Gricelda López González
L.G. Adrián García Fernández
Dr. Alejandro Cabello Pasini

Vo. Bo. M. A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Proporcionar los elementos necesarios para contrastar la calidad de los productos alimenticios mediante técnicas de análisis organoléptico. La asignatura propone aplicar las técnicas para entender el funcionamiento y usos de los sentidos básicos junto la aplicación de pruebas de análisis sensorial.

Esta asignatura pertenece a la etapa disciplinaria optativa y se recomienda haber cursado y aprobado las materias de Enología I, Enología II y Coctelera Internacional.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Evaluar las características de los alimentos y bebidas a través del análisis sensorial y organoléptico para ofrecer productos alimenticios y vinícolas de calidad a los comensales con honestidad y responsabilidad.

IV. EVIDENCIA(S) DE DESEMPEÑO

Elabora y presenta una propuesta de armonización en el que se incorporen elementos visuales, olfativos y gustativos, así mismo que incluya un reporte de prácticas y de investigación sobre los diferentes ingredientes y alimentos.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Definir el concepto de análisis sensorial a través de investigación bibliográfica y exposición de temas para reconocer la importancia de la evaluación de los alimentos con curiosidad y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 4 horas**UNIDAD I. Conceptos generales del análisis sensorial**

1. Introducción al análisis de alimentos
 - 1.1 Conceptos generales del Análisis General
 - 1.2 Significado del análisis sensorial

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Emplear el uso de los sentidos en el análisis sensorial de alimentos mediante prácticas organolépticas para reconocer su aspecto físico con curiosidad y disciplina.

Contenido:**Duración:** 6 horas

UNIDAD II. Sentidos y degustación

2. Sentidos y degustación
 - 2.1. Vista
 - 2.2. Olfato
 - 2.3. Gusto
 - 2.4. Textura
 - 2.5. Tipos de degustación
 - 2.6. Funciones de la degustación

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Evaluar la calidad de los vinos a partir del análisis sensorial para contrastar las características de percepción entre los diferentes vinos con responsabilidad y entusiasmo.

Contenido:

Duración: 8 horas

UNIDAD III. Análisis sensorial de vinos

3. Análisis de limpidez, tono, aromas, gusto y defectos en los vinos

3.1. Tipos de vino

3.1.1. Blanco

3.1.2. Rosado

3.1.3. Tinto

3.1.4. Espumoso

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Evaluar la calidad de aceites de oliva mediante el análisis sensorial para contrastar las características de percepción entre los diferentes aceites con responsabilidad y entusiasmo.

Contenido:

Duración: 6 horas

UNIDAD IV. Análisis sensorial de aceite de oliva

4. Aceite de oliva
 - 4.1. Tipos
 - 4.2. Variedades de oliva
 - 4.3. Vista
 - 4.4. Olfato
 - 4.5. Gusto
 - 4.6. Textura

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Evaluar la calidad de quesos a partir del análisis sensorial para contrastar las características de percepción entre los diferentes tipos con responsabilidad y entusiasmo.

Contenido:

Duración: 6 horas

UNIDAD V. Quesos

5. Quesos

5.1. Tipos

5.2. Origen

5.3. Vista

5.4. Olfato

5.5. Gusto

5.6. Textura

5.7. Oído

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Evaluar la calidad de productos alimenticios mediante el análisis sensorial para contrastar las características de percepción entre los diferentes productos con responsabilidad y entusiasmo.

Contenido:**Duración:** 6 horas

UNIDAD VI. Otros productos

6. Otros Productos
 - 6.1. Agua
 - 6.2. Café
 - 6.3. Pan

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Distinguir las características organolépticas de los alimentos a través de las diferentes pruebas de análisis sensorial para comparar la calidad de diversos ingredientes con disciplina, honestidad y responsabilidad.

Contenido

Duración: 12 horas

UNIDAD VII. Pruebas sensoriales

7. Pruebas sensoriales

7.1. Pruebas básicas de selección

- 7.1.1. Prueba del gusto
- 7.1.2. Prueba reconocimiento de olores
- 7.1.3. Pruebas discriminantes
- 7.1.4. Pruebas descriptivas
- 7.1.5. Dúo-trío
- 7.1.6. Otras

7.2. Organización de las degustaciones

- 7.2.1. Lugar
- 7.2.2. Número de muestras
- 7.2.3. Temperatura
- 7.2.4. Descorche
- 7.2.5. Decantación
- 7.2.6. Copas
- 7.2.7. Degustadores

7.3. Análisis estadístico

- 7.3.1. Pruebas simples
- 7.3.2. Análisis de varianza

7.4. Análisis sensorial

- 7.4.1. Análisis sensorial descriptivo
- 7.4.2. Análisis descriptivo

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Analizar la importancia del color en los alimentos y en las bebidas, mediante el diseño de un círculo cromático para contrastar las características de percepción entre los diferentes vinos con actitud crítica y responsable.	Describir los colores de los alimentos y los vinos mediante el uso de tablas cromáticas.	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 horas.
2	Analizar los compuestos responsables del gusto y los aromas de los alimentos para diferenciar las características propias de los mismos con actitud crítica y objetiva.	Describir las características aromáticas y del gusto mediante técnicas de evaluación organoléptica.	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 horas.
3	Contrastar las diferencias entre los vinos blancos, tintos, rosados y espumosos para diferenciar las características de percepción entre los diferentes vinos con actitud crítica y objetiva.	Describir las diferencias organolépticas características en vinos blancos, rosados, tintos y espumosos.	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 horas.
4	Contrastar las diferencias entre los vinos blancos, para diferenciar las características de percepción entre los diferentes vinos blancos con actitud crítica y objetiva.	Describir las diferencias organolépticas características en vinos blancos.	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 horas.
5	Contrastar las diferencias entre los vinos blancos con crianza para diferenciar las características de percepción entre los diferentes vinos blancos con actitud crítica y objetiva.	Describir las diferencias organolépticas características en vinos blancos.	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 horas.

6	Contrastar las diferencias entre los vinos blancos por regiones para diferenciar las características entre vinos blancos con actitud crítica y objetiva.	Describir las diferencias organolépticas características en vinos blancos.	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 horas.
7	Contrastar las diferencias entre los vinos rosados para diferenciar las características de percepción entre los diferentes vinos rosados con actitud crítica y objetiva.	Describir las diferencias organolépticas características en vinos rosados.	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 horas.
8	Contrastar las diferencias entre los vinos tintos jóvenes para identificar las características de percepción entre los diferentes vinos tintos jóvenes con actitud crítica.	Describir las diferencias organolépticas características en vinos tintos.	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 horas.
9	Contrastar las diferencias entre los vinos tintos con crianza diferenciar las características de percepción entre los diferentes vinos tintos con crianza con actitud crítica y objetiva.	Describir las diferencias organolépticas características en vinos tintos.	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 horas.
10	Contrastar las diferencias entre los vinos tintos de diferentes regiones para contrastar sus características propias con actitud crítica y responsable.	Describir las diferencias organolépticas características en vinos tintos.	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 horas.
11	Contrastar las diferencias entre los vinos espumosos para diferenciar las características de percepción entre los diferentes vinos espumosos con actitud crítica y responsable.	Describir las diferencias organolépticas características en vinos espumosos.	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 horas.
12	Contrastar las diferencias entre los aceites de oliva para diferenciar las características de percepción entre los diferentes vinos con actitud crítica y objetiva.	Describir las diferencias organolépticas características en aceites de oliva.	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 horas.

13	Contrastar las diferencias entre los quesos para diferenciar las características de percepción entre los diferentes quesos con actitud crítica y responsable.	Describir las diferencias organolépticas características en quesos.	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 horas.
14	Evaluar las características de productos alimenticios mediante el uso de pruebas estadísticas para determinar las condiciones de calidad con actitud crítica y responsable.	Evaluar estadísticamente las diferencias en los alimentos utilizando pruebas discriminantes	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 horas.
15	Evaluar las características de productos alimenticios mediante el uso de pruebas estadísticas para determinar las condiciones de calidad con actitud crítica y objetiva.	Evaluar estadísticamente las diferencias en los alimentos utilizando pruebas discriminantes.	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 horas.
16	Evaluar las características de productos alimenticios mediante el uso de pruebas estadísticas para determinar las condiciones de calidad con actitud crítica y objetiva.	Evaluar estadísticamente las diferencias en los alimentos utilizando pruebas discriminantes.	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

1. Reportes de prácticas del curso	15 %
2. Exposiciones, revisiones bibliográficas, tareas	15 %
3. 2 Exámenes escritos	25 %
4. Propuesta de armonización	30%
5. Portafolio de evidencia	15%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Baer, D. (2015). *The Wine & Food Pairing Book: What Wine Goes With...?*. Estado Unidos: Winebaer.

Carpenter, R. (2010). *Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos*. España: Acriba.

Herbert Stone, Joel L. (2014) Sidel, *Sensory Evaluation Practices fourth edition*. Estado unidos: Academic Press.

Golombek, Diego y Schwarzbaum, Pablo. (2013). *El Nuevo Cocinero Científico: cuando la ciencia se mete a la cocina*. Siglo XXI Editores.

Brillat-Savarin. (2010). *Fisiología del Gusto o Meditaciones de Gastronomía Trascendental*. Editorial Maxtor.

Jackson, R. (2009). *Análisis Sensorial de vinos*. Editorial Acriba.

Complementaria

Loukie, W. (2012). *Ingredientes*. Cologne: H.F. Ullmann.

Sacket, L. (2011). *Professional Garde Manger: A comprehensive guide to cold kitchen*. Estados Unidos: Wiley.

Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Enología o área afín con experiencia en docencia y sumillería.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. IDENTIFICATION DATA

1. Academic Unit: School of Enology and Gastronomy.
2. Study program: Degree in Gastronomy.
3. Program duration: _____
4. Name of course: Sensory Evaluation of Foods.
5. Key: _____
6. HC: 1 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 4
7. Stage: Disciplinary.
8. Type of course: Compulsory _____ Optional X
9. Course requirements:

Elaborated by:

L.G. Gina García Walther

M.P.A. Gricelda López González

LG Adrián García Fernández

Dr. Alejandro Cabello Pasini

Approved by M.A. Saúl Méndez Hernández

Position: Subdirector

Date: August 2015

Approved by M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Position: Director

II. PURPOSE OF THE COURSE

This course covers the skills required to differentiate the quality of food products by sensory evaluation techniques. The course proposes applying the techniques to understand the function and use of sensory faculties and organoleptic testing.

This course is optional and students are advised to complete Enology I, Enology II and International Cocktail Making before undertaking it.

III. COMPETENCY OF THE COURSE

Evaluate the characteristics of food and drink through the sensory and organoleptic analysis to provide food and wine quality products to customers with honesty and responsibility.

IV. EVIDENCE OF PERFORMANCE

Elaboration and presentation of a harmonization proposal that includes visual, olfactory, and gustatory elements and integrate the reports of the practices and the researches about the different ingredients and foods.

V. COURSE UNITS

Competency:

Define the concept of sensory evaluation through bibliographic research and discussion of topics to understand the importance of evaluating food with curiosity and responsibility.

Content:**Duration:** 1 hour

UNIT I. General concepts of sensory evaluation

1. Introduction to food analysis

1.1 General concepts of sensory evaluation/General concepts of food analysis

1.2 Definition of sensory evaluation

V. COURSE UNITS

Competency:

Sensory evaluation of foods using organoleptic techniques to recognize their physical aspects with curiosity and discipline.

Content:**Duration:** 1 hour

UNIT II. Senses and tastings

2. Senses and tastings
 - 2.1. Visual (sight)
 - 2.2. Olfactory (smell)
 - 2.3. Gustatory (taste)
 - 2.4. Tactile (texture)
 - 2.5. Types of tastings
 - 2.6. Purpose of tastings

V. COURSE UNITS

Competency:

Evaluate the quality of wines by sensory analysis to contrast the characteristics of perception among the different wines with responsibility and enthusiasm.

Content:**Duration:** 4 hours

UNIT III. Sensory evaluation of wine

3. Wine

3.1. Types of wine

3.1.1. White

3.1.1.1. Limpidity

3.1.1.2. Tone

3.1.1.3. Aroma

3.1.1.4. Flavor

3.1.1.5. Negative attributes

3.1.2. Rosé

3.1.2.1. Limpidity

3.1.2.2. Tone

3.1.2.3. Aroma

3.1.2.4. Flavor

3.1.2.5. Negative attributes

3.1.3. Red

3.1.3.1. Limpidity

3.1.3.2. Tone

3.1.3.3. Aroma

3.1.3.4. Flavor

3.1.3.5. Negative attributes

3.1.4. Sparkling

3.1.4.1. Limpidity

3.1.4.2. Tone

3.1.4.3. Aroma

3.1.4.4. Flavor

3.1.4.5. Negative attributes

V. COURSE UNITS

Competency:

Sensory quality evaluation of olive oil to distinguish the perceptual features of diverse olive oils with responsibility and enthusiasm.

Content:**Duration:** 3 hours

UNIT IV. Sensory evaluation of olive oil

4. Olive oil
 - 4.1. Types of olive oil
 - 4.2. Olive varieties
 - 4.3. Sight
 - 4.4. Smell
 - 4.5. Taste
 - 4.6. Texture

V. COURSE UNITS

Competency:

Sensory quality evaluation of cheese to distinguish the perceptual features of diverse cheeses with responsibility and enthusiasm.

Content:

Duration: 4 hours

UNIT V. Cheese

5. Cheese
 - 5.1. Types
 - 5.2. Origin
 - 5.3. Sight
 - 5.4. Smell
 - 5.5. Taste
 - 5.6. Texture
 - 5.7. Hearing

V. COURSE UNITS

Competency:

Sensory quality evaluation of food products to distinguish the perceptual features of different products with responsibility and enthusiasm.

Content:**Duration:** 1 hour

UNIT VI. Other products

6. Other products
 - 6.1. Water
 - 6.2. Coffee
 - 6.3. Bread

V. COURSE UNITS

Competency:

Distinguish the organoleptic properties of foods using different sensory tests to compare the quality of the different ingredients with discipline, honesty and responsibility.

Content:**Duration:** 2 hours

UNIT VII. Sensory tests

7. Sensory tests
 - 7.1. Basic tests
 - 7.1.1. Taste test
 - 7.1.2. Smell identification test
 - 7.1.3. Discriminant tests
 - 7.1.4. Descriptive tests
 - 7.1.5. Duo-trio tests
 - 7.1.6. Other
 - 7.2. Organization of tastings
 - 7.2.1. Place
 - 7.2.2. Number of samples
 - 7.2.3. Temperature
 - 7.2.4. Corkage
 - 7.2.5. Decanting
 - 7.2.6. Glasses
 - 7.2.7. Tasters
 - 7.3. Statistical analysis
 - 7.3.1. Simple tests
 - 7.3.2. Analysis of variance
 - 7.4. Sensory analysis
 - 7.4.1. Descriptive sensory analysis
 - 7.4.2. Descriptive analysis

VI. PRACTICAL WORK

Exercise number	Competency	Description	Support material	Duration
1	Analyze the importance of color in foods and beverages by designing a chromatic circle to differentiate their perceptual features with critical and responsible attitude.	The student will learn to describe the colors of food and wine using chromatic tables.	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hours.
2	Analyze the compounds responsible for the taste and aroma of foods to differentiate their characteristics with critical and objective attitude.	The student will learn to describe aromatic and gustatory characteristics using organoleptic techniques.	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hours.
3	Evaluate the perceptual differences of white, rosé, red and sparkling wines with critical and objective attitude.	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of white, rosé, red and sparkling wines.	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hours.
4	Evaluate the perceptual differences among white wines with critical and objective attitude.	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of white wines.	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hours.
5	Evaluate the perceptual differences among aged white wines with critical and objective attitude.	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of white wines.	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hours.
6	Evaluate the differences among white wines from different regions to compare their characteristics with critical and objective attitude.	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of white wines.	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hours.

7	Evaluate the perceptual differences among rosé wines with critical and objective attitude.	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of rosé wines.	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hours.
8	Evaluate the perceptual differences among young red wines with critical and objective attitude.	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of red wines.	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hours.
9	Evaluate the perceptual differences among aged red wines with critical and objective attitude.	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of red wines.	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hours.
10	Evaluate the differences among red wines from different regions to compare their characteristics with critical and responsible attitude.	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of red wines.	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hours.
11	Evaluate the perceptual differences among sparkling wines with critical and responsible attitude.	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of sparkling wines.	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hours.
12	Evaluate the perceptual differences among olive oils with critical and objective attitude.	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of olive oils.	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hours.
13	Evaluate the perceptual differences among cheeses with critical and responsible attitude.	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of cheeses.	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hours.
14	Evaluate the characteristics of food products using statistical tests to determine their quality with critical and	The student will learn to statistically analyze the differences among foods using discriminant tests.	Production laboratories. Computing	2 hours.

	responsible attitude.		facilities and related services	
15	Evaluate the characteristics of food products using statistical tests to determine their quality with critical and objective attitude.	The student will learn to statistically analyze the differences among foods using discriminant tests.	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hours.
16	Evaluate the characteristics of food products using statistical tests to determine their quality with critical and objective attitude.	The student will learn to statistically analyze the differences among foods using discriminant tests.	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hours

VII. WORK METHODOLOGY

Teaching Activities:

- Course Introduction
- Demonstration of the techniques to be developed before the practical session.
- Encourage reflection on the student.
- Teamwork in research and presentation activities will be promoted.
- Outside speakers will be invited to give talks on relevant topics
- Feedback

Student Activities:

- Teamwork in research and exhibitions.
- Conducting laboratory practices.
- Class exercises and extraclase

VIII. EVALUATION CRITERIA

Accreditation criteria:

To be entitled to ordinary examination the student must have 80 % attendance according to art . 70 School Statute , and 40 % attendance to be entitled to special consideration . Art. 71.

The minimum passing grade is 60. Art. 65.

Appraisal criteria:

- | | |
|--|------|
| 1. Reports of practical work | 15 % |
| 2. Presentations, bibliographic revision, homework | 15 % |
| 3. Written exams | 25 % |
| 4. Harmonization proposal | 30% |
| 5. Folder of the evidence | 15% |

IX. BIBLIOGRAPHY

Basic

Baer, D.(2015). *The Wine & Food Pairing Book: What Wine Goes With...?*. Estado Unidos: Winebaer.

Carpenter, R. (2010). *Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos*. España: Acriba.

Herbert Stone, Joel L. (2014)Sidel, *Sensory Evaluation Practices fourth edition*. Estado unidos: Academic Press.

Golombek, Diego y Schwarzbaum, Pablo. (2013). *El Nuevo Cocinero Científico: cuando la ciencia se mete a la cocina*. Siglo XXI Editores.

Brillat-Savarin. (2010). *Fisiología del Gusto o Meditaciones de Gastronomía Trascendental*. Editorial Maxtor.

Jackson, R.(2009). *Análisis Sensorial de vinos*. Editorial Acriba.

Complementary

Loukie, W. (2012). *Ingredientes*. Cologne: H.F. Ullmann.

Sacket, L. (2011). *Professional Garde Manger: A comprehensive guide to cold kitchen*. Estados Unidos: Wiley..

Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.

X. TEACHER'S PROFILE

Degree in Gastronomy, Enology or related field, with experience like sommelier in sensory evaluation of food.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

Nombre de la Unidad de aprendizaje: Cocina Fría

5. Clave: _____

6. HC: 1 HL 4 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Gina García Walther
L.G. Edgard Romero Flores
L.G. Jorge Sunyanssye Dacak Barcenas
M.A. Erik Ocon Cedillo

Vo.Bo. M. A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Contribuye en la formación del alumno a identificar técnicas avanzadas para el área de cocina fría que darán pie al desarrollo de su creatividad culinaria.

Esta asignatura pertenece a la etapa disciplinaria, ofertándose como optativa. El área de conocimiento a la que corresponde es la de producción gastronómica.

Para cursar esta asignatura se recomiendan conocimientos previos de introducción a las técnicas culinarias y bases culinarias.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Aplicar las técnicas y procesos de producción en la preparación de alimentos y bebidas propias de la cocina fría para ampliar el desarrollo de habilidades culinarias por medio de la demostración y práctica de recetas de cocina clásica e internacional con higiene y responsabilidad.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Diseña un recetario y catálogo de técnicas y procesos que incluya fotografía de sus platillos y describa su clasificación y uso.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Definir el concepto y funciones específicas del garde manger a través de la investigación y exposición de temas para contextualizarlos en el área de trabajo con responsabilidad y compromiso.

Contenido:**Duración:** 2 horas

UNIDAD I. Introducción a la cocina fría “Garde manger”

- 1.1 Concepto de Garde manger
- 1.2 Historia y evolución del Garde manger
- 1.3 Funciones del Garde manger
- 1.4 Equipo especial e instalaciones para Garde manger

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar las técnicas de la transformación de frutas y vegetales a través de demostraciones y preparaciones culinarias para desarrollar habilidades de preparados en frío con disciplina e higiene.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD II. Frutas y Vegetales

2.1 Ensaladas

2.2 Crudités

2.3 Tallado y escultura

2.4 Técnicas actuales

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar las técnicas utilizadas en la transformación de carnes curadas y lácteos mediante demostraciones y preparaciones culinarias para diferenciar recetas y presentaciones de los diversos productos de origen animal en la cocina fría con disciplina e higiene.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD III. Carnes curadas y lácteos

3.1 Sándwiches

3.2 Carpaccios

3.3 Tablas de carnes frías

3.4 Tabla de quesos

3.5 Técnicas actuales

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar las diferentes técnicas utilizadas en la transformación de pescados y mariscos por medio de demostraciones y preparaciones culinarias para identificar las diversas recetas y preparaciones de los productos de mar en la cocina fría con disciplina e higiene.

Contenido:**Duración:** 2 horas

UNIDAD IV. Pescados y Mariscos

4.1 Preparaciones frías con pescados y mariscos (ceviches, sashimi, tiraditos, cocteles)

4.2 Técnicas actuales

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar las diferentes técnicas utilizadas en la transformación de carnes en crudo a través de demostraciones y preparaciones culinarias para identificar la aplicación y uso en los diversos productos de origen animal en la cocina fría con disciplina e higiene.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD V. Carnes frías

5.1 Patés

5.2 Terrinas

5.3 Gelatinas

5.4 Galantinas

5.5 Técnicas actuales

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar las diferentes técnicas utilizadas en la transformación de bocadillos mediante demostraciones y preparaciones culinarias para clasificarlos según su uso con disciplina e higiene.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD VI. Bocadillos (Hors d'Oeuvres)

6.1 Canapés

6.2 Tapas

6.3 Pinxtos

6.4 Finger foods

6.5 Técnicas actuales

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Aplicar los principios de la cocina fría a través de las diversas técnicas, preparaciones, ingredientes y métodos para para ampliar el desarrollo de habilidades culinarias con higiene y responsabilidad.	Elaborar platillos aplicando las diferentes técnicas básicas de la cocina fría (unidad I).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	4 horas
2, 3, 4		Elaborar platillos aplicando las diferentes técnicas básicas de la cocina fría en frutas y verduras.	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas
5, 6, 7		Elaborar platillos aplicando las diferentes técnicas básicas de la cocina fría en carnes curadas.	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas

8, 9, 10		Elaborar platillos aplicando las diferentes técnicas básicas de la cocina fría en pescados y mariscos.	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas
11, 12		Elaborar platillos aplicando las diferentes técnicas básicas de la cocina fría en a carnes frías (gelatinas, galantinas, mousses).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas
13, 14		Elaborar platillos aplicando las diferentes técnicas básicas de la cocina fría eHors d'Oeuvres.	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Práctica diaria, de acuerdo a la rúbrica:	30%
Diseño de un recetario que contenga : información relativa a las características y propiedad de los método y técnicas de la cocina fría utilizados así como las prácticas que se realizaron en clases y sus tareas:	20%
2 Exámenes teóricos :	20%
Elaboración de cocina fría:	30%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Sacket, L. (2011). *Professional Garde Manger: A comprehensive guide to cold kitchen*. Estados Unidos: Wiley.

Meyer, A. (2013). *The Working Garde Manger*. Estados Unidos: Taylor & Francis Group.

Nagashima, H. (2009). *The decorative art of Japanese food carving*. Estados Unidos: Kodansha International.

Espinoza, A. (2010). *Escultura en Frutas y verduras*. México: Euroméxico.

The Culinary Institut of America. (2012). *Garde manger The art and craft of the cold kitchen*. Estados Unidos: The Culinary Institut of America.

Boué, V. (2014). *Enciclopedia de la gastronomía francesa*. España: Blume.

Werle, L. (2014). *Ingredientes*. Alemania: Konemann.

Complementaria

Reyes, O. (2010). *Tallado de Frutas y verduras*. España: Lexus.

Werle, L. (2012). *Ingredientes*. Alemania: H. F. Ullmann.

Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. España: Larousse.

Myhrvold, N., Bilet, M. (2014). *Modernist Cuisine at home*. Alemania: Taschen.

The Professional Garde Manger (2011). Recuperado en: <http://catalogimages.wiley.com/images/db/pdf/0471468495.excerpt.pdf>

The Culinary Institute of America. (2011). *The professional chef*. Estados Unidos: Wiley.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía o área afín con experiencia en la producción de alimentos fríos o cocina fría.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

Nombre de la Unidad de aprendizaje: Gastronomía y Dietética

5. Clave: _____

6. HC: 2 HL _____ HT _____ HPC 2 HCL _____ HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.C.S. Cynthia De Lira García
L.N. Celia Violeta Vélez Araiza

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura se ubica en la etapa disciplinaria optativa y pertenece al área de conocimiento de producción gastronómica y tiene como finalidad proporcionar al estudiante las herramientas básicas sobre la aplicación de la gastronomía en la salud complementando el perfil del egresado para participar en el sector restaurantero, industrial, aunado a sus conocimientos de administración y servicio desarrollando platillos saludables de acuerdo a las necesidades de la población.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Elaborar propuestas gastronómicas innovadoras a través del análisis de requerimientos nutrimentales en diferentes etapas de vida y situaciones del individuo para diseñar menús y platillos saludables con compromiso y responsabilidad social.

IV. EVIDENCIA(S) DE DESEMPEÑO

Elabora un manual de recetas saludables que demuestren las propuestas gastronómicas desarrolladas durante el curso que cumpla con los requerimientos nutrimentales en diferentes etapas de vida.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los requerimientos nutricionales de la mujer embarazada y en periodo de lactancia a través de búsqueda de información científica para proponer platillos saludables con higiene y buena presentación.

Contenido:

Duración: 6 horas

UNIDAD I Nutrición en embarazo y lactancia

- 1.1 Ingestas recomendada de nutrientes en embarazo
- 1.2 Composición de la leche materna
- 1.3 Beneficios de la leche materna
- 1.4 Ingestas recomendada de nutrientes en lactancia
- 1.5 Diseño de platillos y menús saludables

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diseñar y preparar menús saludables mediante el análisis de los requerimientos nutricionales en el niño en etapa preescolar y escolar para el crecimiento y prevención de enfermedades con sentido crítico y creativo.

Contenido:

Duración: 4 horas

UNIDAD II Nutrición en edad preescolar y escolar

- 2.1 Etapas de crecimiento
- 2.2 Ingestas nutricionales recomendadas
- 2.3 Conductas alimentarias
- 2.4 Diseño de platillos y menús

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Diseñar y preparar menús saludables a partir del análisis de los requerimientos nutricionales en el adolescente para su desarrollo con sentido crítico y creativo.

Contenido:

Duración: 4 horas

UNIDAD III Nutrición en la adolescencia

- 3.1 Características biológicas, psicológicas y sociales
- 3.2 Ingestas nutricionales recomendadas
- 3.3 trastornos nutricionales
- 3.4 Diseño de platillos y menús

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diseñar y preparar menús saludables mediante el análisis de los requerimientos nutricionales en el adulto para mantener una vida sana con responsabilidad y compromiso.

Contenido:

Duración: 6 horas

UNIDAD IV Nutrición en el adulto

- 4.1 Características biológicas, psicológicas y sociales
- 4.2 Ingestas nutricionales recomendadas
- 4.3 trastornos nutricionales
- 4.4 Diseño de platillos y menús

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diseñar y preparar menús saludables a través del análisis de los requerimientos nutricionales en el adulto mayor para la prevención de enfermedades con sentido crítico y creativo.

Contenido:

Duración: 6 horas

UNIDAD V Nutrición en el adulto mayor

- 5.1 Cambios en la composición corporal
- 5.2 Cambios en la conducta alimentaria
- 5.3 Ingestas nutricionales recomendadas
- 5.4 Enfermedades frecuentes
- 5.5 Diseño de platillos y menús

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diseñar y preparar menús saludables a partir del análisis de los requerimientos nutricionales del individuo durante actividad física intensa para garantizar el rendimiento físico con un sentido crítico y creativo.

Contenido:

Duración: 6 horas

UNIDAD VI Nutrición y actividad física

- 6.1 Nutrición en fisicoculturismo
- 6.2 Nutrición en actividades aeróbicas
- 6.3 Nutrición durante competencia
- 6.4 Mitos y realidades del ejercicio
- 6.5 Diseño de platillos y menús

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1, 2, 3, 4 y 5	Analizar el cumplimiento de los criterios de alimentación saludable a través de visitas a guarderías, primarias, secundarias, asilos de ancianos y centros deportivos de alto rendimiento para la elaboración de menús y platillos saludables con iniciativa y creatividad.	Desarrollar un cuestionario de valoración nutricional en un establecimiento de manejo de alimentación saludable (guarderías, primarias, secundarias, estancias para adultos mayor y centros de alto rendimiento).	Normas Oficiales Mexicanas aplicables.	4 horas
		Realizar una visita a guardería pública y/o privada para llevar a cabo observación participante en la cual pueda realizar el análisis nutricional y gastronómico de menús otorgados a los niños.	Normas y reglamentación de venta y disponibilidad de alimentos en comedores y cooperativas escolares.	7 horas
		Realizar una visita a escuelas de educación básica pública y/o privada para evaluar el cumplimiento de los lineamientos establecidos sobre disponibilidad de alimentos en cooperativas escolares, para el desarrollo de propuestas de alimentación saludable.	Guías de entrevistas.	7 horas
		Realizar una visita guiada a una estancia de adultos mayores para observar la forma de alimentación y adaptación de los requerimientos dietéticos de acuerdo con las necesidades de la población (consistencia, ingredientes, enfermedades, entre otros).		7 horas

		Realizar una visita a un centro de alto rendimiento para identificar las estrategias de alimentación de los deportistas de alto rendimiento y generar una propuesta de menús saludables.		7 horas
--	--	--	--	---------

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Proporciona temas sobre el cual debatir y fungirá como moderador
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Exposiciones

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas
- Mapas mentales
- Debates
- Ejercicios en Clase y extraclase.
- Discusiones

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Examen parcial 30%

Proyecto final (manual de recetas) 30%

Visitas 20%

Tareas y actividades en clase 20%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Martínez, A. (2011). *Fundamentos de Nutrición y Dietética*. Argentina: Médica Panamericana.

Cervera, P. (2014). *Alimentación y Dietoterapia*. España: McGraw-Hill Interamericana.

Mataix, V. (2013). *Tratado De Nutrición Y Alimentación*. España: Océano.

Press, R. (2013). *Clean Eating Cookbook & Diet: Over 100 Healthy Whole Food Recipes & Meal Plans*. Estados Unidos: Rockridge Press

Pérez, A. (2009) *Sistema de alimentos equivalentes para pacientes renales*. México: Ogali.

Vademecum Nutrinfo - *Tabla de Composición Química de Alimentos*. 2015.
http://www.nutrinfo.com/tabla_composicion_quimica_alimentos.php

Roth, R. (2014). *Nutrición y Dietoterapia*. México: McGraw Hill

Complementaria

Comunidad Virtual de Profesionales de la Nutrición. 2015. Recuperado de www.nutrinfo.com.

El poder del consumidor.2015. www.elpoderdelconsumidor.org

CalorieKing - Diet and weight loss. Calorie Counter and more. 2015. www.calorieking.com

Olivares, S. (2011). *Nutrición y Dietoterapia*. México: Mc. Graw Hill Educación.

Secretaria de Salud. NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Diario Oficial de la Federación. 2010. ACUERDO mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica. México, D.F.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Nutrición, Licenciatura en Enfermería, Médico o área afín con experiencia en docencia y nutrición.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

Nombre de la Unidad de aprendizaje: Manejo de Cocinas Saludables

5. Clave: _____

6. HC: 2 HL _____ HT _____ HPC 2 HCL _____ HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.C.S. Cynthia De Lira García
L.N. Celia Violeta Vélez Araiza

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: 14 de agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura optativa se ubica en la etapa disciplinaria tiene como finalidad proporcionar al estudiante las herramientas básicas sobre la aplicación de la gastronomía en la salud complementando el perfil del egresado para participar en el sector restaurantero, hospitalario e industrial, aunado a sus conocimientos de administración y servicio desarrollando platillos saludables de acuerdo al nivel socioeconómico, preferencias de alimentos y necesidades nutricionales.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Analizar los requerimientos nutrimentales de acuerdo a las necesidades del individuo enfermo a través de su identificación, interpretación y aplicación para elaborar y proponer productos alimenticios que permitan al individuo tener una mejor calidad de vida, fomentando la disciplina, orden y responsabilidad del medio en que se desenvuelve.

IV. EVIDENCIA(S) DE DESEMPEÑO

Presenta un prototipo de productos de alimentos y bebidas saludables de acuerdo con las necesidades del individuo enfermo.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar la gastronomía clínica a través los conceptos básicos de la alimentación sana y su relación para proponer menús saludables con creatividad y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD I Conceptos básicos de alimentación sana.

1.1 La gastronomía en la alimentación sana.

1.2 Gastronomía clínica

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los tipos de dietas hospitalarias por medio de las vistas a los departamentos de nutrición en centros de salud y hospitales para su aplicación en el diseño de platillos saludables con creatividad y responsabilidad social.

Contenido:**Duración:** 8 horas**UNIDAD II Dietas hospitalarias**

- 2.1 Dieta basal
- 2.2 Dieta líquida
- 2.3 Dieta semilíquida
- 2.4 Dieta blanda
- 2.5 Dieta astringente
- 2.6 Dieta hipo sódica
- 2.7 Dieta hipocalórica

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Elaborar platillos o productos sanos a través de las bases teóricas de la alimentación y nutrición del síndrome metabólico través de las visitas en restaurantes, hospitales y centros de salud para cubrir las necesidades nutricionales y apoyar en la prevención de la enfermedad con disciplina, responsabilidad y compromiso.

Contenido:

Duración: 10 horas

UNIDAD III Alimentación y nutrición en Síndrome metabólico

3.1 Concepto y clasificación de síndrome metabólico

3.2 enfermedades que la componen

3.2.1. Obesidad

3.2.2. Diabetes

3.2.3. Hipertensión arterial

3.2.4. Enfermedades cardiovasculares

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Emplear los conocimientos del proceso de las enfermedades digestivas y sus consecuencias con materiales que permitan la implementación y la selección de platillos productos adecuados respetando la disciplina, responsabilidad y compromiso.

Contenido:**Duración:** 10 horas

UNIDAD IV Alimentación y nutrición en enfermedades digestivas

- 4.1. Gastritis
- 4.2. Úlcera
- 4.3. Colitis
- 4.4. Diarrea y estreñimiento
- 4.5. Enfermedad celíaca

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICA

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	<p>Analizar los tipos de recetas hospitalarias a través de la visita a un hospital para realizar una observación detallada del manejo de alimentos con una actitud crítica y responsabilidad.</p>	<p>Visita a hospitales para para participar en el diseño de recetas y realizar las anotaciones necesarias</p>	<p>Bitácora de trabajo</p>	<p>8 horas</p>
	<p>Analizar los tipos de dietas hospitalarias a través de la visita a un hospital para realizar una observación detallada del manejo de alimentos con una actitud crítica y responsabilidad.</p>	<p>Visita a hospitales para para participar en el diseño de recetas y realizar las anotaciones necesarias.</p>	<p>Bitácora de trabajo</p>	<p>8 horas</p>
2	<p>Elaborar manual de dietas usando el Sistema Mexicano de Equivalentes para crear menús con ingredientes de la más alta calidad en beneficio de la comunidad que atiende con responsabilidad y compromiso.</p>	<p>Cálculo de requerimientos nutricionales según las leyes de la alimentación y diseño de menú saludable.</p>	<p>Sistema Mexicano de Equivalentes, calculadora, hoja de cálculo.</p>	<p>8 horas</p>
3	<p>Diseñar y aplicar un formulario de evaluación de establecimientos de alimentos para valorar los criterios de calidad nutricional y características organolépticas en hospitales, restaurantes y centros de salud con responsabilidad social y disciplina.</p>	<p>Se obtienen criterios de calidad y organolépticos de los alimentos que proporcionan en establecimientos que apoyen a la prevención de enfermedades.</p>	<p>Internet, computadora</p>	<p>8 horas</p>

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Proporciona temas sobre el cual debatir y fungirá como moderador
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Exposiciones

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas
- Mapas mentales
- Debates
- Ejercicios en Clase y extraclase.
- Discusiones

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes

2 Examen parcial	30%
Prototipo de establecimiento de A y B	30%
Presentación de prototipo de productos de alimentos y bebidas saludables para venta de acuerdo con las necesidades del individuo enfermo.	
Tareas y actividades en clase	20%
Entregado en tiempo y forma	
De acuerdo a las expectativas del docente.	
Visitas a hospitales, centros de salud y restaurantes	20%
TOTAL	100%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Mahan, L. (2013). *Krause Dietoterapia*. España: Elsevier. 13ª edición.

Kaufer-Horwitz, M. Pérez-Lizaur AB y Arroyo P (2015). *Nutriología Médica*. Argentina: Médica Panamericana. 4ª edición.

Pérez Lizaur AB, Palacios González B, Castro Becerra AL, Flores Galicia I. (2014). *Sistema Mexicano de alimentos equivalentes*, 4ª edición. México: editorial FNS.

Catharine RA. (2014). *Nutrición en la salud y la enfermedad*. LWW. España. 11ª edición.

Vademecum Nutrinfo - Tabla de Composición Química de Alimentos (2015).
http://www.nutrinfo.com/tabla_composicion_quimica_alimentos.php

Complementaria

Comunidad Virtual de Profesionales de la Nutrición (2015). Recuperado de www.nutrinfo.com

El poder del consumidor (2015). www.elpoderdelconsumidor.org

CalorieKing - Diet and weight loss. Calorie Counter and more. (2015). www.calorieking.com

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Nutrición o área afín con experiencia profesional y docente.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Informática Aplicada

5. Clave: _____

6. HC: 1 HL _____ HT 3 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 5

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.T.I.C. Rodolfo Alan Martínez Rodríguez
M.T.I.C. Felipe de Jesús Peregrina Roque

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura proporciona las herramientas necesarias para la gestión de información y resolución de problemas de diversas áreas de un negocio de alimentos y bebidas, sirviendo de apoyo al alumno en la toma de decisiones y el logro de la competitividad, su ubicación es dentro de la etapa disciplinaria y tiene el carácter de optativa, y se imparte en la modalidad semipresencial a través de una plataforma electrónica.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Identificar las necesidades específicas de la empresa a través de un diagnóstico cualitativo y cuantitativo para elegir el software especializado que dé solución y optimice los recursos con actitud crítica y responsabilidad.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora y entrega un estudio de caso práctico donde se resuelva una problemática mediante un análisis situacional de una organización y la elección de software especializado.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los principios básicos de la informática mediante un análisis de su evolución en las empresas para reconocer los sistemas de información que intervienen en la toma de decisiones en una empresa de alimentos y bebidas con actitud crítica y responsabilidad..

Contenido:

Duración: 4 horas

UNIDAD I Informática Aplicada a negocios de alimentos y bebidas

- 1.1. Definición y origen del término "Informática".
- 1.2. La información: recurso básico para la toma de decisiones.
- 1.3. Concepto y evolución del sistema de información en la empresa.
- 1.4. Funciones del sistema de información en la Empresa.
- 1.5. Tipos de sistemas de Información.
- 1.6. Componentes de la tecnología de la Información: Hardware y Software.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Utilizar software especializado para puntos de ventas a través de la aplicación de programas de compras y ventas para apoyar a la toma de decisiones en un negocio de alimentos y bebidas con honestidad y responsabilidad.

Contenido:

Duración: 4 horas

UNIDAD II Puntos de Venta (POS)

2.1 Puntos de Venta.

2.1.1. Definición e importancia en una empresa.

2.1.2. Catálogos (Insumos, Proveedores, Clientes, Productos, Familias, Departamentos).

2.1.3. Recetas.

2.2. Compras.

2.3. Ventas.

2.4. Reportes.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Elegir el software adecuado para el manejo de negocios de alimentos y bebidas de acuerdo a las necesidades específicas de la empresa para facilitar el trabajo y optimización de los recursos con honestidad y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD III Informática Aplicada en la cocina

- 3.1 Identificación de las necesidades específicas de un negocio.
- 3.2 Software para la dirección, gestión y control de Restaurantes.
- 3.3 Software de restauración para el departamento de alimentos y bebidas.
- 3.4 Tipos de software aplicados en restaurantes y negocios de alimentos y bebidas.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar diferentes tipos de software de recursos humanos identificando las principales características de las distintas aplicaciones para elegir el acorde a las características de la empresa con responsabilidad y disciplina.

Contenido:**Duración:** 4 horas

- UNIDAD IV Software para manejo de personal
- 4.1 Definición e importancia de una empresa.
 - 4.2 Diferentes tipos de software.
 - 4.3 Gestionar Recursos humanos.
 - 4.4 Reportes.

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Compilar información para identificar la importancia de la informática en una empresa con compromiso y responsabilidad.	Realizar un reporte donde especifique la evolución de la informática en las empresas.	Computadora, Microsoft Office, Bibliografía.	2 horas
2	Compilar información para identificar los distintos componentes informáticos con compromiso y responsabilidad.	Realizar un reporte donde identifique los principales componentes informáticos en hardware y software.	Computadora, Microsoft Office, Bibliografía.	2 horas
3	Elaborar una presentación efectiva para identificar los diferentes puntos de venta con creatividad y honestidad.	Realizar una presentación donde identifique diferentes puntos de venta.	Computadora, Microsoft Office, Punto de Venta Bibliografía.	4 horas
4	Manipular un punto de venta con herramientas computacionales para alimentar una base de datos relacionado al medio gastronómico con motivación y honestidad.	Alimentar una base de datos de diferentes catálogos de un punto de venta.	Computadora, Microsoft Office, Punto de Venta Bibliografía.	8 horas
5	Estructurar un reporte de los datos recopilados para tener un informe organizado y confiable de los recursos con calidad y responsabilidad.	Realizar un reporte informativo de los datos recolectados del punto de venta.	Computadora, Microsoft Office, Punto de Venta Bibliografía	2 horas

6	Manipular software computacional para la dirección, gestión y control de procesos gastronómicos con eficacia y responsabilidad.	Utilizar de software para la dirección, gestión y control de restaurantes, utilizando las diferentes funciones del mismo.	Computadora, Microsoft Office, Software Gastronómico, Bibliografía.	8 horas
7	Manipular software computacional para el control del uso de alimentos y bebidas con eficacia y responsabilidad.	Utilizar de software para establecimientos de alimentos y bebidas, utilizando las diferentes funciones del mismo.	Computadora, Microsoft Office, Software Gastronómico, Bibliografía	8 horas
8	Escribir un reporte informativo donde mencione los diferentes tipos de software para fortalecer la importancia del uso de las herramientas informáticas en la gastronomía con responsabilidad y determinación.	Realizar un reporte informativo de los diferentes softwares enfocado al área gastronómica.	Computadora, Microsoft Office, Software Gastronómico, Bibliografía	4 horas
9	Investigar la importancia de un software, para el manejo de personal en una empresa con responsabilidad y honestidad.	Realizar un reporte donde entienda el alumno la importancia de un software de manejo de personal en una empresa.	Computadora, Microsoft Office, Software Gastronómico, Bibliografía.	2 horas
10	Manipular software computacional, para manejo de personal en una empresa con responsabilidad y disciplina.	Utilizar de un software para alimentar la Base de Datos y generar reportes.	Computadora, Microsoft Office, Software Gastronómico, Bibliografía.	8 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades del docente:

- Encuadre
- Exposición por unidad por parte del profesor.
- Ejercicios en clase y extra clase.
- Resolución de problemas en clase.
- Evaluación parcial por unidades
- Puntualidad

Actividades del estudiante:

- Realización de trabajos escritos en computadora. En archivo de Word, con letra Arial # 12, texto justificado y referencias en formato APA.
- Participación activa durante la clase
- Entrega de trabajos en la fecha y hora estipulada en formato digital solicitado.
- Puntualidad
-

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Exámenes:	30% (1 examen por cada unidad, cada examen tiene un valor de 10%)
Prácticas:	20%
Exposiciones de acuerdo a las rubricas:	10% (2 exposiciones, cada exposición tiene un valor de 5%)
Entrega de estudio de caso práctico	40%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Benavides, M. (2010). *Informática e internet: conceptos básicos*. México: Universidad de León.

Giménez, M. (2011). *Menu Design: What's for Lunch?* Francia: Monsa.

Comercio. (2013). *Gestión del Punto de Venta*. España: Vértice Chartre, F.(2010). *Microsof Excel 2010*.

Jiménez, C., Chirino, C., Auleta, N. (2013). *Internet y los Negocios: Manual para aprovechar las ventajas de internet en su empresa*. España: IESA, C.A.

Complementaria

Portal WEB del software MrTienda y MrCher (2016), disponible en: <http://www.mrtienda.com.mx/>

Portal WEB del software Chefexact (2010), disponible en: <http://www.chefexact.com/>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Informática, Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Ciencias Computacionales o área afín, con experiencia docente y en el manejo de herramientas de información aplicadas en establecimientos de alimentos y bebidas.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

Nombre de la Unidad de aprendizaje: Historia y Rescate de la Gastronomía en México

5. Clave: _____

6. HC: 3 HL _____ HT 1 HPC _____ HCL _____ HE 3 CR 7

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.E.S.C. Carolina Mata Miranda
L.G. Ginga García Walter

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura se ubica en la etapa disciplinaria, pertenece al área de conocimiento de producción gastronómica con carácter de optativa. Pretende valorar la riqueza e importancia de la historia y del patrimonio gastronómico de México para apoyar el conocimiento teórico de las asignaturas de carácter culinario, a partir de distintas disciplinas sociales para promover con responsabilidad y honestidad la cultura y gastronomía mexicana a nivel local e internacional.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Analizar el desarrollo de la gastronomía y la alimentación en México a través del estudio de los períodos históricos, contextos culturales, tecnológicos y regionales con el fin de valorar y promover el acervo gastronómico de México con responsabilidad y compromiso social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora un catálogo de productos que referencien la importancia de la historia y construcción del patrimonio gastronómico de México que incluya una recopilación de las principales recetas prehispánicas y novohispanas.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las características de la alimentación en la época prehispánica en la región de Mesoamérica y Aridoamérica de acuerdo a los tres períodos históricos y sus correspondientes culturas, para interpretar la construcción de la Gastronomía Mexicana con responsabilidad y valoración de la herencia prehispánica.

Contenido:

Duración: 15 horas

UNIDAD I Raíces de la Gastronomía Mexicana

1.1 Época Prehispánica en México

1.1.1 Definición

1.1.2 Importancia para la construcción de la Gastronomía Mexicana

1.1.3 Definición de Sistema Alimentario Prehispánico

1.1.4. Agricultura y tecnologías

1.1.5. Utensilios y métodos de cocción

1.1.6 Productos nativos

1.2 Mesoamérica

1.2.2. Preclásico: Olmecas

1.2.3. Clásico: Teotihuacanos, Mayas, Mixtecos, Zapotecos

1.2.4. Post Clásico: Toltecas, Mexicas

1.3 Aridoamérica

1.3.1 Características principales

1.3.2 Yumanos

1.3.3 Tarahumaras y grupos del noreste

1.3.4 Chichimecas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Describir el proceso de transformación sociocultural y alimentario a partir del descubrimiento y la conquista del México Prehispánico con la finalidad de interpretar las aportaciones gastronómicas de la conquista con responsabilidad y respeto a la diversidad cultural.

Contenido:

Duración: 15 horas

UNIDAD II Comida y Conquista

2.1 Descubrimiento de América: breve contexto

2.2 Invasión y lucha de conquista

2.3 Rutas comerciales, intercambios de otros bienes y servicios

2.4 Procesos de transformación en el sistema alimentario

2.4.1 Comida de indígena y español: las luchas y encuentros simbólicos en los alimentos

2.4.2 Maíz, trigo y otros cereales

2.4.3 Leguminosas

2.4.4 Frutas y verduras

2.4.5 Productos de proteína Animal

2.4.6 Entomofagia

2.4.7 Bebidas prehispánicas y del viejo mundo

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Describir el proceso de transformación sociocultural y alimentario mediante el análisis de la cocina novohispana con la finalidad comprender a profundidad de su herencia en el legado culinario nacional con responsabilidad y respeto a la diversidad cultural.

Contenido:

Duración: 10 horas

UNIDAD III Cocina Novohispana

3.1 El surgimiento de una cocina mestiza

3.2 Mercados y comercio en la época novohispana

3.3 Vida cotidiana: familia, hogar y dieta en las castas

3.4 Cocina conventual y popular

3.5 El recetario novohispano como documento patrimonial e histórico

3.6 Herencia culinaria, técnicas y utensilios que llegaron para quedarse.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Explicar la conformación de las cocinas regionales tradicionales por medio de recetarios y otras fuentes documentales producidas en el época de independencia el porfiriato y la época posrevolucionaria para su construcción con responsabilidad y valoración del patrimonio gastronómico nacional.

Contenido:

Duración: 8 horas

UNIDAD IV Antecedentes históricos para la construcción de las cocinas regionales.

- 4.1 Recetarios producidos en la época de la independencia
- 4.2 Recetarios producidos en la época del porfiriato
- 4.3 Hacia el centenario de la independencia: modas europeas y gustos mexicanos
- 4.4 La dirección post revolucionaria: la creación de una cocina nacional y la permanencia de las cocinas regionales
- 4.5 La Gastronomía Mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad.

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	<p>Analizar el proceso de transformación sociocultural y alimentario a partir del descubrimiento y la conquista del México Prehispánico con la finalidad comprender a profundidad el nacimiento de la cocina novohispana con responsabilidad y respeto a la diversidad cultural.</p>	<p>1. Se conformarán tres equipos, cada uno representará una época de la gastronomía mexicana: prehispánica, conquista de México y novohispana.</p> <p>2. Los equipos de la época prehispánica y la novohispana construirán un stand en el que realice una representación de la cultura alimentaria de esa época, tomando en cuenta los siguientes elementos: a) medio ambiente -región, b) formas de producción de alimento e ingredientes, c) técnicas culinarias, utensilios y tecnologías, d) platillos representativos con la exposición sobre cómo obtuvieron la receta y cómo la estandarizaron.</p> <p>3. El equipo de la conquista, tendrá que realizar un stand donde exponga como se llevó a cabo el intercambio de: a) rutas de ingredientes y de intercambio, b) creencias y procesos de aceptación y apropiación o de rechazo, c) intercambio en tecnologías y utensilios, d) usos de ingredientes en las cocinas regionales actuales.</p>	<p>Lecturas previas Recetarios correspondientes a la época novohispana Fuentes arqueológicas Materiales varios, carteles, utensilios, ingredientes. Escenografía y vestuario. Música para ambientar, de acuerdo a la época.</p>	16 horas.

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposiciones
- Se organizará el grupo por equipos.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Lecturas guiadas
- Moderador de discusiones

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación documental y audiovisual y exposiciones.
- Elaboración de mapas mentales y catálogos de productos
- Ejercicios en Clase y extraclase.
- Aprendizaje colaborativo
- Reportes de lectura
- Discusiones

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

- Elaboración y presentación de catálogo de productos por regiones identificando los productos originarios de México y Latinoamérica, así como los ingredientes, utensilios y productos traídos de Europa, Asia y África, además de las técnicas de cocción y otras técnicas culinarias. 50%
- Registro de recetas 20%
- Reporte de práctica de campo 30%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Arqueología Mexicana. (2013). *La agricultura en Mesoamérica: La gran invención*, Vol. XIX, No. 126. México: INAH/Raíces.

Arqueología Mexicana. (2012). *El cacao...un fruto asombroso...y el chocolate el sabor mexicano del mundo*, Vol. 45. México: INAH/Raíces.

Arqueología Mexicana. (2012). *Las bebidas alcohólicas en el México Antiguo*, Vol. XIX, No. 114. México: INAH/Raíces.

Arqueología Mexicana. (2011). *El maíz: catálogo visual, Edición Especial Vol. 38*. México: INAH/Raíces.

Arqueología Mexicana. (2010). *La calabaza, el tomate y el frijol*, Vol. 36. México: INAH/Raíces.

Juárez, J. (2012). *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*. México: CONACULTA.

Long, J. (Coord.) (2010). *Comida y Conquista. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM.

Complementaria

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (2010). Colección de Recetarios Antiguos. México: CONACULTA.

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (2010). *Colección de Recetarios Cocina Indígena y Popular*. México: CONACULTA.

Ávila, R., Álvarez, M., Medina, X. (2015). *Estudios del hombre Revista Alimentos Cocina e Intercambios Culinarios*. Consultado en: <http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/volumenes/esthom33.htm>

Flores cano, E. (2015). *Gastronomía: Historia Ilustrada de México*. México: Editorial DEBATE.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía o área afín con experiencia en docencia y con conocimiento en el desarrollo histórico de la cocina y la alimentación en México.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Planeación Financiera
5. Clave: _____
6. HC: 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6
7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje: Ninguno

Formuló: M.A.P. Cristina Salayandia Acevedo
C.P. Amado Pérez Rodríguez
M.A Víctor Manuel Flores Zúñiga
M.A. Jesús Manuel García Valdivia
M.A. Laura Alicia Beyliss Cortéz

Vo. Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura se imparte en la etapa disciplinaria con carácter de optativa y pertenece al área de conocimiento de gestión de negocios de alimentos y bebidas. Esta asignatura apoyará al egresado en su desempeño profesional, al proporcionar las herramientas de cálculo e interpretación de información financiera para guiar, coordinar y controlar las operaciones apoyando la toma de decisiones enfocadas al cumplimiento de objetivos de la entidad gastronómica

III. COMPETENCIA (S) DEL CURSO

Aplicar los diferentes métodos de planeación financiera a través de información bibliográfica y resolución de casos prácticos enfocados en empresas dentro del ámbito microeconómico y macroeconómico para lograr una gestión enfocada al cumplimiento de objetivos organizacionales dentro de un negocio de alimentos y bebidas con actitud innovadora y responsable.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora un portafolio de evidencias con la resolución de casos teóricos prácticos aplicando los métodos de planeación para la gestión financiera donde se evaluará el mejor escenario por medio de la resolución y análisis de los mismos en los distintos tipos de empresas gastronómicas.

I. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los conceptos y modelos financieros a través de la proyección de ventas y utilidades para desarrollar los análisis financieros de manera responsable y honesta.

Contenido:**Duración:** 9 horas.

UNIDAD I. Conceptos básicos financieros.

1.1 Concepto de costos variables y costos fijos.

1.2 Concepto y fórmula punto de equilibrio global/unidad monetaria para un producto.

1.3 Concepto y fórmula punto de equilibrio en unidades de producción para un producto

1.4 Concepto y modelo punto de equilibrio en unidades de producción para dos y tres productos.

1.5 Modelo de ventas proyectadas

1.6 Modelo de utilidades proyectadas

II. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Proyectar los métodos de presupuesto como instrumento de planeación y control de la gestión empresarial con sentido social por medio de la elaboración de casos prácticos aplicados con un enfoque dentro de un negocio de alimentos y bebidas para lograr optimizar materiales recursos humanos, financieros con alto sentido de responsabilidad social.

Contenido:

UNIDAD II. Elaboración de presupuestos

2.1 características económico financieros del sector gastronómico

2.2 Pronóstico financiero

2.3 Presupuesto financiero

2.4 Presupuesto tradicional

2.5 Presupuesto base 0

2.6 Presupuesto por programas.

Duración: 9 horas

III. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diferenciar los conceptos básicos y los métodos de la planeación financiera a través de la consulta de textos y diversos métodos de cálculo para valorar la importancia de la empresa en su contribución económica y social con actitud crítica y proactiva.

Contenido:**Duración:** 8 horas

Unidad III Planeación financiera

- 3.1 Características económicas-financieras del sector gastronómico
- 3.2 Definición y conceptos de la planeación financiera
- 3.3 Aportación de la planeación financiera en la gestión negocios de alimentos
- 3.4 Métodos de planeación financiera
 - 3.4.1 Razones financieras: liquidez, solvencia, gestión y rentabilidad
 - 3.4.2 Punto de equilibrio: global y de unidades de producción
 - 3.4.3 Pronóstico financiero, presupuesto
 - 3.4.4 Estados de resultados proyectados

IV. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Calcular los indicadores de las razones financieras a partir del análisis para su interpretación con la intención de mejorar las operaciones de gestión hacia los objetivos establecidos por la entidad, de manera analítica y con responsabilidad social.

Contenido:**Duración:** 6 horas

UNIDAD IV Análisis financiero

- 4.1 Importancia del registro de las transacciones económicas realizadas por la entidad
- 4.2 Revisar la estructura de los estados financieros
- 4.3 Interpretación de los estados financieros
 - 4.3.1 Análisis vertical y su interpretación
 - 4.3.2 Análisis horizontal
- 4.4 Indicadores de liquidez
- 4.5 Indicadores de solvencia
- 4.6 Indicadores de gestión
- 4.7 Rentabilidad

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Identificar conceptos de costos, fórmulas para contrastar los diferentes modelos de punto de equilibrio y ventas proyectadas con actitud crítica y responsable.	Calcular los puntos de equilibrio utilizando la información que arroja los modelos con apoyo de información bibliográfica	Estado de posición financiera y Estado de Resultados, así como bibliografías de apoyo.	8 horas.
2	Diferenciar los métodos de instrumentos de la administración financiera para enfocarse en la importancia del proceso de planeación financiera con actitud crítica y con disciplina.	Elaborar casos prácticos que le ayudan a obtener un mejor panorama para la toma de sus decisiones	La metodología para analizar las variables involucradas para tomar decisiones. Bibliografía	8 horas.
3	Distinguir los conceptos básicos de economía y finanzas del sector gastronómico para comprobar la importancia de la planeación financiera y los modelos económicos con actitud crítica y reflexiva.	Elaborar y aplicar de Métodos de razones financieras así como modelos de pronósticos y punto de equilibrio	Bibliografía Casos prácticos de empresas de la región.	8 horas
4	Elaborar del registro de las transacciones realizadas en la entidad, para dar una opinión de toma de decisiones financieras en la empresa con creatividad y actitud crítica.	Analizar y presentar de Registros contables con indicadores de liquidez, solvencia y gestión así como Rentabilidad	La metodología para la realización y toma de decisiones apoyados en los estados financieros proyectados. Bibliografía.	8 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposiciones
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Proporcionará ejercicios
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación documentales y exposiciones.
- Ejercicios prácticos
- Realización de prácticas
- Ejercicios en Clase y extraclase

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Calificación : Práctica final	40%
(Portafolio de evidencias con un caso práctico aplicando los métodos de presupuesto y pruebas de punto de equilibrio , reflejados con base en los estados financieros)	
Desempeño en clase	20%
Examen	40%
Tareas y trabajos de clase	20%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Block, S., Hirt, G., Danielsen, C. (2013). *Fundamentos de Administración Financiera*. Mexico: MC GRAW HILL

Ortega, A. (2012). *Planeación Financiera Estratégica*. México: MC GRAW HILL

Villaroel, I. (2014). *Planeación y estrategia financiera*. España: Agencia del ISBN

Morales, a., Morales, J. (2012) *Planeacion Financiera*. México: Universidad Nacional Autónoma de México

Chiavenato, A., Sapiro, a. (2011). *Planeación Estratégica*. Mexico: MC GRAW HILL

Altuve, J. (2016). *Herramientas Modernas de Administración Financiera*. México: Amazon Digital

Complementaria

Revista Mundo Ejecutivo (2016): <http://mundoejecutivo.com.mx/>

Revista Ejecutivos de Finanzas (2016):
<http://www.imef.org.mx/publicaciones-imef/revista-ejecutivos-de-finanzas>

Cárdenas, R. (2008). *Presupuestos*. México: MC GRAW HILL
.[Clásico]

La carte, J. (2012). *Finanzas Corporativas Aplicadas: Cuanto Vale una Empresa?* Estados Unidos: CreateSpace

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Contaduría, Licenciatura en Administración, Licenciatura en Finanzas o área afín con experiencia en docencia y profesional.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Tallado Artístico

5. Clave: _____

6. HC: 1 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 4

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Ana Fernanda Ramírez Torres

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura pertenece a la etapa disciplinaria, con carácter de optativa. Es complemento a las asignaturas de servicio. Se busca que los estudiantes aprendan las técnicas y desarrollen las habilidades para tallado en fruta o verdura y escultura en mantequilla y generar nuevas propuestas artísticas con disciplina y constancia.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Crear propuestas artísticas a través de la aplicación de las técnicas de tallado y escultura en fruta, verdura y mantequilla para decoración de eventos y exposiciones con responsabilidad y disciplina.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Crea una propuesta artística utilizando la técnica de tallado y escultura en fruta, verdura y mantequilla

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diseñar figuras mediante la aplicación de la técnica de tallado para contribuir en presentaciones creativas con creatividad y disciplina.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD I Mukimono

- 1.1 Origen del Mukimono
- 1.2 Herramientas del trabajo
- 1.3 Decoración básica
- 1.4 Flores
- 1.5 Decoraciones grandes
- 1.6 Tallado en sandía

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Elaborar esculturas en mantequilla por medio del empleo de las técnicas de esculpido para proyectos de decoraciones artísticas con creatividad e higiene.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD II. Escultura en mantequilla

2.1 El alma de la escultura

2.2 Esculpir el alma

2.3 Creación de escultura

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Aplicar técnicas de tallado en fruta y verdura mediante la compresión de sus principios para desarrollar actividades artísticas con disciplina y creatividad.	Elaborar tallados y decoraciones básicas en frutas y verduras pequeñas utilizando las herramientas y técnicas desarrollando un sentido artístico.	Tabla verde Cuchillo mondador (curvo y liso) Bowls.	6 horas
2		Elaborar tallados y decoraciones en frutas y verduras pequeñas utilizando las herramientas y técnicas desarrollando un sentido artístico.	Tabla verde Cuchillo mondador (curvo, liso y chef) Bowls.	3 horas
3		Elaborar tallados y decoraciones en frutas medianas como melones y papayas pequeñas utilizando las herramientas y técnicas desarrollando un sentido artístico.	Tabla verde Cuchillo mondador (curvo y liso) Bowls.	3 horas
		Elaborar tallados y decoraciones complejas en frutas grandes como sandias utilizando las herramientas y técnicas desarrollando un sentido artístico.	Tabla verde Cuchillo mondador (curvo, liso y chef) Bowls	3 horas
4				Cuchillo mondador (liso y curvo) Bowls.
5				

6	<p>Aplicar técnicas de las esculturas en mantequilla mediante la comprensión de sus principios para desarrollar actividades artísticas con disciplina y creatividad</p>	<p>Elaborar tallados y decoraciones en jabones utilizando las herramientas y técnicas desarrollando un sentido habilidades básicas para el esculpido en mantequilla.</p> <p>Elaborar esculturas en mantequilla Utilizando las herramientas y técnicas desarrollando un sentido artístico.</p>	<p>Cuchillo mondador (liso y curvo) bowls</p>	<p>3 horas</p> <p>14 horas</p>
---	---	---	---	--------------------------------

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.
- Elaboración de tallados artísticos en vegetales
- Esculturas en mantequilla

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Evaluación teórica	10%	(2)
Exposición	5%	bajo rúbrica
Formato de desempeño	30%	
<i>mise and place</i>		
limpieza		
técnica		
presentación		
Carpeta de evidencias	15%	bajo rúbrica
Evaluación final	40%	(práctica, propuesta artística)

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Stanchev, I. (2014). *Food Carving Flowers: The Complete Step-by-Step Guide with Pictures*. Estados Unidos: Kindle
- Espinoza, A. (2010). *Escultura en Frutas y verduras*. México: Euroméxico
- Neumayer, A. (2010). *Table decoration with fruits and vegetables*. Estados Unidos: Schiffer.
- Nagasima, H. (2014). *The Decorative Art of Japanese Food Carving: Elegant Garnishes for All Occasions*. Estados Unidos: Kodansha USA

Complementaria

- Reyes, O. (2009). *Tallado de Frutas y verduras*. España: Lexus.
- Nagashima, H. (2009). *The decorative art of Japanese food carving*. Estados Unidos: Kodansha International.
- Creative carving fruits and vegetables (2015). Disponible en: <http://fbookfi.science/ebook-download/c/creative-carving-fruits-and-vegetables-58024.pdf>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía o área afín con experiencia docente y en el dominio de técnicas y habilidades para tallado en fruta, verdura y escultura en mantequilla.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UINVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Cocina Francesa

5. Clave: _____

6. HC: 1 HL 4 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Edgard Romero Flores
M.A. Erik Ocón Cedillo
L.G. Carlos Sampieri
L.G. Jorge Sunyanssye Dacak Barcenas

Vo.Bo. M. A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura pertenece a la etapa disciplinaria, ofertándose como optativa. El área de conocimiento a la que corresponde es la de producción gastronómica y contribuye en su formación a reforzar técnicas de la cocina francesa, que darán pie al desarrollo de su creatividad culinaria.

La asignatura propone describir los diferentes ingredientes, técnicas y platos de las regiones de Francia a través de los tiempos que permita al alumno identificarlos dentro de la influencia de la gastronomía internacional

Se recomienda haber cursado las asignaturas: Introducción a las artes culinarias, bases culinarias, cocina fría, técnicas culinarias

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Elaborar platos de cocina francesa a través del uso de técnicas y productos tradicionales de las diferentes regiones para identificar la riqueza gastronómica de Francia y su influencia en las gastronomías del mundo contemporáneo con una actitud creativa e innovadora.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Diseña un recetario y catálogo de técnicas que incluya fotografías que evidencie la preparación de platos realizados y describa las características por región.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Reconocer los antecedentes históricos a través de investigación y exposiciones para el desarrollo de recetas propias de la gastronomía francesa con higiene y responsabilidad.

Contenido:

Duración: 2 horas

UNIDAD I. Antecedentes históricos

- 1.1 La Fisiología del gusto (Jean Antelme Brillat Savarin)
- 1.2 Las regiones de Francia y su influencia en la cocina.
- 1.3 Principales cocineros de la edad media
- 1.4 Siglo XVII y XVIII
- 1.5 Principios del siglo XIX
- 1.6 Siglo XIX
- 1.7 Siglo XX

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Reconocer los productos tradicionales de la zona norte y noroeste de Francia por medio del estudio teórico práctico para cumplir con los principios básicos de la elaboración de alimentos con higiene y profesionalismo.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD II. Zona Norte y Noroeste

2.1 Ile de France

2.2 Nord pas de Calais

2.3 Picardie

2.4 Bretagne

2.5. Normandie

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Reconocer los productos tradicionales de la zona noreste de Francia a partir del estudio teórico práctico para cumplir con los principios básicos de la elaboración de alimentos con higiene y profesionalismo.

Contenido:**Duración:** 2 horas

UNIDAD III. Zona Noreste

3.1. Champagne Ardenne

3.2. Alsace

3.3 Lorraine

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Reconocer los productos tradicionales de la zona sur y suroeste de Francia a partir del estudio teórico práctico para cumplir con los principios básicos de la elaboración de alimentos con higiene y profesionalismo.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD IV. Zona Sur y Suroeste

- 4.1. Midi-Pyrénées
- 4.2. Languedoc-Roussillon
- 4.3. Lorraine
- 4.4. Aquitaine (bordeaux)

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Reconocer los productos tradicionales de la zona sureste y este de Francia por medio del estudio teórico práctico para cumplir con los principios básicos de la elaboración de alimentos con higiene y profesionalismo.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD V. Zona Sureste y este

- 5.1 Provence-Alpes-Côte d'Azur
- 5.2 Corse
- 5.3 Franche Comte
- 5.4 Rhône Alpes
- 5.5 Bourgogne

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Reconocer los productos tradicionales de la zona oeste y central de Francia a través del estudio teórico práctico para cumplir con los principios básicos de la elaboración de alimentos con higiene y profesionalismo.

Contenido:**Duración:** 3 horas

UNIDAD VI. Zona Oeste y Central

- 6.1 Pays de Loire
- 6.2 Poitou Charentes
- 6.3 Centre
- 6.4 Limousin
- 6.5 Auvergne

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Aplicar los principios de la gastronomía francesa a través de las diversas técnicas e ingredientes para identificar la riqueza gastronómica de Francia y su influencia en las gastronomías del mundo contemporáneo con higiene y responsabilidad.	Elaborar platillos con base en los antecedentes históricos de la gastronomía francesa (unidad I)	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos	4 horas
2, 3, 4. 5		Elaborar platillos utilizando las diferentes técnicas e ingredientes tradicionales del norte y noroeste de Francia (unidad II)	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos	16 horas
4, 5		Elaborar platillos utilizando las diferentes técnicas e ingredientes tradicionales del noreste de Francia (unidad III)	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	8 horas

6, 7, 8 ,9		Elaborar platillos utilizando las diferentes técnicas e ingredientes tradicionales del sur y suroeste de Francia (unidad IV)	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	16 horas
10, 11		Elaborar platillos utilizando las diferentes técnicas e ingredientes tradicionales del sureste y este de Francia (unidad V)	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	8 horas
12, 13, 14		Elaborar platillos utilizando las diferentes técnicas e ingredientes tradicionales del oeste y central de Francia (unidad V).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	16 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de las regiones, productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.
- Dinámicas grupales

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en clase y extra clase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Evaluación práctica de acuerdo a la rúbrica	30%
Exámenes teóricos (2)	25%
Diseño de un recetario y catálogo de técnicas que incluya fotografías y describa las características por región.	30%
Exposición en equipo	15%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- The Culinary Institute of America. (2011). *The professional chef*. Estados Unidos: Wiley.
- Mc Greal, M. (2011). *Culinary arts, principles and applications*. Estados Unidos: ATP.
- Gleason, J. (2014). *Introduction to culinary arts*. Estados Unidos: Pearson.
- Boué, V. (2014). *Enciclopedia de la gastronomía francesa*. España: Blume.
- Loukie, W. (2012). *Ingredientes*. Cologne: H.F. Ullmann.
- Hermann, S. (2016). *In a French Kitchen: Tales and Traditions of Everyday Home Cooking in France*. Estados Unidos: Avery

Complementaria

- Gosset, M. (2012). *Cocina francesa*. Editorial De Vecchi.
- Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. España: Larousse.
- Maier, T. (2012). *Hospitality Leadership Lessons in French Gastronomy*. Estados Unidos: Thincksock. Recuperado en: <https://books.google.com.mx/books?id=MTts8MF4CRwC&printsec=frontcover&dq=french+gastronomy&hl=es-419&sa=X&ved=0CCIQ6AEwAWoVChMI1723sMXzyAIVxaOICH34pQXm#v=onepage&q=french%20gastronomy&f=false>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía o área afín con experiencia docente y en producción de cocina francesa.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Desayunos

5. Clave: _____

6. HC: 1 HL 4 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Jorge Armando Salcedo Cueva

Vo.Bo M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura pertenece a la etapa disciplinaria con carácter optativo. Contribuye en su formación para entender las preparaciones que se hacen para desayunos a nivel internacional para seleccionar las que corresponden al tipo de operación en la cual estén participando. Propone aplicar las técnicas gastronómicas adquiridas contrastando ingredientes y técnicas de distintas gastronomías, para atender la alimentación matutina, estableciendo aportaciones a la salud y medio ambiente.

III. COMPETENCIA (S) DEL CURSO

Diseñar y preparar el tipo de menú matutino a través de la aplicación de distintas técnicas e ingredientes de la gastronomía nacional e internacional para satisfacer las necesidades del consumidor con un sentido de responsabilidad social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Entrega un portafolio donde desarrolle la información relativa a las características y propiedades de las técnicas utilizadas, así como las prácticas que se realizaron en clase, el cual deberá estar conformado por una portada, índice, introducción, desarrollo y conclusión, anexando también fotografías de los platillos realizados en el laboratorio culinario.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar los diferentes aspectos del desayuno a través de la cultura gastronómica para la elaboración de distintos platillos básicos con responsabilidad y compromiso.

Contenido:

Duración: 6 horas

UNIDAD I Introducción a los Desayunos

- 1.1 Historia del desayuno
- 1.2 Concepto de desayuno
- 1.3 Tipos de desayuno
 - 1.2.2 Americano
 - 1.2.3 Continental
 - 1.2.4 Francés
 - 1.2.5 Mexicano
 - 1.2.5 Buffet
 - 1.2.6 Brunch

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar las diferentes técnicas de preparación culinaria para la elaboración de desayunos utilizando ingredientes de calidad nutricional con respeto e higiene.

Contenido:

Duración: 10 horas

UNIDAD II Preparaciones

- 2.1 Huevos
- 2.2 Panes
- 2.3 Carnes
- 2.4 Granos y Cereales
- 2.5 Guarniciones
- 2.6 Fruta
- 2.7 Bebidas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar los diferentes tipos de servicio en los desayunos a partir del análisis del consumo en función del horario y días de la semana, para hacer eficiente el servicio con responsabilidad social e higiene.

Contenido:

Duración: 24 horas

UNIDAD III Servicio de desayunos

3.1 Estructura de servicio

3.1.1 A la carta

3.1.2 Buffet

3.1.3 Brunch

3.2 Tipo de servicio

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar el nicho de mercado aplicando los conceptos de la administración y gestión para la toma de decisiones con una actitud responsable y emprendedora.

Contenido:

Duración: 20 horas

UNIDAD IV Comercialización

4.1 Mercado – público meta

4.2 Costos

4.2.1 Instalaciones proveedoras

4.2.2 Optimización de recursos

4.3 Mercadotecnia

4.3.1 Desayunos Temáticos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diseñar un estudio de mercado mediante un análisis y propuestas de mejora, para determinar las estrategias de producción y venta de desayunos con responsabilidad y compromiso.

Contenido:

Duración: 20 horas

UNIDAD V Estrategias de producción y venta

5.1 Diseño de cocina

5.2 Equipos de cocina

5.3 El Menú

5.4 Volumen de producción

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Elaboración de menús a través de los diferentes tipos de desayunos para brindar un servicio satisfactorio con responsabilidad e higiene.	Elaborar menús a la carta, bueffet o brunch, para brindar un servicio satisfactorio, y que el cliente elija la variedad de desayunos que desee consumir, el cual se va a presentar ante el grupo	Tipo de Menú: <ul style="list-style-type: none"> ● A la carta. ● Buffet. ● Brunch. Pantalla, Lap top, PowerPoint.	30hr.
2	Aplicar los conceptos de gestión y administración, identificando el segmento de mercado al que pertenece el público meta, para la toma de decisiones con responsabilidad y compromiso	Identificar el público meta para la toma de decisiones basadas en las características del mismo, cubriendo así sus necesidades para el consumo.	Identificar Negocios que maneje desayunos. Pantalla, Laptop, PowerPoint.	10 hr.
3	Aplicar el FODA, analizando estudio del mercado para la toma de decisiones con una actitud responsable y emprendedora.	Elaborar de estrategias de mejora en las debilidades para reducir las amenazas de riesgo en el negocio.	Asistir a un Negocio que maneje desayunos. Estudio de Mercado. Análisis FODA. Pantalla, Laptop, PowerPoint.	24 hrs.

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Orientación al alumno para el análisis y conocimiento de las culturas gastronómicas enfocadas al desayuno, así como también la aplicación del servicio, sus estructuras y tipos del mismo, el cual abarcara la cuestión teórica.
- Exposición de las técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo

Actividades del estudiante:

- Diseño del estudio del mercado para la gestión administrativa como el análisis FODA el cual servirá para la toma de decisiones, para la identificación del mismo al que pertenece el público del tipo de negocio, el cual cubrirá la parte teórica y práctica.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

- Elaboración de portafolio de evidencias portafolio donde desarrolle la información relativa a las características y propiedades de las técnicas utilizadas así como las prácticas que se realizaron en clase, el cual deberá estar conformado por una portada, índice, introducción, desarrollo y conclusión, anexando también fotografías de los platillos realizados en el laboratorio culinario. 30%
- Evaluación práctica 30%
- Evaluación escrita (2) 25%
- Exposición en equipo 15%

IX. BIBLIOGRAFIA

Básica

Larousse. (2015). *Larousse de los Desayunos Mexicanos*. México: Larousse.

Robuchon, J. (2010). *Gastronomique en español*. México: Larousse.

The Culinary Institute of America. (2011). *The professional chef*. Estados Unidos: Wiley.

Williams, C. (2008). *Essentials of Breakfast and Brunch: Recipes, menus, and ideas for delicious morning meals*. Estados Unidos: Oxmoor House.

Weld, G., Hanczor, E., Garden, B., Lee, T. (2015). *Breakfast: Recipes to Wake Up For*. Estado Unidos: Rizzoli

Complementaria

Werle, L. (2014). *Ingredientes*. Alemania: Ullmann.

Farrow, J. (2010). *Escuela de Chefs: técnicas culinarias*. España: Blume.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía o área afín con experiencia en docencia y en diseño de menús y producción de desayunos.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Sistemas de Gestión de Calidad

5. Clave: _____

6. HC 1 HL HT 3 HPC HCL HE 1 CR 5

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: Ing. Concepción Díaz Jaramillo
MC. Diana Leticia Fong Mata

Vo.Bo. M.A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: 26 de agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura de Sistema de gestión de calidad, desarrolla en los alumnos la habilidad de evaluar los procesos en el desarrollo de negocios gastronómicos, a través de la aplicación de los conocimientos teórico- práctico con base a los protocolos establecidos y los procesos de gestión de calidad para el aseguramiento de la calidad con una mejora continua. La cual será aplicada en la planeación de procesos administrativos, control de equipos y recursos para garantizar la eficiencia y eficacia en el cumplimiento de los objetivos organizacionales. La asignatura se ubica en la etapa disciplinaria, corresponde al área de conocimiento de gestión de negocios de alimentos y bebidas, tiene carácter de optativo no teniendo ningún requisito para cursarla, esta materia proporciona los elementos básicos de control en las materias Compras y almacenaje, Diseño de instalaciones y mantenimiento así como en Administración de operaciones en establecimientos y bebidas.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Evaluar los procesos en empresas de alimentos y bebidas a través de auditorías externas basadas en protocolos establecidos en normatividades vigentes nacionales e internacionales, para implementar un sistema de gestión de calidad con sentido crítico y eficaz.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Diseña un Sistema de Gestión de Calidad en empresas de alimentos y bebidas, tomando como base en los protocolos establecidos en la normatividad mexicana e internacional vigente.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar los conceptos precursores a través de los principios y modelos de calidad de procesos para valorar la importancia de los sistemas de gestión de calidad en las áreas de servicio con actitud analítica, reflexiva y responsable.

Contenido

UNIDAD I. Introducción

- 1.1 Conceptos
- 1.2 Precursores de calidad
- 1.3 Principios de calidad
- 1.4 Modelos de calidad

Duración: 6 horas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diferenciar los sistemas de gestión de la calidad a partir de las herramientas y diagramas para determinar la causa raíz del incumplimiento de los procesos con asertividad y responsabilidad social.

Contenido**Duración:** 6 horas

UNIDAD II. Herramientas de la calidad

- 2.1 Diagrama de Ishikawa
- 2.2 Círculos de calidad
- 2.3 Lluvia de ideas
- 2.4 Cuadro de Mando Integral (BALANCED SCORECARD)
- 2.5 AMFE (Análisis Modal de Fallos y Efectos)
- 2.6 Diagrama de flujo
- 2.7 Diagrama de Pareto
- 2.8 SEIS SIGMA
- 2.9 Histogramas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Examinar los sistemas de gestión de calidad mediante las partes que la integran y la normatividad vigente para implementarse en los establecimientos de servicio con honestidad y responsabilidad social.

Contenido**Duración:** 6 horas

UNIDAD III. Sistemas de Gestión de Calidad

3.1 Diferentes Sistemas de Calidad en México

3.2 Normatividad Mexicana

3.3 Partes que integran un sistema de calidad

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar el proceso de implementación de un sistema de gestión de la calidad a través de una análisis de necesidades de las empresas de servicio para la selección del modelo de calidad con asertividad y responsabilidad social

Contenido

Duración: 10 horas

UNIDAD IV. Implementación de un sistemas de calidad

- 4.1 Análisis del tipo de empresa
- 4.2 Manual de calidad
- 4.3 Fijar objetivos
- 4.4 Elaboración de diagramas
- 4.5 Elaboración de procedimientos e Instructivos
- 4.6 Capacitación al personal
- 4.7 Medición de resultados
- 4.8 Corrección de desviaciones

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Evaluar las auditorías por medio de las técnicas de la Norma ISO 19011:2002 para verificar el cumplimiento y corregir las desviaciones detectadas con honestidad y responsabilidad social.

Contenido**Duración:** 4 horas

UNIDAD V. Auditorías

5.1 Tipo de auditorías

5.2 Proceso de auditoría

5.3 Auditores internos

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	<p>Analizar los conceptos y principios de los procesos de calidad a través de la investigación bibliográfica y expositiva, para comprender la trascendencia de los sistemas de gestión de calidad en empresas de alimentos y bebidas con actitud analítica, reflexiva y responsable.</p>	<p>Elaborar una presentación sobre los precursores y las aportaciones que realizaron a los sistemas de gestión de la calidad ante el grupo, estableciendo dinámica de rejilla.</p>	<p>Bibliografía Básica Videos Casos prácticos, reporte de solución a casos prácticos.</p>	6hrs
2	<p>Analizar las herramientas que se aplican en los sistemas de gestión de la calidad, a través la investigación bibliográfica y de campo para determinar la causa raíz del incumplimiento de los procesos con responsabilidad y eficacia.</p>	<p>Presentar casos prácticos donde se forman equipos de trabajo para debatir la selección de las herramientas que les ayuden a encontrar la solución al incumplimiento de los sistemas de calidad afectando la satisfacción del cliente.</p>	<p>Equipo audio visual y computo.</p>	6hrs
3	<p>Analizar los sistemas de gestión de calidad a través de la investigación bibliográfica y de campo para implementarse en las empresas de alimentos y bebidas con honestidad y responsabilidad social.</p>	<p>Exponer de los sistemas de gestión de calidad, los procedimientos para adquirir las certificaciones ante las empresas certificadoras y su tiempo de vigencia.</p>	<p>Bibliografía Básica Videos Casos prácticos, reporte de solución a casos prácticos. Equipo audio visual y computo.</p>	6hrs

4	Desarrollar un sistema de gestión de la calidad a través de un análisis de necesidades de la empresa alimentos y bebidas para controlar sus procesos. Con asertividad y responsabilidad social	Implementar un sistema de gestión de la calidad para una empresa de alimentos y bebidas, cubriendo con todos los conceptos que integran un manual de calidad. (Caso práctico).	Bibliografía Básica Videos Casos prácticos,	10hrs
5	Estimar la implementación del modelo de calidad a través de una auditoría para verificar el cumplimiento y corregir desviaciones detectadas con honestidad y responsabilidad social.	Realizar una propuesta de auditoría al sistema de gestión de la calidad. Implementado en la unidad No. 4, para debatir en grupo las observaciones encontradas en el proceso y la mejora continua al sistema.	Equipo audio visual y computo.	4hrs

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades del docente:

- Encuadre
- Realizará clases expositivas y debatidas
- Orientación en la resolución de problemas prácticos presentados en la asignatura.
- Se resolverán dudas
- Se guiará el estudiante durante el desarrollo de las prácticas.

Actividades del estudiante:

- Presentará los trabajos prácticos de cada una de las unidades, los cuales resolverán en el aula y otros de tarea para la aplicación de los contenidos enseñados.
- El alumno realiza lecturas previas a los temas a tratar en clase para promover la participación individual y grupal.
- El alumno implementa un sistema de gestión de la calidad en una empresa de servicio, se revisan avances en clase así como esclarecerlas las dudas ante el grupo para la retroalimentación.
- Se realizará una auditoría para promover la mejora continua en un sistema de gestión de la calidad.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes

La evaluación será continua mediante el análisis del desempeño en el aula y la resolución de actividades prácticas.

El alumno realizara 1 exámenes teórico práctico y un proyecto de la unidad 2 aplicando todos los conocimientos adquiridos en clase.

La calificación está integrada de la siguiente forma:

Exámenes parciales (2)	30%
Elabora un sistema de gestión aplicando las herramientas de calidad	50 %
Participación y exposición de los temas asignados	20 %

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica	Complementaria
<p>Bravo, F. (2010). <i>El manejo higiénico de los alimentos</i>. Guía para la obtención del Distintivo H.2da. Edición, México: Limusa.</p> <p>Gutiérrez, P.H.(2014). <i>Calidad y Productividad</i>. 4ta. Edición México: McGraw-Hill/ Interamericana.</p> <p>Norma oficial mexicana Nom-251-SSA-2009, Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.(vigente)</p> <p>NMX-F- 605- NORMEX- 2004. Alimentos: manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H. Norma Mexicana (vigente).</p> <p>William J. Stevenson (2013). <i>Operations Management</i> 12th Edition Unite States McGraw-Hill Series in Operations and Decision Sciences.</p>	<p>Secretaría de Turismo (2016). Disponible: http://www.calidad.sectur.gob.mx/distintivoh/</p> <p>Hernández, Y. y Cazares, F. (2010). <i>Implementación de mejoras en una empresa productora de frituras para su exitosa integración al Distrito Internacional de Agronegocios PYME</i>. Cd. Obregón. Tesis de Licenciatura publicada. Instituto Tecnológico de Sonora, México.</p> <p>Velasco, J. (2010). <i>Sistema de la Calidad: Mejora Continua y Sistemas de Gestión</i>. Editorial Pirámide.</p>

X. PERFIL DOCENTE

Ingeniero industrial o área afín con experiencia en docencia y en la implementación de sistemas de gestión de calidad.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Repostería Avanzada
5. Clave: _____
6. HC: 1 HL 4 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 6.
7. Etapa de formación a la que pertenece: Terminal.
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X.
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.A. Erik Ocon Cedillo

Chef Erasto Moreno González

Vo.Bo. M. A. Saúl Méndez Hernández

Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora

Fecha: Agosto 2015

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura será útil al alumno al proporcionar técnicas de pastelería que darán pie al desarrollo de su creatividad culinaria. Propone aplicar las técnicas gastronómicas adquiridas a lo largo del plan de estudios, contrastando ingredientes y técnicas de las nuevas tendencias utilizadas actualmente en la industria de la repostería, para crear propuestas de vanguardia y ofertas novedosas con aportaciones a la salud y medio ambiente.
Esta asignatura se encuentra ubicada en la etapa terminal, con carácter de optativa.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Producir pasteles y postres de alto nivel, mediante la aplicación de los principios de alta cocina, de técnicas avanzadas y experimentación de ingredientes, para la elaboración de propuestas de repostería innovadoras con responsabilidad e higiene.

IV. EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO

Desarrolla una propuesta innovadora de postre, utilizando ingredientes no tradicionales en la repostería y una memoria donde se evidencie las prácticas realizadas con fotografías.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Preparar pasteles y bizcochos empleando las técnicas de repostería avanzada para hacer ofertas novedosas en la repostería, con un sentido de compromiso y responsabilidad.

Contenido

Duración: 16 horas

UNIDAD I Pastelería y bizcochería

1.1 Pasteles con frutas

1.1.1 Gelificados

1.1.2 Cremaquillas

1.1.3 Ganache

1.1.4 Genovés

1.1.5 Bizcochos

1.2 Pasteles de especialidad

1.2.1 Opera

1.2.2 Tiramisu

1.2.3 Alemán

1.2.4 Sacher

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Elaborar diversos tipos de petit fours siguiendo las técnicas de repostería de alta cocina para experimentar con los diferentes ingredientes en la creación de postres con innovación e higiene.

Contenido

UNIDAD II Petit Fours

Duración: 16 horas

2.1 Petit fours fríos

2.1.1 Scons

2.1.2 Financieros

2.1.3 Brownies

2.2 Petit fours calientes

2.2.1 Macarrón negro

2.2.2 Tartas de phyllo

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diferenciar los distintos ingredientes y técnicas, que se utilizan en los postres fríos, su estructura y composición a través del análisis organoléptico para desarrollar propuestas culinarias de vanguardia, con un alto sentido de responsabilidad, honestidad.

Contenido

Duración: 16 horas

UNIDAD III Postres fríos

3.1 Helados

3.1.1 Sorbetes

3.1.2 Granizados

3.2 Mousses

3.2.1 Mousses frutales

3.2.2 Mousses de licores

3.3 Bavarois

3.3.1 Panacotas

3.3.2 Natillas

3.4 Repostería de vanguardia

3.4.1 Postres con sifón

3.4.2 Postres con Nitrógeno

3.4.3 Espumas

3.4.4 Tierras

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar los diferentes métodos de preparación de los postres al plato utilizando el equipo y la técnica de cocinas adecuadas para elaborar platillos con creatividad y un amplio sentido de organización y disciplina.

Contenido

Duración: 16 horas

UNIDAD IV Postres al plato

4.1 Postres al plato calientes

4.1.1 Sabayón

4.1.2 Flameados

4.1.3 Tarta tatin

4.2 Postres al plato fríos

4.2.1 Alaska cake

4.2.2 Helado de turrón

4.3 Postres al plato con contrastes

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Experimentar las diferentes técnicas de la chocolatería y sus características mediante prácticas culinarias y análisis organolépticos para la creación de propuestas originales con disciplina e higiene.

Contenido**Duración:** 16 horas

UNIDAD V Chocolatería

5.1 Bombonería

5.1.1 Rellenos frutales

5.1.2 Rellenos de licor

5.1.3 Rellenos de vino

5.1.4 Bombones de chocolate oscuro

5.1.5 Bombones de chocolate blanco

5.1.6 Bombones de chocolate de leche

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1, 2, 3	Aplicar los principios de la repostería avanzada a través de las diversas técnicas, decoraciones e ingredientes para satisfacer las necesidades del consumidor con creatividad e higiene	Elaborar postres utilizando la diversas técnicas de la pastelería y bizcochería de la repostería avanzada (pasteles de con frutas y pasteles de especialidad).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas
4, 5, 6		Elaborar postres utilizando las diversas técnicas de los <i>Petit Fours</i> fríos y calientes de la repostería avanzada (unidad II).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas
7, 8, 9, 10		Elaborar postres utilizando la diversas tecnicas de los postres fríos de la repostería avanzada (helados, mousses, <i>bavaroise</i>).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	16 horas
11, 12, 13		Elaborar postres utilizando las diversas técnicas de los postres al plato de la repostería avanzada (unidad IV).	Laboratorios de Producción y	16 horas

			Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	
14, 15		Elaborar postres utilizando las diversas técnicas de la chocolatería de la repostería avanzada (unidad V).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de las regiones, productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.
- Dinámicas grupales

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Evaluaciones parciales de manera práctica y escrita	20%
Trabajos de investigación y tareas, entregadas en tiempo y forma.	20%
Para el desarrollo de las prácticas de los alumnos se consideran los siguientes aspectos :	
Puntualidad, trabajo en equipo, la participación, presentación del producto, liderazgo, técnica, creatividad e higiene.	20%
Propuesta innovadora de postre	20%
La integración de la memoria	20%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- The Culinary Institute of America. (2014). *Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft*. Estados Unidos: Wiley.
- Suass, M. (2010). *Advances Baking & Pastry: A Professional Approach*. Estados Unidos: Delmar Cengage Learning.
- Bau, F. (2013). *Enciclopedia del chocolate*. España: Blume.
- Duytsche, Y. (2016). *Diversiones dulces*. España: Montagué.
- Torreblanca, F. (2010). *La cocina dulce*. España: Temas de hoy.
- Grewelling, P. (2014). *Chocolates & Confections*. Estados Unidos: The Culinary Institute of America.

Complementaria

- Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. España: Larousse.
- Boué, V. (2013). *Enciclopedia de los postres*. España: Blume.
- Boué, V. (2014). *Enciclopedia de la gastronomía francesa*. España: Blume.
- México en el top de la repostería mundial (2015). *Reforma - México DF*. Disponible en: <http://reforma.vlex.com.mx/vid/mexico-top-reposteria-mundial-575162270>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Gastronomía o área afín, con experiencia profesional en docencia y alta repostería.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Cocina Internacional

5. Clave: _____

6. HC: 1 HL 4 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Terminal

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Lizbeth Donaciano Baruch
M.A. Erik Ocon Cedillo

Vo.Bo. M. A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

Fecha: Agosto de 2015

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura pertenece a la etapa terminal ofertándose como optativa. El área de conocimiento a la que corresponde es producción gastronómica y contribuye en su formación a entender técnicas de la cocina las cocinas del mundo que darán pie al desarrollo de su creatividad culinaria.

La asignatura propone aplicar las técnicas gastronómicas adquiridas previamente, contrastando ingredientes y técnicas de las cocinas del mundo utilizadas actualmente en la industria de alimentos y bebidas, para crear propuestas de vanguardia y hacer ofertas novedosas a la gastronomía mundial.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Elaborar platillos de cocina internacional, a través del uso de ingredientes y técnicas de las distintas cocinas del mundo que influyen la gastronomía actual, para la elaboración y creación de propuestas gastronómicas innovadoras con creatividad y responsabilidad social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Entrega un portafolio que integre las técnicas utilizadas y los formatos de las prácticas que se realizaron en clase donde se demuestre la práctica de propuestas gastronómicas, considerando los posibles escenarios.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir el entorno natural y características culturales de los distintos países de Europa a través de la elaboración de recetas tradicionales para utilizarlos en propuestas gastronómicas competitivas con actitud creativa y respeto.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD I. Gastronomía Europea

1.1 España y Portugal

1.2 Italia

1.3 Alemania, Bélgica y Suiza

1.4 Inglaterra

1.5 Grecia y Turquía

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir el entorno natural y características culturales de los distintos países de Asia mediante la elaboración de recetas tradicionales para utilizarlos en propuestas gastronómicas competitivas con actitud creativa e higiene.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD II. Gastronomía de Asia

2.1 China

2.2 Japón

2.3 Tailandia

2.4 India

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir el entorno natural y características culturales de los distintos países del Medio Oriente a través de la elaboración de recetas tradicionales para utilizarlos en propuestas gastronómicas competitivas con actitud de respeto e higiene.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD III. Gastronomía Medio Oriente

3.1 Marruecos

3.2 África

3.3 Arabia

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir el entorno natural y características culturales de los distintos países y regiones de América por medio de la elaboración de recetas tradicionales para utilizarlos en propuestas gastronómicas competitivas con creatividad e higiene.

Contenido:

Duración: 4horas

UNIDAD IV. Gastronomía de América

4.1 Pacífico

4.1.1 Alaska

4.1.2 Hawái

4.2 Canadá

4.3 Estados Unidos

4.4 México

4.5 Caribe

4.5.1 Cuba, Puerto Rico, Jamaica

4.6 Perú, Ecuador, Colombia, Venezuela

4.7 Brasil

4.8 Argentina y Chile

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1, 2, 3	Aplicar los principios de la cocina internacional a través de las diversas técnicas e ingredientes para la elaboración y creación de propuestas gastronómicas innovadoras con creatividad y responsabilidad social.	Elaborar platos aplicando las diferentes técnicas e ingredientes de la Gastronomía Europea (unidad I).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menores de cocina. Insumos.	16 horas
4, 5, 6, 7		Elaborar platos aplicando las diferentes técnicas e ingredientes de la Gastronomía asiática (unidad II).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menores de cocina. Insumos.	16 horas
8, 9, 10, 11		Elaborar platos aplicando las diferentes técnicas e ingredientes de la Gastronomía del medio oriente (unidad III).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menores de cocina.	16 horas

			Insumos.	
12, 13, 14		Elaborar platos aplicando las diferentes técnicas e ingredientes de la Gastronomía de todo el continente americano (unidad IV).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menores de cocina. Insumos.	16 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.
- Dinámicas grupales

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, se consideran los siguientes criterios, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas tanto del docente como de los estudiantes.

Práctica diaria, de acuerdo a rúbricas	30%
Exámenes teóricos (2):	20%
Exámenes prácticos:	30%
Portafolio de evidencias	20%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica	Complementaria
<p>Bishara, R. (2014). <i>Olives, Lemons & Za'atar: The best middle eastern home cooking</i>. Estados Unidos: Kelly books.</p> <p>Gigliotti, L. (2013). <i>Mediterranean Cooking (at home whit The Culinary Institute of America)</i>. Estados Unidos: Culinary Institute of America.</p> <p>Presilla, M. (2012). <i>Gran cocina latina: The food or Latin America</i>. Estados Unidos: Norton & Company.</p> <p>Heyman P. (2011). <i>International Cooking: A Culinary Journey</i>. Estados Unidos: Pearson Education.</p> <p>Sforza, V. (2011). <i>500 Mediterranean Dishes: Only Compendium of Mediterranean dishes you'll ever need</i>. Estados Unidos: Sellers.</p> <p>Solomon C. (2010). <i>Encyclopedia of Asian Food</i>. Londres: New Holland.</p> <p>Malmann, F. (2010). <i>Los siete fuegos</i>. Argentina: Vergara & Riba.</p> <p>Child, J. (2013). <i>El arte de la cocina francesa</i>. España: Debate</p> <p>The Culinary Institute of America. (2012). <i>Garde manger The art and craft of the cold kitchen</i>. Estados Unidos: The Culinary Institute of America</p>	<p>Robuchon, J. (2011). <i>Gastronomique en español</i>. España: Larousse.</p> <p>Werle, L. (2014). <i>Ingredientes</i>. Alemania: Konemann.</p> <p>The Culinary Institute of America (2011). <i>The Professional Chef</i> Estados Unidos: Wiley.</p> <p>Heiter C. (2010). <i>The Sushi Book</i>. Estados Unidos: ThingsAsian press.</p> <p>Pham. M. (2010). <i>The Flavors of Asia</i>. Estados Unidos: The Culinary Institute of America.</p> <p>Bellahsen F. (2010). <i>La Cocina Mediterránea</i>. España: Konemann.</p> <p>Canal Cocina (2013). <i>Cocina Internacional</i>. Barcelona: Grijalbo Ilustrados. Disponible en: https://books.google.com.mx/books?id=-RXSAQAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false</p> <p>Eliott, J., Cook, M. (2015). <i>The Complete Guide to Sushi and Sashimi</i>. Estados Unidos: Robert Rose</p>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía o área afín con experiencia profesional en docencia y en la producción de cocinas internacionales.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Gastronomía, Salud y Comunidad

5. Clave: _____

6. HC: 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Terminal

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.C.S. Cynthia De Lira García
M.E.S.C. Carolina Mata Miranda

Vo.Bo. M. A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La asignatura tiene como finalidad proporcionar al estudiante las herramientas sobre la aplicación de la gastronomía en comunidades en zonas de media y alta marginación a través de un diagnóstico en actividades comunitarias que apoyen la innovación de productos alimenticios, recetarios saludables, talleres de preparación de alimentos, entre otros.

La asignatura se ubica en el área de conocimiento de producción gastronómica en el área terminal con carácter optativo.

III. COMPETENCIA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Desarrollar un programa de orientación alimentaria dirigido a una población vulnerable a través de la aplicación de los conocimientos de nutrición y preparación higiénica de alimentos adquiridos previamente para promover prácticas de alimentación saludable con responsabilidad social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Diseña un programa de orientación alimentaria dirigido a una comunidad vulnerable que cumpla con los siguientes criterios: antecedentes, identificación de necesidades, planeación, implementación y evaluación.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar la situación actual en México y el mundo mediante de las prácticas alimentarias y programas de gastronomía-salud para identificar las características y perspectivas de la alimentación de dicha población con actitud crítica.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD I Perspectivas de la alimentación

- 1.1 Conceptos y características de prácticas alimentarias
- 1.2 Situación actual en México y el mundo de prácticas alimentarias
- 1.3 Programas de gastronomía-salud en la comunidad
- 1.4 Centros comunitarios gastronómicos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar políticas y programas de alimentación y nutrición dirigidos a diferentes sectores de la población y etapas de la vida, por medio de búsqueda de información en revistas científicas, centros de investigación y de apoyo a la comunidad pública y privada, para determinar su aplicación a través de la gastronomía. Promoviendo la participación responsable del gastrónomo en la comunidad.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD II Políticas y programas de alimentación y nutrición

- 2.1 Políticas alimentarias
- 2.2 Programas de apoyo alimentario para niños y adolescentes
- 2.3 Programas de apoyo alimentario adultos
- 2.4 Programas alimentarios para adultos mayores
- 2.5 Programas alimentarios para individuo enfermo.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar el método de enseñanza adecuado a la comunidad a partir de la revisión de conceptos, técnicas y teorías de la educación básicas, para promover la salud a través la selección, el almacenaje y la preparación de un platillo saludable en comunidades vulnerables, con limpieza, disciplina y orden.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD III Educación nutricional

- 3.1 Teorías de la educación alimentaria
- 3.2 Educación formal y no formal
- 3.3 Conducta alimentaria
- 3.4 Promoción de la salud

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Preparar un programa de orientación alimentaria por medio de la identificación de las características del grupo en el que se va a intervenir, para proporcionar las bases de la selección, almacenaje y preparación de un platillo saludable, con creatividad, disciplina y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 8 horas**UNIDAD IV Programa de orientación alimentaria****4.1 Diseño del programa****4.1.1 Antecedentes del programa****4.1.2 Objetivos****4.1.3 Justificación****4.1.4 Metodología****4.2 Identificación de necesidades****4.3 Planeación y Elaboración de material didáctico y dinámicas comunitarias****4.4 Implementación****4.5 Evaluación**

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Diseñar un programa de orientación alimentaria dirigido a una comunidad vulnerable a través del análisis de las necesidades de la población vulnerable con empatía y responsabilidad.	Diseñar un programa de orientación alimentaria a la comunidad aplicando los conocimientos adquiridos en otras asignaturas y en la propia.	Computador, artículos, Internet.	10 horas
2	Implementar el programa de orientación alimentaria propuesto a través de la aplicación del material didáctico para promover conductas alimentarias saludables, innovación de productos alimentarios con responsabilidad y disciplina.	Diagnosticar la población seleccionada se aplicará y evaluará el funcionamiento del proyecto en la comunidad.	Material que el alumno designe.	22 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Lectura
- Dinámicas grupales
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.
- Lluvias de ideas
- Mapas mentales
- Reporte de lectura

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Diseño del programa (diseño original, creativo, redacción formal, bibliografía científica y formal)	20%
Aplicación del programa (trabajo en equipo, diseño del material didáctico, respeto a la comunidad, creatividad , puntualidad y asistencia)	30%
Evaluación del programa (trabajo en equipo e individual, retroalimentación con la comunidad)	30%
Bitácora (individual, escrita a mano y no en computadora, evidencias fotográficas)	10%
Tareas	10%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Castillo Hernández, J.L. (2015) *Nutrición Comunitaria. Método y estrategias*, México, Elsevier.

Diario Oficial de la Federación. (2010). *ACUERDO mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica*. México: SEGOB.

Ministerio de educación y FAO. (2011). *Educación alimentaria y nutricional. Libro para el docente*. Argentina: FAO.

Martínez, A. (2011). *Fundamentos de Nutrición y Dietética*. Argentina: Médica Panamericana.

Pérez –Gil Romo, S. y Gracia, M. (Eds.) (2013) *Género, alimentación y salud en comunidades rurales de Oaxaca*, España, Ediciones URV, Colección Antropología Médica.

Pérez Serrano, G. (Coord.) (2011). *Intervención Sociocomunitaria*. España, UNED.

Complementaria

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2016). Disponible en: <http://www.fao.org/home/es/>

Desarrollo Integral de la Familia (2010). Disponible en: <http://sn.dif.gob.mx/>

Revista Española de Nutrición Comunitaria (2016). Disponible en: <http://www.renc.es/somos.asp>

Sin hambre, cruzada nacional (2016). Disponible en: <http://sinhambre.gob.mx/>

Organización Mundial de la Salud (2016). Disponible en: <http://www.who.int/es/>

Comunidad virtual para profesionales de la nutrición (2016). Disponible en: www.nutrinform.com

CalorieKing - Diet and weight loss. Calorie Counter and more (2016). Disponible en: www.calorieking.com/

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Nutrición, Médico o área afín con experiencia docente y en nutrición.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Cocina Asiática

5. Clave: _____

6. HC: 1 HL 4 HT _____ HPC _____ HE 1 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Terminal

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.A. Erik Ocon Cedillo

Vo.Bo. M. A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Cocina Asiática se encuentra en la etapa terminal y tiene carácter de optativa, es complemento a unidades de aprendizaje del área de producción gastronómica. En este curso se pretende que el alumno sea capaz de identificar los ingredientes y técnicas culinarias de Asia como cocina milenaria y que esto le permita interpretar la cocina contemporánea para realizar propuestas que desarrollen su sentido del gusto y le permita participar en el mundo gastronómico internacional con profesionalismo.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Elaborar platillos de alto nivel culinario con productos asiáticos a través del uso de técnicas de las cocinas ancestrales y contemporáneas de la región para identificar y difundir la riqueza gastronómica de la misma con un sentido de responsabilidad y apertura.

IV. EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO

Elabora y presenta una propuesta gastronómica original, novedosa y económicamente viable para su comercialización.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar el desarrollo histórico de la gastronomía asiática a través de la comparación de las técnicas para emplearlas en propuestas culinarias que mantengan su influencia con un sentido de responsabilidad y apertura.

Contenido:

Duración: 14 horas

UNIDAD I. Introducción a la cocina asiática

1.1. La cocina asiática a través de la historia

1.1.1 Antes y después de Cristo

1.1.2. Antes y después de Marco Polo

1.2. Las regiones, técnicas y su influencia en la cocina

1.2.1 China

1.2.2. Japonesa

1.2.3. India

1.2.4. Indochina

1.2.5. De Filipinas a Indonesia

1.3. Los mitos y las realidades de la cocina asiática

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar las técnicas de cocción a través de su práctica y demostración para utilizarlas en propuestas competitivas con un sentido de responsabilidad y disciplina.

Contenido:**Duración:** 11 horas

UNIDAD II. Las técnicas de las cocciones

- 2.1. A fuego indirecto
- 2.2. A fuego directo
- 2.3. Al horno
- 2.4. A vapor

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Manipular los utensilios tradicionales de Asia a través de la práctica y demostración para utilizarlos en recetas con responsabilidad y respeto.

Contenido:

- UNIDAD III Los utensilios
- 3.1. Wok, ollas, cacerolas y sartenes
 - 3.2. Utensilios tradicionales
 - 3.3. Cuchillos

Duración: 11 horas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Preparar salsas y aderezos asiáticos mediante el uso de los condimentos para utilizarlos en la elaboración de las mismas con un sentido de responsabilidad e higiene.

Contenido:**Duración:** 11 horas

UNIDAD IV Los condimentos y las salsas

4.1. Hierbas y especias

4.2. Pesos y medidas

4.3. Las salsas prefabricadas

4.4. Las salsas artesanales

4.5. Adobos y caldos

4.6. Granos y conservas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Emplear los diversos ingredientes asiáticos a través de la elaboración de una receta para utilizarlos en propuestas gastronómicas con un sentido de responsabilidad e higiene.

Contenido:**Duración:** 11 horas

UNIDAD V. Los ingredientes

5.1. Aves

5.2. Res

5.3. Cerdo

5.4. Pescado

5.5. Mariscos

5.6. Frutas y Verduras

5.7. Ingredientes exóticos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar las técnicas de cocina asiática a través de la elaboración de las recetas tradicionales para las propuestas gastronómicas económicamente viables, con un sentido de responsabilidad y apertura.

Contenido:**Duración:** 11 horas

UNIDAD VI. Las técnicas de cocina y sus recetas

6.1 China

6.2. Japonesa

6.3. India

6.4. Indochina

6.5. De Filipinas a Indonesia

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Preparar bebidas, entremeses, antojitos y panadería de la cultura asiática mediante las técnicas culinarias para emplearlas en propuestas que mantengan su influencia, con un sentido de responsabilidad y apertura.

Contenido:

UNIDAD VII. Complementos de menú asiático

7.1 Bebidas

7.2 Entremeses

7.3 Antojitos

7.4 Panadería

Duración: 11 horas

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Practicar las técnicas de cocción propias de gastronomía asiática a través de la demostración para utilizarlas en propuestas competitivas con creatividad e higiene.	Elaborar platillos con las técnicas de cocción apropiadas.	Insumos y laboratorio.	10 horas
2, 3	Practicar el uso de los utensilios tradicionales asiáticos a través de la demostración para utilizarlos en propuestas competitivas con creatividad e higiene.	Elaborar platillos con los utensilios apropiados.	Insumos y laboratorio.	10 horas
4, 5, 6	Preparar los condimentos y salsas propios de la culinaria asiática a través de la elaboración para utilizarlos en propuestas competitivas con creatividad e higiene.	Elaborar platillos con los condimentos y salsas apropiados.	Insumos y laboratorio.	12 horas
7, 8, 9 10,11, 12	Emplear los diversos ingredientes asiáticos a través de la elaboración para utilizarlos en propuestas competitivas con disciplina e higiene. Aplicar las técnicas de cocina asiática a través de la elaboración de las recetas tradicionales para las propuestas gastronómicas económicamente viables con disciplina y responsabilidad.	Elaborar platillos con los ingredientes apropiados. Elaborar platillos con las recetas indicadas.	Insumos y laboratorio. Insumos y laboratorio.	12 horas 12 horas

13, 14	Aplicar los principios de los complementos del menú asiático de las de las bebidas, entremeses, antojitos y panadería asiática a través de la comparación de las técnicas actuales para emplearlas en propuestas que mantengan su influencia con creatividad e higiene.	Elaborar productos con los procedimientos apropiados.	Insumos y laboratorio.	8 horas
--------	---	---	------------------------	---------

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase
- Experimentación
- Trabajo en equipo

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

- | | |
|--|-----|
| ● Se realizarán 2 evaluaciones parciales de manera escrita. | 20% |
| ● Se realizará 1 exposición en equipo | 10% |
| ● Presentación de una propuesta gastronómica original, novedosa y económicamente viable para su comercialización | 50% |
| ● Portafolio de evidencias | 20% |

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Solomon, C. (2010). *Encyclopedia of Asian Food*. Londres: New Holland Publishers.

Trang C. (2011). *Essentials of Asian Cuisine: Fundamentals and Favorite Recipes*. Estados Unidos: Simon & Schuster.

Smith F. (2010). *Dim Sum: Las Mejores Tapas y Aperitivos de la Cocina Oriental*. España: RBA.

Heiter, C. (2012). *The Sushi Book*. Estados Unidos: Things Asian press.

Foong, K. (2015). *The Asian Kitchen: Fabulous Recipes from Every corner of Asia* [Asian Cookbook, 380 Recipes]. Estado Unidos: Tuttle Publishing.

Complementaria

Aguirre Arvizu, A. (2012). *Philip Chiang: artista de la alta cocina asiática*. (Spanish). (594), 70-71. Disponible en: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=zbh&AN=84014224&site=eds-live>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía o área afín, con experiencia en docencia y profesional en técnicas culinarias asiáticas.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Estilismo Culinario

5. Clave: _____

6. HC: 1 HL _____ HT 3 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 5

7. Etapa de formación a la que pertenece: Terminal

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Gina García Walther
L.G. Lizbeth Donaciano Baruch
L.G. Carlos Sampieri Jiménez
M.A. Erik Ocon Cedillo

Vo.Bo. M. A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

Fecha: Agosto de 2015

II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Esta unidad de aprendizaje pertenece a la etapa terminal, ofertándose como optativa. El área de conocimiento al que corresponde es la de servicio y contribuye en su formación a entender la estética en los alimentos para mejorar sus aspecto y presentación.

La asignatura propone aplicar las técnicas gastronómicas adquiridas a lo largo de su formación en combinación con la fotografía digital para presentar propuestas estéticas de presentación de alimentos.

III. COMPETENCIA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Estilizar alimentos en combinación de tecnologías como la fotografía digital por medio de demostraciones y prácticas para mejorar el aspecto de los alimentos con creatividad, responsabilidad y honestidad.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Diseña un portafolio de fotografías que representen el resultado final de las técnicas aplicadas a la estética de un alimento.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar el concepto y funciones del estilismo culinario (food styling) a través de su historia y evolución para estilizar y presentar fotográficamente alimentos con creatividad e higiene.

Contenido:**Duración:** 3 Horas

UNIDAD I. Introducción al Food Styling

- 1.1 Concepto de food styling
- 1.2 Funciones del food stiler
- 1.3 Historia y evolución del food styling

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las herramientas y equipos básicos del estilista culinario (food styler) a través de demostraciones prácticas que desarrollen su uso adecuado con sentido de responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 3 Horas

UNIDAD II. Herramientas y Utilería Básica del estilismo culinario

2.1 Equipos básicos

2.2 Utensilios básicos

2.3 Locaciones generales

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar las técnicas básicas de fotografía digital a través de la exposición teórica y prácticas para su uso adecuado con sentido de responsabilidad y creatividad.

Contenido:**Duración:** 3 Horas

UNIDAD III. Técnicas básicas de fotografía digital

3.1 Iluminación

3.2 Composición

3.3 Locaciones

3.4 Utilería y decoraciones

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar las técnicas básicas de la estética de los alimentos a través de la exposición teórica y prácticas para su uso adecuado con sentido de responsabilidad y creatividad.

Contenido:**Duración:** 3 Horas

UNIDAD IV. Técnicas Básicas para Estética de Alimentos

4.1 Ingredientes

4.2 Teoría del color

4.3 Composición

4.4 Utilería

4.5 Emplatado

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Desarrollar un proyecto de estilismo culinario (food styling) a partir de su planeación y estructura para su presentación con creatividad, honestidad y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 4 Horas

- UNIDAD V. Proyectos de estética de alimentos
- 5.1 Definición y concepto del producto
 - 5.2 Selección de locación
 - 5.3 Requisición de ingredientes
 - 5.4 Requisición de equipo y utilería
 - 5.5 Toma de fotografía
 - 5.6 Edición de fotografía

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Explicar naturaleza y origen del estilismo culinario con la finalidad de enfatizar su importancia al generar expectativas sobre los alimentos, a través a través de investigación y análisis de la información con responsabilidad y orden.	Elaborar en equipo una línea del tiempo acerca de cómo ha evolucionado el estilismo culinario a través de la historia.	Laboratorios de producción, servicio y computación.	6 horas
2	Identificar las herramientas y utilería propia de estilismo culinario a través de demostraciones prácticas que desarrollen su uso adecuado para el desarrollo de habilidades con responsabilidad y disciplina.	Utilizar en equipo las herramientas y utilería para resaltar los atributos de los alimentos (unidad II).	Laboratorios de producción, servicio y computación	6 horas
3, 4	Identificar las herramientas y utilería propia de estilismo culinario a través de demostraciones prácticas para utilizarlos en propuestas competitivas con objetividad y responsabilidad.	Realizar sesiones fotográficas utilizando las técnicas de iluminación, composición, locación y utilería (unidad III).	Laboratorios de producción, servicio y computación	12 horas
5, 6,	Aplicar las técnicas básicas de la estética de los alimentos a través de la práctica para su uso adecuado con sentido de responsabilidad y creatividad.	Estilizar alimentos a través de las técnicas a de color, composición, ingredientes y emplatado (unidad IV).	Laboratorios de producción, servicio y computación	12 horas

7, 8	Estilizar alimentos, a través de actividades prácticas, para presentar un proyecto de estilismo culinario, apoyado en una actitud de compromiso y respeto.	Elaborar un proyecto de estilismo culinario definiendo el concepto del producto, locación, requisición de ingredientes, requisición de equipo y utilería, toma fotográfica y la edición de las mismas. (Unidad V).		12 horas
------	--	--	--	----------

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de los productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.
- Dinámicas grupales

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Portafolio fotográfico que incluya: Evaluaciones prácticas a través de rúbrica	70%
2 Examen escrito:	30%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Custer, D. (2010). *Food Styling: The Art of Preparing Food for the Camera*. Estados Unidos: Wiley.

Dujardin, H. (2011). *Plate to Pixel, Digital Photography & Styling*. Estados Unidos: Wiley.

The Culinary Institute of America. (2012). *Garde manger The art and craft of the cold kitchen*. Estados Unidos: The Culinary Institute of America

Hobday, C. (2010). *Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals*. Canadá: Firefly Books.

Myhrvold, N., Bilet, M. (2014). *Modernist Cuisine at home*. Alemania: Taschen

Complementaria

Werle, L. (2014). *Ingredientes*. Alemania: Konemann.

Robuchon, J. (2011). *Gastronomique en español*. España: Larousse.

Boué, V. (2014). *Enciclopedia de la gastronomía francesa*. España: Blume.

Wilson, A. (2015). Feast your eyes. *Creative Review*, 35(2), 56-63. Disponible en: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=vth&AN=100745488&site=eds-live>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Gastronomía o área afín con experiencia docente y profesional en montaje estético de alimentos.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Capacitación del Capital Humano

5. Clave: _____

6. HC: 2 HL HT 2 HPC HCL HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Terminal

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.C.E. Estrella Velasco López
M.C.E. René Cecil Vidriales Meza
M.D. Eduardo Dueñas Santillán

Vo.Bo. M. A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Proporcionar al alumno los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para capacitar y evaluar el capital humano de las áreas de gestión, producción y servicio de un establecimiento de alimentos y bebidas. Esta unidad de aprendizaje se ubica en la etapa terminal optativa y el área de conocimiento a la que pertenece es la de Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Diseñar programas de capacitación por medio del diagnóstico de las necesidades de formación requeridas en las diversas áreas de un establecimiento de alimentos y bebidas para optimizar el desempeño laboral y promover una cultura organizacional productiva y competitiva con respeto y equidad.

IV. EVIDENCIA(S) DE DESEMPEÑO

Elabora un programa de capacitación para un negocio de alimentos y bebidas con base en los resultados obtenidos en el diagnóstico de las necesidades de formación requeridas para optimizar el desempeño laboral del capital humano de un establecimiento de alimentos y bebidas.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los diversos elementos que conforman la cultura organizacional de un establecimiento de alimentos y bebidas, por medio de los diferentes factores que le dan sustento, para reafirmar su importancia dentro de la organización y explicar cómo impacta en su funcionamiento, con honestidad y tolerancia.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD I. Cultura Organizacional

- 1.1 Conceptos fundamentales de la cultura organizacional.
- 1.2 Elementos integrantes de la cultura organizativa.
- 1.3 Tipos de cultura organizacional.
- 1.4 Factores internos y externos que la conforman.
- 1.5 Importancia de la cultura organizacional.
- 1.6 Funciones dentro de la organización.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los diversos elementos que conforman la pedagogía organizacional de un establecimiento de alimentos y bebidas por medio de los diferentes conceptos que le dan sustento para demostrar su importancia en el desarrollo de la organización y determinar cómo impacta en la formación del capital humano con transparencia y solidaridad.

Contenido:

Duración: 8 horas

UNIDAD II. El Proceso de Enseñanza-Aprendizaje

- 2.1 Conceptos fundamentales de pedagogía organizacional.
- 2.2 Estilos de aprendizaje
- 2.3 Características de los grupos.
- 2.4 Habilidades básicas para la enseñanza.
- 2.5 Estrategias didácticas.
- 2.6 Recursos y material didáctico.
- 2.7 Tipos de evaluación.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Definir las necesidades de formación requeridas en las diversas áreas de la organización al contrastar el desempeño del capital humano con las competencias laborales idóneas para diseñar un programa de capacitación que solucione las problemáticas detectadas con perseverancia y humildad.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD III. Competencias Laborales

3.1 Características del capital humano

3.2 Análisis y descripción de puestos.

3.3 Competencias laborales

3.4 Evaluación del desempeño

3.5 Detección de necesidades de formación.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diseñar un programa de capacitación siguiendo una metodología que alinee la cultura organizacional, los objetivos del establecimiento, las competencias laborales requeridas y las necesidades de formación detectadas, para promover un desempeño laboral más productivo y contribuir a la competitividad de la organización con libertad y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 8 horas

UNIDAD IV. Diseño del Programa de Capacitación

4.1 Objetivos.

4.2 Desarrollo del proceso.

4.3 Evaluación del proceso de capacitación

4.4 Seguimiento del proceso de capacitación

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Delinear las necesidades de formación del personal de producción con base en las metas y objetivos de la organización, aplicando las estrategias metodológicas para desarrollar equipos de trabajo eficientes orientados al desempeño disciplinado, respetuoso y comprometido.	Realizar una descripción preliminar de las características requeridas para un programa de capacitación orientado al personal del área de producción de un restaurante.	Acceso a Internet. Textos del curso Hojas de trabajo Bitácora	12 horas
2	Elaborar el programa de capacitación para el personal de un negocio de alimentos y bebidas para desarrollar equipos de trabajo eficientes orientados al desempeño disciplinado, respetuoso e incluyente.	Diseñar el programa de capacitación apropiado para el capital humano de un establecimiento de alimentos y bebidas, aplicando las herramientas metodológicas aprendidas.	Acceso a Internet. Textos del curso. Hojas de trabajo Bitácora	20 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades del docente:

- Encuadre.
- Organización de equipos de trabajo.
- Exposición magistral.
- Proporcionar textos impresos, digitalizados y en línea.
- Mediador de debates.

Actividades del estudiante:

- Investigación documental.
- Lectura de textos.
- Debate en grupo.
- Exposición individual y en equipo por parte de los estudiantes.
- Aprendizaje por proyecto.
- Autoevaluación y Coevaluación.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

- | | |
|--|-----|
| ▪ Evaluación escrita | 25% |
| ▪ Tareas | 5% |
| *Para que las actividades y tareas tengan validez, el alumno haber aprobado la evaluación escrita. | |
| ▪ Programa de capacitación | 50% |
| ▪ Presentación ejecutiva del programa de capacitación | 20% |

La presentación ejecutiva deberá contener lo siguiente:

- ✓ Portada
 - o Nombre del programa
 - o Nombre del responsable
 - o Lugar y fecha
- ✓ Descripción general del programa
- ✓ Equipo de trabajo
- ✓ Tecnología requerida
- ✓ Producto, proceso o servicio
- ✓ Estudio de factibilidad
- ✓ Objetivo a lograr
- ✓ Descripción del proceso
- ✓ Proyecciones
- ✓ Costeo de recursos y justificación
- ✓ Logros y/o estrategias
- ✓ Conclusiones y anexos

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Consortio Educativo Matices, (2014). *Tu propio diplomado en alimentos y bebidas: todo lo que se aprende en diplomados para gerentes, capitanes y meseros por el precio de un libro*. México: Limusa.

Denia, I., Guerrero, C., Jiménez, J.A. y Ballesteros, A. (2010). *Manual del servicio de restaurante-bar*. 2ª. Edición. México: Limusa.

Maxwell, J. (2012). *Capacitación 101*. España: Grupo Nelson

Muñoz, I., Tamayo, A. L. y Hernández, C. (2012). Formación profesional de la gastronomía en instituciones públicas en México. *Revista Electrónica Actualidades Investigativas en Educación*. Vol. 12(3).

Siliceo, A. (2015). *Capacitación y desarrollo de personal* (5ta Ed). México: Editorial Limusa.

Complementaria

Werner, J. (2012). *Human resource development*. Estados Unidos: Cengage Learning.

Gómez, D. y Molina, J. (2012). *Diseño e implementación de un plan de desarrollo profesional en Recursos Humanos*. Recuperado de: http://www.eoi.es/wiki/index.php?title=Dise%C3%B1o_e_implantaci%C3%B3n_de_un_plan_de_desarrollo_profesional_en_Recursos_humanos&printable=yes

Tuning América Latina (2016). *Competencias específicas de administración de empresas*. Recuperado de: <http://www.tuningal.org/>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Administración, Licenciatura en Recursos Humanos, Licenciatura en Psicología Industrial o área afín con experiencia profesional en docencia superior y en el área de recursos humanos.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Cocina Económica y Popular

5. Clave: _____

6. HC: 1 HL 4 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Gina García Walther

Vo.Bo. M. A. Saúl Méndez Hernández

Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura pertenece a la etapa terminal y se oferta como optativa. El área de conocimiento al que corresponde al área de producción gastronómica y contribuye en su formación para entender la cocina popular en la cocina mexicana, para ubicar la importancia de la microempresa en la gastronomía mexicana. Propone aplicar las técnicas gastronómicas adquiridas a lo largo de su carrera contrastando ingredientes y técnicas de la cocina popular mexicana utilizadas actualmente en la industria de alimentos y bebidas, para atender al sector más amplio del mercado gastronómico mexicano, estableciendo aportaciones a la salud y medio ambiente.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Elaborar platillos y propuestas de la cocina popular en su contexto social a través del uso de productos y práctica culinaria de la cocina tradicional mexicana para atender al sector más amplio del mercado con compromiso y responsabilidad social.

IV. EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO

Elabora propuestas de platillos balanceados viables para su comercialización aplicando técnicas y la combinación de ingredientes de cocina mexicana tradicional.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir el concepto de cocina económica y popular a través de la historia para interpretarlas según su estructura con disciplina y respeto.

Contenido:**Duración:** 2 horas

UNIDAD I Introducción a la cocina económica - popular

1.1 Concepto de cocina económica

1.2 Concepto de cocina popular

1.3 Historia de la cocina económica – popular

1.4 Aplicación de la cocina económica – popular

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir las diferentes preparaciones de la cocina económica - popular por medio de demostraciones y prácticas culinarias, para emplear los diversos ingredientes a través de la elaboración para utilizarlos en propuestas gastronómicas que sean viables para su comercialización con responsabilidad y disciplina.

Contenido:**Duración:**2 horas

UNIDAD II Preparaciones

2.1 Ingredientes

2.2 Regiones y temporadas

2.3 Tendencias

2.4 Procesos de Producción

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Evaluar el nicho de mercado al que va dirigido el concepto de cocina económica a través del diseño de menú para incorporar negocios exitosos al mercado con un enfoque social y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD III Comercialización

3.1 Mercado – público meta

3.2 Costos

3.2.1 Instalaciones proveedoras

3.2.2 Optimización de recursos

3.3 Evolucionar

3.4 Multi – unidades y franquicias

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir la estructura de servicio en las cocinas económicas populares por medio de propuestas novedosas para hacer eficiente el servicio con liderazgo, compromiso y respeto.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD IV Servicio en cocinas económicas - populares

4.1 Estructura de servicio

4.1.1 A la carta

4.1.2 Comidas corridas

4.2 Tipo de servicio

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diseñar las estrategias de producción y venta que se pueden llevar a cabo en una cocina económica a partir del análisis y propuestas, para la aplicación de soluciones y el funcionamiento de un negocio exitoso con liderazgo, honestidad y compromiso social.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD V Estrategias de producción y venta

5.1 Diseño de cocina

5.2 Equipos de cocina

5.3 El Menú

5.4 Volumen de producción

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1, 2, 3	Aplicar los principios de la cocina económica popular a través de las diversas técnicas e ingredientes para la creación de propuestas gastronómicas con creatividad e higiene.	Elaborar preparaciones culinarias aplicación de la cocina económica popular (unidad I).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas
4, 5, 6, 7		Elaborar preparaciones utilizando los ingredientes de temporada de la cocina económica popular (unidad II).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	16 horas
8, 9, 10		Elaborar en equipos, las preparaciones, procesos utilizando los ingredientes de temporada de la cocina económica popular para los diversos nichos de mercado (unidad III).	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	16 horas

11, 12		Elaborar en equipos, las preparaciones, procesos utilizando los ingredientes de temporada de la cocina económica popular para los diversos tipos de servicio (a la carta, comida corrida)	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas
13, 14		Elaborar en equipos, las preparaciones, procesos utilizando los ingredientes de temporada de la cocina económica popular para los diversos tipos de cocina, menús y volumen (unidad V)	Laboratorios de Producción y Servicio. Utensilios mayores y menos de cocina. Insumos.	12 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición de las regiones, productos y técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.
- Dinámicas grupales

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Portafolio de evidencias	25%
Dos exámenes parciales escritos	30%
Elaboración y presentación de propuestas de platillos mexicanos	45%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Complementaria

Muñoz, R. (2011). *Los Clásicos de la cocina Mexicana*. México: Houghton Mifflin Harcourt.

Flores, J. (2013). *Nuestro Mero Mole: Breve Historia de la Cocina Mexicana*. México: De bolsillo. Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=RIxfC0x7j6oC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

Flores, J. (2013). *Nuestro Mero Mole: Breve Historia de la Cocina Mexicana*. México: De bolsillo.

V.V.A.A. (2010). *Enciclopedia de la cocina económica*. España: De Vecchi.

Gironella, A. (2014). *Larousse de la Gastronomía Mexicana*. México: Larousse.

Muñoz, R. (2014). *Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. México: Larousse.

Carrillo, M. (2013). *Larousse Tamales y Atoles*. México: Larousse.

Werle, L. (2012). *Ingredientes*. Alemania: H.F. Ullmann.

Farrow, J. (2010). *Escuela de Chefs: técnicas culinarias*. España: Blume.

Labensky, S. (2011). *On Cooking (5th Ed.)*. Estados Unidos: Pearson Prentice Hall.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Gastronomía o área afín, con experiencia docente y profesional en cocina popular mexicana.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Análisis Químico de Alimentos

5. Clave: _____

6. HC: 1 HL 3 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 5

7. Etapa de formación a la que pertenece: Terminal

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.C. Víctor Macías Carranza
Dr. Alejandro Cabello Pasini

Vo.Bo. M. A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta asignatura se encuentra en la etapa terminal como optativa. Tiene como finalidad otorgar las herramientas necesarias para determinar la calidad de los alimentos a través del conocimiento de técnicas analíticas estándar en la industria de los alimentos. Esto generará en el estudiante la experiencia para evaluar el nivel de calidad de los alimentos en base a la proporción de sus componentes. Este conocimiento permitirá optimizar la práctica y el manejo de los insumos en la industria de los alimentos.

Se recomienda haber acreditado la asignatura de Química de alimentos.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Determinar y cuantificar los componentes químicos de los productos alimenticios por medio de análisis químicos de laboratorio para el manejo y procesado de los alimentos con actitud crítica, responsable y honesto.

IV. EVIDENCIA(S) DE DESEMPEÑO

Elabora reportes de laboratorio para cada una de las prácticas para demostrar el conocimiento adquirido a través de los métodos analíticos estudiados.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Definir el funcionamiento del laboratorio reconociendo los aspectos de seguridad y uso de los materiales y reactivos para manejarse de forma responsable y segura en el laboratorio con disciplina.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD I Introducción al análisis de alimentos

1.1 Historia

1.2 Conceptos básicos de análisis químico

1.3 Seguridad en el área de trabajo y manejo de los materiales y equipos de laboratorio

1.4 Soluciones

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Establecer las características químicas proximales mediante la determinación de la concentración de componentes elementales y siguiendo los lineamientos que marca la normatividad vigente, con la finalidad de establecer la calidad de los alimentos con un sentido de honestidad y responsabilidad.

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD II Análisis Químico Proximal

- 2.1 Normatividad vigente
- 2.2 Carbohidratos
- 2.3 Cenizas y Humedad
- 2.4 Fibras
- 2.5 Lípidos y proteínas
- 2.6 Calorías

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Establecer las características químicas de frutas y derivados por medio de la determinación de la concentración de componentes elementales y siguiendo los lineamientos que marca la normatividad vigente, con la finalidad de establecer la calidad de los alimentos con un sentido de honestidad y responsabilidad

Contenido:**Duración:** 4 horas

UNIDAD III Caracterización química de frutas y derivados

- 3.1 Introducción
- 3.2 El pH y la acidez total
- 3.3 El contenido de azúcares
- 3.4 Contenido alcohólico

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Establecer las características microbiológicas de los productos alimenticios a partir de la aplicación de técnicas de cultivo microbiológico para asegurar la inocuidad de los alimentos producidos por la industria restaurantera mostrando un sentido de responsabilidad y objetividad.

Contenido:**Duración:** 4 horas**UNIDAD IV Cultivos Microbiológicos**

- 4.1 Introducción a la microbiología
- 4.3 Manejo de los productos para análisis microbiológicos.
- 4.4 Métodos y técnicas para cultivos microbiológicos.
- 4.4 Aplicaciones.

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Valorar el conocimiento sobre la seguridad relativa al trabajo en el laboratorio siguiendo los lineamientos de la normatividad vigente para desempeñarse de forma responsable y segura en el laboratorio con actitud crítica y disciplina.	Identificar los peligros potenciales y la forma de prevenir los accidentes en el laboratorio.	Videos y pizarrón Manual de laboratorio , reconocimiento de las instalaciones y equipos del laboratorio de usos múltiples	4 horas
2	Identificar los componentes básicos para hacer una caracterización primaria de la calidad de los alimentos siguiendo los lineamientos de la normatividad vigente con actitud crítica y responsabilidad.	Aplicar el análisis químico proximal en diversas muestras de alimentos. El método de secado en un alimento será usado para calcular el contenido de humedad, cenizas y peso seco.	Videos y pizarrón Uso de las instalaciones y equipos del laboratorio de usos múltiples	6 horas
3	Evaluar la cantidad de grasas en los alimentos para categorizarlos siguiendo los lineamientos de la normatividad vigente con actitud crítica y responsabilidad.	Aplicar el análisis químico proximal en diversas muestras de alimentos. Emplear los métodos para la determinación de los lípidos en alimentos.	Videos y pizarrón Uso de las instalaciones y equipos del laboratorio de usos múltiples	6 horas
4	Contrastar el contenido de proteínas en los alimentos a través de las técnicas del análisis químico para estimar el valor nutricional y su calidad con una actitud crítica y honesta.	Utilizar el concepto de análisis químico proximal en diversas muestras de alimentos, aplicará el método macro microKjeldahl para la determinación de proteínas.	Videos y pizarrón Uso de las instalaciones y equipos del laboratorio de usos múltiples	6 horas
5	Evaluar el contenido de fibra, a través de las técnicas del análisis químico, que permite identificar como el alimento impactará en la calidad nutricional haciéndolo con asertividad.	Aplicar el análisis químico proximal en diversas muestras de alimentos, Empleando el método Kennedy para la determinación de fibra cruda en un alimento.	Videos y pizarrón Uso de las instalaciones y equipos del laboratorio de usos múltiples	4 horas

6	Analizar el contenido de carbohidratos mediante el uso de técnicas de análisis químicos para estimar la cantidad energía del alimento y el impacto en la calidad nutrimental., haciéndolo con actitud crítica y honesta.	Emplear el método de constituyentes totales porcentuales identificará la concentración de los carbohidratos en los alimentos.	Videos y pizarrón Uso de las instalaciones y equipos del laboratorio de usos múltiples	4 horas
7	Emplear la medición de calorías mediante el uso de las técnicas de análisis químicos para recomendar la elaboración de platillos con orden y compromiso social.	Aplicar el análisis químico proximal en diversas muestras de alimentos. Usando el método del calorímetro para la determinación del contenido calórico (calorías).	Videos y pizarrón Uso de las instalaciones y equipos del laboratorio de usos múltiples	6 horas
8	Identificar los componentes básicos mediante el uso de las técnicas de análisis químicos para valorar las propiedades organolépticas de los alimentos con honestidad y compromiso.	Usar el método de titulación potencio métrica, se determinará la cantidad de ácidos totales de cualquier bebida. El pH será determinado siguiendo el método potenciométrico.	Videos y pizarrón Uso de las instalaciones y equipos del laboratorio de usos múltiples	3 horas
9		Aplicar el método de Rebelein se cuantificara la concentración de azúcar residual en las bebidas fermentadas.	Videos y pizarrón Uso de las instalaciones y equipos del laboratorio de usos múltiples	3 horas
10		Emplear el método de destilación y ebulloimetría, determinarán el contenido de alcohol presente en las bebidas.	Videos y pizarrón Uso de las instalaciones y equipos del laboratorio de usos múltiples	3 horas
11	Identificar las condiciones ideales donde las bacterias se desarrollen en los alimentos mediante técnicas analíticas para identificar la presencia en los alimentos y así evaluar la inocuidad con actitud crítica y responsable.	Emplear la técnica de siembra en estría o diseminación, se determinara la presencia de microorganismos en los alimentos.	Videos y pizarrón Uso de las instalaciones y equipos del laboratorio de usos múltiples	6 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición
- Se organizará el grupo por equipos
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Dinámicas grupales
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.
- Reporte de practicas

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Entrega de Carpeta de Evidencias que contenga los reportes de prácticas de laboratorio	60%
Tareas y exposiciones entregadas en tiempo y forma	10%
Exámenes escritos	30%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Badui, S. (2014). *Química de los Alimentos*. México: Pearson Educación.
- Quellen, S. (2011). *Culinary Reactions: The Everyday Chemistry of Cooking*. Estado Unidos: Chicago Review Press
- Brady, J. (2013). *Introductory Food Chemistry*. Estados Unidos: Comstock Publishing Associates.
- Lopez, K. (2015). *The Food Lab: Better Home Cooking Through Science*. Estado Unidos: W. W. Norton & Company.

Complementaria

- Pujol, J., Sánchez, F. (2015). *Análisis químico*. España: Síntesis.
- Nilsen, S. (2010). *Análisis de los alimentos*. México: Acriba.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Química Bromatológica, Licenciatura en Bioquímica en Alimentos, Licenciatura en Química Industrial o área afín, con experiencia docente y profesional en análisis de alimentos.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía

2. Programa (s) de estudio: Licenciatura en Gastronomía

3. Vigencia del plan: _____

4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Relaciones Públicas

5. Clave: _____

6. HC 2 HL _____ HT 1 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 5

7. Etapa de formación a la que pertenece: Terminal

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.T. Liliana Haydeé Escalante López
L.C.P. Karla Vanessa Rivera Liera

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M. A. Saúl Méndez Hernández
Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La asignatura se imparte de manera optativa en la etapa terminal contribuyendo a reforzar los conocimientos adquiridos en las materias del área de servicio.

Su importancia está ligada al entorno donde las empresas buscan proyectar una imagen favorable que permita contar con el apoyo y reconocimiento de los públicos que se encuentran en interrelación con las mismas.

Al finalizar la asignatura el alumno conocerá la importancia de las relaciones entre las organizaciones y los públicos así como su apoyo en la imagen corporativa en el marco de la acción comunicativa y de investigación como base fundamental e instrumento para el desarrollo de una organización.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Diseñar un programa de relaciones públicas e imagen corporativa de los negocios gastronómicos a través de estrategias de proyección, emprendimiento y liderazgo que permitan generar un posicionamiento de la empresa con creatividad y responsabilidad social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elabora un programa de relaciones públicas para una empresa de alimentos y bebidas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar los tipos de comunicación que se desarrollan en las organizaciones mediante la revisión teórica de conceptos para identificar su función en las relaciones públicas con disposición e innovación.

Contenido:**Duración:** 7 horas**UNIDAD I. Comunicación organizacional**

1.1 Comunicación

1.2 Comunicación organizacional

1.2.1 Comunicación formal

1.2.2 Comunicación descendente

1.2.3 Comunicación ascendente

1.2.4 Comunicación horizontal

1.2.5 Comunicación Informal

1.3 Comunicación interna

1.4 Comunicación externa

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar la importancia de las Relaciones Públicas como función empresarial integral a través del conocimiento de su evolución para consolidar su aportación a la imagen de una organización con iniciativa e innovación.

Contenido:**Duración:** 6 horas

UNIDAD II. Naturaleza e importancia de las relaciones públicas

2.1 ¿Qué son y que no son?

2.2 Definición

2.3 Importancia y finalidad

2.4 Diferencias y vínculos con otras áreas de una organización

2.5 Las Relaciones Públicas como función integral de los negocios gastronómicos

2.6 Perfil del profesional de Relaciones Públicas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diferenciar los diversos públicos de una organización por medio del análisis de cada uno de ellos para establecer su importancia individual dentro del desarrollo de una imagen socialmente responsable de las organizaciones con actitud crítica y analítica

Contenido:**Duración:** 6 horas

UNIDAD III. Públicos objetivo de las relaciones públicas

3.1 Opinión pública

3.2 Tipos de públicos

3.2.1 Público interno

3.2.2 Público externo

3.3 Relaciones con la comunidad y responsabilidad social

3.4 Las Relaciones Públicas y los medios de comunicación

3.4.1 Los soportes escritos para las Relaciones Públicas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir los elementos que conforman la imagen corporativa de una organización a través del análisis de los escenarios y dimensiones que permitan transmitirla de manera positiva a su entorno y al mismo tiempo motivando el ambiente interno con actitud reflexiva y responsable.

Contenido:**Duración:** 6 horas

UNIDAD IV. Imagen

4.1 Definición. Importancia.

4.2 Imagen Corporativa

4.3 Elementos que conforman la imagen corporativa

4.4 Escenarios y dimensiones

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Integrar las etapas básicas del proceso de las Relaciones Públicas a partir del dominio de su metodología para colaborar en el desarrollo de estrategias de promoción de imagen de las organizaciones con un alto sentido de ética y compromiso social.

Contenido:**Duración:** 7 horas

UNIDAD V. El proceso de las relaciones públicas

5.1 Investigación

5.2 Planeación

5.3 Comunicación

5.4 Evaluación

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Determinar el tipo de conocimiento y opiniones que tienen sobre las relaciones públicas los estudiantes o profesionistas de otras disciplinas, mediante la aplicación de una breve entrevista, con el propósito de comparar su opinión sobre la práctica de las mismas, en un marco de respeto y tolerancia.	Redactar un informe que contenga el resumen con los resultados acerca de la visión general de las relaciones públicas, añadiendo una conclusión personal.	Computadora, Internet. Cuestionario de investigación. Paquetería Office.	6 horas
2	Identificar qué son las relaciones públicas, a través de la identificación de sus funciones básicas, para establecer el papel estratégico que tienen para el logro de los objetivos de una organización, con responsabilidad y objetividad.	Elaborar un mapa conceptual y exposición que incluya los elementos clave de la unidad, así como la importancia de relaciones públicas dentro de una organización.	Computadora, proyector, pantalla, hojas blancas, lápices, plumones. Material bibliográfico. Paquetería Office.	2 horas
3	Examinar el vínculo que guardan las relaciones públicas con otras áreas de la organización, mediante el análisis de las funciones específicas de cada una, para establecer esquemas de coordinación en el logro de los objetivos planteados con respeto y objetividad.	Estructurar un cuadro comparativo donde se muestren las funciones específicas de relaciones públicas, mercadotecnia, publicidad y propaganda, añadiendo una reflexión personal de las estrategias de coordinación que pueden existir entre estas áreas.	Bibliografía, lecturas recomendadas. Computadora. Internet. Paquetería Office.	2 horas

4	Analizar en plenaria las aptitudes y destrezas necesarias del encargado de relaciones públicas, por medio del intercambio de opiniones, que permitan establecer el perfil idóneo del mismo, en un marco de tolerancia y responsabilidad.	Redactar un ensayo acerca del perfil idóneo del encargado de relaciones públicas y su papel específico dentro de una organización.	Bibliografía, lecturas recomendadas, computadora.	3 horas
5	Percibir la importancia de los públicos objetivo, por medio del análisis de sus características, para establecer canales de comunicación adecuados tendientes a mantener una opinión positiva hacia la organización con responsabilidad y compromiso social con el entorno.	Elaboración de un esquema de un Plan de Medios, que contenga los siguientes elementos: <ul style="list-style-type: none"> • Definición • Características • Utilidad • Forma de elaboración 	Computadora, proyector. Bibliografía de la asignatura. Internet. Paquetería Office.	2 horas
6		Redactar de un establecimiento de alimentos y bebidas de su elección, donde se documente la información en relación con los medios de comunicación interna que manejan.	Computadora. Bitácora. Paquetería Office. Proyector. Bibliografía de la asignatura.	5 horas
7		Elegir un establecimiento de alimentos y bebidas que lleve a cabo acciones de responsabilidad social, y redactar un reporte donde se plasmen los conocimientos teóricos adquiridos sobre el compromiso social que tienen las organizaciones con la comunidad que los rodea.		4 horas
8	Determinar una imagen corporativa eficaz, a través de la aplicación de acciones específicas, que permitan consolidar a la organización en la mente de los públicos de su interés, de manera responsable y creativa.	Con base en el análisis de lecturas proporcionadas en clase, así como por medio de investigación documental y fuentes electrónicas, elaborar un esquema que contenga los elementos que deben incluirse en una imagen corporativa altamente eficaz para la	Computadora. Internet. Paquetería Office. Internet. Proyectos. Bibliografía de la asignatura.	4 horas

9	Aplicar las etapas del proceso de las relaciones públicas, a través de la identificación de las necesidades de la organización, para determinar la ruta crítica en el desarrollo de un programa de relaciones públicas con creatividad y responsabilidad.	organización. Diseñar la propuesta de un plan de relaciones públicas que incluya la asignación, seguimiento y fechas límites de las tareas programadas.	Bibliografía, lecturas recomendadas, Computadora. Paquetería Office. Internet Diagrama de Gant, computadora, proyector, pantalla.	4 horas
---	---	--	---	---------

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Actividades Docentes:

- Encuadre
- Exposición
- Se organizará el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
- Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
- Casos prácticos
- Dinámicas grupales
- Retroalimentación

Actividades del estudiante:

- Trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
- Realización de prácticas en laboratorio.
- Ejercicios en Clase y extraclase.
- Solución de casos prácticos
- Elaborar programa de relaciones publicas

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

De acuerdo al Estatuto Escolar, la calificación mínima aprobatoria es de 60 (art. 65).

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias (art. 70) y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario (art. 71).

Criterios de calificación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de calificación los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Dos exámenes	15%
Tareas, ejercicios en clase y participaciones	10 %
Exposiciones	15%
Ejercicios prácticos	20 %
Programa de Relaciones Públicas	40 %
o Presentación o Portada o Índice o Introducción	
o Descripción de la empresa y los servicios o productos gastronómicos	
o Contenido: situación actual de la empresa, tipo de público, tipo de comunicación, estrategia de relaciones públicas.	
o Cumplir con reglas ortográficas y gramaticales.	

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica	Complementaria
<p>Toledano, C. (2014) <i>Relaciones públicas 2.0</i>. España: UOC</p> <p>Matilla, K. (2011). <i>Conceptos fundamentales en la planificación estratégica de las relaciones públicas</i>. España: UOC.</p> <p>Barquero, J. (2011). <i>Marco teórico y práctico de las relaciones públicas</i>. España: Furtwangen.</p> <p>Matilla, K. (2011). <i>Los modelos de planificación estratégica en la teoría de las relaciones públicas</i>. España: UOC.</p> <p>Míguez, M. (2012). <i>Los públicos en las relaciones públicas</i>. España: UOC.</p> <p>Sriramesh, K. (2013). <i>Relaciones públicas globales: teoría, investigación y práctica</i>. España: UOC.</p> <p>Pérez, A. (2013). <i>Relaciones publicas y protocolo</i>. España: CreateSpace. Disponible en: http://www.rppnet.com.ar/plan-relaciones-publicas.htm</p> <p>Lattimor, D. (2014). <i>Relaciones públicas profesión y práctica</i>. México: McGraw Hill</p> <p>Wilcox, D., Cameron, G., Reber, b. (2014). <i>Public Relations: Strategies and Tactics</i> (11th Edition). Estados Unidos: Pearson</p>	<p>Xifra, J. (2010). <i>Relaciones Públicas, empresa y sociedad: una aproximación ética</i>. España: UOC.</p> <p>Dorado, J. (2010). <i>Protocolo, relaciones públicas y comunicación</i>. España: Síntesis.</p> <p>Toledano, C. (2014). <i>Relaciones públicas 2.0</i>. España: UOC</p> <p>Ullod, A. (2014). <i>Relaciones públicas y gabinetes de comunicación</i>. España: Tirant Lo Blanch</p>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Mercadotecnia, Licenciatura en Relaciones Públicas o área afín con experiencia en docencia y profesional en el área de relaciones públicas.