

Universidad Autónoma de Baja California

ESCUELA DE ENOLOGIA Y GASTRONOMIA

<http://eeg.ens.uabc.mx>

OFICIO NO. : 0030/2016

Ensenada, B. Cfa., 18 de enero de 2016.

DR. JUAN MANUEL OCEGUEDA HERNÁNDEZ

RECTOR DE LA U. A. B. C.

PRESENTE.

Por medio del presente me permito hacerle llegar el documento de Propuesta de Modificación del Plan de Estudios de Licenciatura en Gastronomía 2006-2, ofertado por esta Unidad Académica. Se envía el precitado documento con la finalidad de que se incluya en la agenda de la próxima Sesión Ordinaria de Consejo Universitario, el siguiente punto: presentarlo y turnarlo a la Comisión de Asuntos Técnicos de dicho órgano que Usted preside para su posterior revisión y dictamen.

Se adjunta al presente, copia del acta de sesión de Consejo Técnico donde se aprueba el Proyecto de Modificación del Plan de Estudios mencionado así como el documento en formato electrónico.

Agradezco de antemano la atención que se sirva brindar al presente y reciba mi consideración y respeto.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE B.C.



ESCUELA DE ENOLOGIA
Y GASTRONOMIA
ENSENADA, B.C.

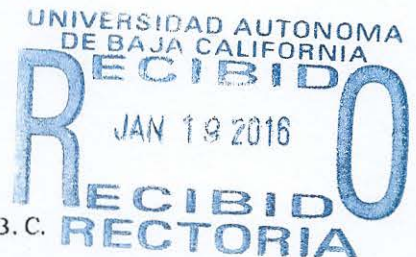
A T E N T A M E N T E
"POR LA REALIZACION PLENA DEL HOMBRE"

DIRECTORA

M. C. O. NORMA ANGÉLICA BAYLÓN CISNEROS

C.c.p. : Dr. Alfonso Vega López. Secretario General de la U. A. B. C.
Dra. Armandina Serna Rodríguez. Coord. De Formación Básica U. A. B. C.
Dr. Miguel Angel Martínez Romero. Coord. De Form. Prof. y Vinculación U. A. B. C.
Minutario
Archivo

NABC'rs0



Km. 103 Carretera Tijuana-Ensenada • Tel. (646) 175-07-46
Ensenada, B.C., México • gastronomia@uabc.mx



**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 11 consejeros técnicos propietarios.

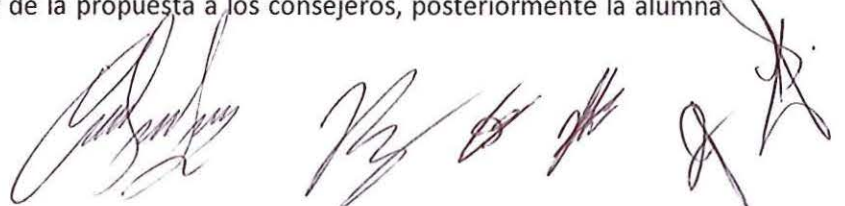
En ausencia del consejero propietario C. Jorge Sunyassye Dacak Bárcenas, tomó su lugar la consejera suplente C. Gricelda López González; en ausencia del consejero propietario C. Sara Naomi Rodarte Pichardo, tomó su lugar la consejera suplente C. Brenda Rebeca Astorga Fragoso.

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. Liliana 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. Lilibian 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



Handwritten signatures at the bottom of the page, including a large signature on the left and several smaller ones on the right.



Vertical handwritten signatures on the right margin, including a large signature at the top and several smaller ones below it.

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 optativos, 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.

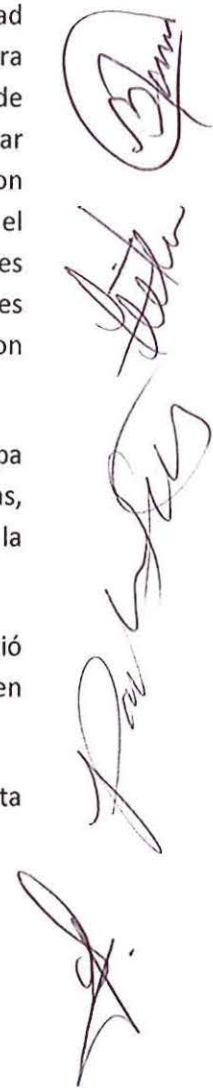
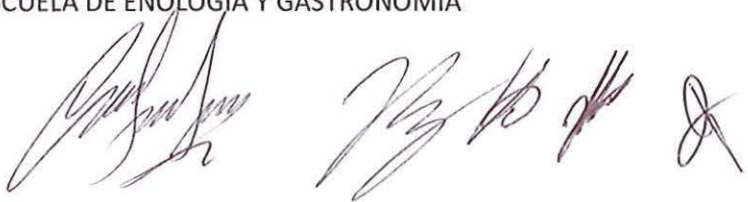
No habiendo más comentarios, la presidenta del consejo, la C. Norma Angélica Baylón Cisneros, sometió a votación la aprobación de la Propuesta de Modificación del Plan de Estudios de la Lic. en Gastronomía, el consejo lo aprobó por unanimidad.



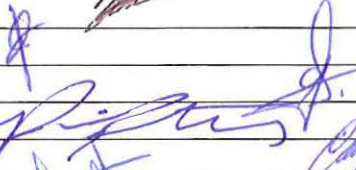
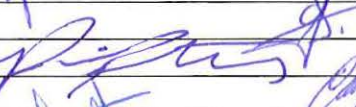

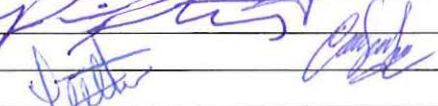
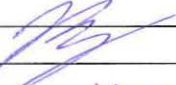
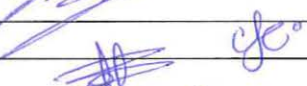

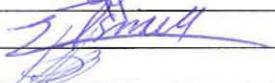

Una vez realizada la aprobación, se procedió al cierre de la asamblea siendo las catorce horas con treinta minutos.

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 FREGOSO	
C. ISMAEL GUERRERO RODRÍGUEZ	
C. SALVADOR ROMERO GARCÍA	

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

ESCUELA DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA



PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ENSENADA, BAJA CALIFORNIA

ENERO 2016

DIRECTORIO

Dr. Juan Manuel Ocegueda Hernández
RECTOR

Dr. Alfonso Vega López
SECRETARIO GENERAL

Dra. Blanca Rosa García Rivera
VICERRECTORA CAMPUS ENSENADA

Dra. Armandina Serna Rodríguez
COORDINADORA DE FORMACIÓN BÁSICA

Dr. Miguel Ángel Martínez Romero
COORDINADOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA

M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
DIRECTORA DE LA ESCUELA DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

COORDINADORES DE MODIFICACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

M.A. Erik Ocon Cedillo

M.E. Débora Parra Ayala

M.A. Paulina Flores Martínez

M.D. Eduardo Dueñas Santillán

M.C.E. René Cecil Vidriales

L.T. Liliana Haydée Escalante López

DOCENTES COLABORADORES

Dr. Luis Alberto Álvarez Aldaco

Biol. Esperanza Álvarez Muñiz

Dr. Daniel Badillo Zapata

M.C.O. Norma Baylón Cisneros

Dr. Alejandro Cabello Pasini

M.O. Laura Beatriz Chanes Miranda

Q.F.B. Alejandra Chávez Márquez

L.G. Jorge Sunyassye Dacak Bárcenas

Dra. Cynthia De Lira García

Ing. Concepción Díaz Jaramillo

L.G. Lizbeth Donaciano Baruch

M.D. Eduardo Dueñas Santillán

L.T. Liliana Haydee Escalante López

Psic. Grettel Fernández Orta

M.A. Paulina Flores Martínez

C.P. José Saúl Flores Nava

M.A. Víctor Flores Zuñiga

M.C. Diana Leticia Fong Mata

L.H. Adrián García Fernández

M.A. Jesús Manuel García Valdivia

L.G. Gina García Walther

M.A. José Abraham Andrés Gómez Gutiérrez

M.C. Cesar González Hernández

L.T. Leonardo González Ramírez

L.G. Alejandro Jiménez Hernández

L.O.C. Juan Carlos Lapuente Landero

M.P.A. Gricelda López González

M.A. Andrés Antonio Luna Andrade
Dr. Víctor Alfonso Macias Carranza
M.T.I.C. Rodolfo Alán Martínez Rodríguez
M.E.S.C. Carolina Mata Miranda
M.A. Saúl Méndez Hernández
Ing. Jesús Enrique Miramontes Soto
Biol. María Hilda Isabel Morales Ríos
Chef Erasto Moreno González
M.A. Erik Ocon Cedillo
M.E. Débora Parra Ayala
L.A.H. Olga Peineman Le Duc
M.T.I.C. Felipe de Jesús Peregrina Roque
C.P. Amado Pérez Rodríguez
L.G. Ana Fernanda Ramírez Torres
L.C. C. Karla Vanessa Rivera Liera
L.G. David Rojas García
L.G. Edgard Romero Flores
M.A.P. Cristina Salayandia Acevedo
L.G. Jorge Armando Salcedo Cueva
L.G. Carlos Sampieri Jiménez
M.C. Claudia Leticia Sánchez Mora
M.V.Z. Alejandro Enrique Santibañez Alejandro
M.D. Margarita Sarlat Sánchez
M.M. Antonio Sujo González
M.C.E. Estrella Velasco López
L.D. Claudia Velázquez Ruíz
M.P. Celia Violeta Vélez Araiza
M.C.E. René Cecil Vidriales Meza

COMITÉ COLABORADOR DEL PROYECTO

Lic. Saúl Fragoso González
Mtro. Humberto Cervantes de Ávila
Mtra. Socorro Borrego Escobedo
Lic. Juan José Santamaría Hernández
Mtro. Antelmo Castro López

Índice

1. Introducción	1
2. Justificación	6
3. Filosofía Educativa	16
Misión	19
Visión	19
Objetivos	19
4. Descripción de la Propuesta	21
4.1 Etapa Básica	21
4.2 Etapa Disciplinaria	22
4.3 Etapa Terminal	22
4.4 Modalidades de aprendizaje y obtención de créditos y sus mecanismos de operación.	23
4.4.1. Unidades de aprendizaje obligatorias	23
4.4.2. Unidades de aprendizaje optativas	24
4.4.3. Otros cursos optativos.	24
4.4.4. Estudios independientes.	24
4.4.5. Ayudantía docente.	25
4.4.6. Ayudantía en investigación.	25
4.4.7. Ejercicio investigativo	27
4.4.8. Apoyo a actividades de extensión y vinculación.	27
4.4.9. Proyectos de vinculación con valor en créditos.	27
4.4.10. Servicio Social	31
4.4.11. Actividades culturales, artísticas y deportivas.	33
4.4.12. Prácticas profesionales	34
4.4.13. Programa de Emprendedores Universitarios	37
4.4.14. Actividades para la formación en valores.	38
4.4.15. Cursos intersemestrales.	38
4.4.16. Movilidad e Intercambio estudiantil.	39
4.4.17. Idioma extranjero	40
4.5. Requerimientos y Mecanismos de Implementación	41
4.5.1. Difusión del Programa Educativo	42
4.5.2. Descripción de la Planta Académica.	43
4.5.3. Descripción de la Infraestructura, Materiales y Equipo.	48
4.5.4. Descripción de la estructura organizacional de la unidad académica organigrama y funciones de puestos.	54
4.5.5. Descripción del sistema de tutorías.	61
5. Plan de Estudios	63
5.1. Perfil de Ingreso	63
5.2. Perfil de Egreso	64
5.3 Campo Profesional	64

5.4 Características de unidades de aprendizaje por etapa de formación.....	65
5.5 Características de unidades de aprendizaje por área de conocimiento.....	70
5.6. Mapa Curricular.....	74
5.7 Descripción Cuantitativa del Plan de Estudios	75
5.7.1 Distribución de créditos por etapa de formación	75
5.7.2 Distribución de créditos obligatorios por áreas de conocimiento	75
5.7.3 Distribución de unidades de aprendizaje por etapas de formación	75
5.8 Tipología	76
5.9. Equivalencia de las Unidades de Aprendizaje	83
6. Descripción del Sistema de Evaluación	87
6.1. Evaluación del plan de estudio.....	87
6.2. Evaluación del aprendizaje.....	88
6.3. Evaluación colegiada	89
7. Descripción genérica de las unidades de aprendizaje	90
8. Referencias bibliográficas.	319
9. Aprobación por el Consejo Técnico.....	320
10. Anexos	324
a) Formatos Metodológicos	325
b) Recomendaciones de evaluadores externos	343
c) Evaluación diagnóstica.	352
d) Programas de Unidades de Aprendizaje.....	

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 una propuesta de modificación del plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía, 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 a datos que presenta la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, la industria restaurantera es una parte fundamental de la economía nacional, ya 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

De acuerdo con INEGI², el 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 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

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

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

de importancia como actividades productivas son: actividades hospitalarias, discotecas, centros nocturnos, bares turísticos y restaurantes.

El municipio de Ensenada, Baja California se destaca económicamente por tres actividades: la turística, vitivinícola y restaurantera. Estas actividades se dan 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 del valle está muy ligada con el área gastronómica, pues se depende directamente de los productos del campo.

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 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 del Estado 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

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

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, 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 profesionistas responsables y capaces de elaborar propuestas de mejora en las diferentes áreas operativas de un establecimiento de alimentos y bebidas.

La viticultura y enología ofrecen una propuesta formativa única a nivel nacional, posicionando a la Universidad Autónoma de Baja California como pionera y a la vanguardia en lo que es formación e investigación en el campo de la vitivinicultura, lo que significa un fortalecimiento indiscutible de la imagen de la Universidad. La Escuela de Enología y Gastronomía tiene la oportunidad de integrar la viticultura y enología a su programa de Licenciatura en Gastronomía, aportando con ello el perfil del profesionista requerido por el sector gastronómico de la región.

El cuerpo académico y profesionales multidisciplinarios que conforman este programa, entre los que se cuentan expertos en 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 del mundo, sumados a una extensa y actualizada bibliografía internacional, que incluye los textos más reconocidos a nivel mundial, así como a suscripciones a las publicaciones de mayor prestigio y difusión, permitirán a la UABC la capacitación de profesionales de vanguardia para contribuir al desarrollo gastronómico y vitivinícola 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, tanto en el país, como en el extranjero. Por otra parte, por el gran atractivo turístico que significa para el Estado 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 privada de los propios vitivinicultores, como también por 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, por otra parte en 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 representan todas las festividades gastronómicas que se realizan a lo largo del año relacionadas con el vino.

La implementación del nuevo plan de estudios implicará la creación de nuevos espacios de aprendizaje, así como la adquisición de equipo y utensilios necesarios para el desarrollo de su formación en producción gastronómica, servicio y gestión. Tendrá un impacto positivo en la comunidad, pues ofrecerá 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 descrita a continuación se basa en los resultados de una evaluación diagnóstica al programa actual (ver Anexo inciso c), donde se analizaron los elementos que lo componen y a los diferentes agentes involucrados. Dentro de la misma evaluación, se desarrolló un análisis comparativo con otros planes de estudio que se ofrecen en otras universidades a nivel nacional e internacional para ofrecer una opción educativa competitiva y de calidad. Posteriormente, se siguió el proceso de modificación de planes de estudio plasmado en la Guía Metodológica para la Creación y Modificación de Programas Educativos de la UABC, obteniendo como producto el presente documento.

Éste se encuentra integrado por los siguientes apartados: a) justificación, contiene una breve reseña histórica de la unidad académica y los aspectos más relevantes de la evaluación diagnóstica del plan vigente que fundamenta la modificación del programa educativo; b) 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; c) 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; d) plan de estudio, contiene los perfiles de ingreso y egreso así como el mapa curricular y las características de las unidades de aprendizaje que lo integran; e) sistema de evaluación: finalmente en este apartado se describe el proceso de evaluación del aprendizaje y del mismo plan de estudios bajo el enfoque de competencias profesionales.

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 Escuela de Enología y Gastronomía.

La oferta de la Licenciatura en Gastronomía dentro de la Universidad Autónoma de Baja California ha tenido trascendencia a nivel nacional desde su creación, siendo pionera en la región, en la formación de profesionales del campo de la gastronomía y al estar a la vanguardia tecnológica en cuanto a infraestructura, lo cual fortalece la imagen de la Universidad. Además, 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 3 estudiantes 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, así como en instalaciones de organizaciones tales como la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), la Asociación de Chefs de Baja California, Hotel Coral y Marina, Restaurante El Olivo y Aras Restaurante, lugares donde los estudiantes pudieron realizar las primeras prácticas culinarias.

El programa de Licenciado en Gastronomía mantuvo la matrícula de admisión de 35 alumnos hasta el período 2007-2, cuando incrementó la capacidad de admisión en un 100% respecto a los períodos anteriores, admitiendo 70 estudiantes de nuevo ingreso. Para este período, la Escuela de Enología y Gastronomía contaba con diferentes espacios de aprendizaje: 7 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 misma matrícula de admisión por los 4 años posteriores.

En el año 2009, la Escuela de Enología y Gastronomía establece convenios de vinculación con instituciones y establecimientos de alimentos y bebidas para que el estudiante realice servicio social profesional, proyectos de vinculación con valor en créditos 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 hizo una actualización al plan de estudios con respecto al requisito de egreso del idioma extranjero, donde se establece que deberán obtener 450 puntos en el examen TOEFL o demostrar que se cumple con el nivel A2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas: aprendizaje, enseñanza, evaluación (MCER). En la propuesta inicial, se solicitaba 550 puntos en dicha prueba.

En el año 2011, se fortalece la vinculación con el sector de alimentos y bebidas a nivel nacional, firmando nuevos convenios que benefician al estudiante al contar con mayores opciones para la realización de servicio social, proyectos de vinculación, 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 estudiantes, 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 65 estudiantes de recién ingreso.

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. Para ello, se emplearon las técnicas de 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 y de todos aquellos involucrados en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Las conclusiones y recomendaciones de la evaluación diagnóstica constituyen 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 2015-2019.

El plan de estudios que se propone cuenta con 349 créditos en correspondencia con el Estatuto Escolar de la UABC, mientras que el programa vigente consta de 378 créditos. El nuevo plan 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 y se encuentra presente a lo largo de su formación profesional, así como de manera transversal.

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 limitaciones del programa educativo vigente y detectar las necesidades de los egresados, así como las necesidades de empleadores, estudiantes y docentes.

En lo particular, se aplicaron encuestas a 44 de los 171 egresados al ciclo 2013-1, que representan el 26%. De los egresados encuestados, 33 de ellos (75%) se encuentran trabajando. El 45% de los egresados encuestados que labora, desempeña actividades relacionadas con su profesión. En cuanto a los factores determinantes para la obtención de su empleo actual, 5 de los encuestados que representan al 11.4% de los encuestados afirmó haber conseguido empleo gracias a relaciones hechas en empleos anteriores y recomendaciones que realizaron sus maestros. 16 de ellos (36.4%), mencionó que fue determinante su preparación de nivel de licenciatura para conseguir empleo. Los estudiantes restantes mencionaron otros factores tales como: experiencia laboral y actitud.

El 70.5% 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 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 de la licenciatura, provocando que se coloque a un egresado de la Licenciatura en Gastronomía en la cocina, sin considerar sus conocimientos en otras áreas. Por otro lado, consideran que obtuvieron amplios conocimientos y habilidades para su desarrollo y formación profesional; sin embargo, dentro de sus recomendaciones manifestaron la falta de habilidades de liderazgo, trabajo en equipo y de prácticas en ambientes reales.

Por otro lado, se solicitó la participación de 42 empleadores dentro del Estado de Baja California, de los cuales se obtuvo respuesta de 21 (49%) de las regiones de Ensenada y Tijuana,

pertenecientes al sector público, privado e instituciones educativas. El 42% de los empleadores participantes cuenta con profesionistas de la Gastronomía laborando dentro de sus organizaciones, calificando como positivo, el egreso de profesionistas enfocados a alimentos y bebidas. También 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, mismos que 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 no únicamente pueden 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, 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, 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 estudiantes para consumir sus alimentos.

En cuanto a los docentes a quienes se les solicitó emitir su opinión, 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 éste 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. Respecto al

perfil de egreso de la licenciatura, el 65% opina que es adecuado a las necesidades del sector y el 35% comenta que no lo es. De 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% 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 estudiantes inscritos al programa educativo al momento de aplicar el instrumento. Se aplicaron 278 instrumentos, lo cual representa el 48% de la población estudiantil de 519 estudiantes inscritos. Con respecto al perfil de egreso, el 66% opina 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%, opina que las unidades de aprendizaje ayudan a cumplir el perfil de egreso del plan de estudios, mientras el 20% considera que no es así y que hacen falta más unidades de aprendizaje que ayudan 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 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.

En lo que respecta 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 formatos en Anexo inciso a).

Por otro lado, 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 la malla curricular que componen los diferentes planes de estudio (el detalle de los programas se encuentra en el apartado de Evaluación Diagnóstica, p.396).

En los programas que se revisaron, se encontró que las áreas de énfasis son administración, turismo, química de alimentos, 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 emprendedurismo 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.

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 estudios 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 el estado de Baja California, el turismo representa una actividad con significativas repercusiones económicas, sociales y culturales. La llegada de turistas activa la economía local y genera empleos.

En el año 2012, dentro del ramo hotelero, el porcentaje de visitantes extranjeros angloparlantes fue: Ensenada 40%, Rosarito 35%, Tijuana 27%, Tecate 27%, Mexicali 34%; dentro del sector restaurantero: Ensenada 24%, Rosarito 30%, Tijuana 20%, Tecate 17%, Mexicali 24%; y vinícola: Ensenada: 24% Tecate: 16%.

Para Baja California, los visitantes internacionales representan el principal mercado turístico. Tan sólo durante los meses de julio, agosto y septiembre de 2013, Baja California recibió un flujo cercano a las 9.5 millones de visitantes internacionales angloparlantes, distribuyéndose de la siguiente forma: julio 370,000, agosto 248,500 y septiembre 361,800.

El interesado en ingresar a la Licenciatura en Gastronomía deberá cumplir con el requisito del conocimiento del idioma inglés que se ha determinado en base al Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas en el nivel A2. El examen de ubicación será aplicado por la Escuela de Enología y Gastronomía.

En los planes de estudios 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 (B2). Se fomenta el interés y la capacitación en lenguas extranjeras a través de los cursos que oferta el Centro Universitario de Lenguas Extranjeras 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.

Los planes de estudio revisados, comparten enfoques y dan especial importancia a la innovación y la creatividad de productos y servicios, 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 estudiante en estas áreas.

El plan vigente de la Licenciatura en Gastronomía, cuenta con tres áreas de competencia 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 (33.46%), servicio (15.72%), producción gastronómica (40.72%) y formación integral (10%). Se modificó la nomenclatura de las áreas de competencia 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, P. y Mariño, A. (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.

Tras la conceptualización dada en torno a las definiciones de gestión y administración, se concluye que resulta mucho más amplio y pertinente acoger el concepto de gestión, pues se trata de un concepto transversal a toda la organización, y que recoge a la totalidad de los subsistemas que la componen. Además, se puede relacionar la gestión con los diferentes tipo de organizaciones, siendo un observador particular, que a su vez, se sirve de la administración para poder materializar la gestión.”⁴

⁴ López, P.A., 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, XVIII Diciembre, 75- 95.

Por otro lado, Sanabria (2007) explica que en el ámbito internacional, hoy, no se habla tan solo de administración de empresas, sino que todas aquellas áreas funcionales o que inicialmente fueron consideradas subsistemas del sistema administrativo, son complementarias en virtud de la actividad de gestión en las organizaciones.⁵

Al momento de distribuir los créditos, se puso especial atención en el porcentaje de avance que cada ciclo escolar representa para el estudiante. De este modo le permitirá participar en programas tales como el de intercambio estudiantil, así como poder iniciar el 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 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”⁶. 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 estudiantes, resultando en un Programa de Prácticas que contempla al menos 1200 horas divididas en Inducción (PI), Aproximación (PA), Simulación (PS) y Profesionalización (PP).

Asimismo, se consideraron las competencias para el perfil de Gastronomía que propone CONAET, las cuales se sugieren para lograr la formación de un profesionalista integral, tales contenidos son: capacidad emprendedora, además de conocimientos y habilidades para la administración y dirección de empresas de producción y servicio de alimentos.

⁵ Sanabria, M. 2007. De los conceptos de administración, gobierno, gerencia, gestión y management: algunos elementos de corte epistemológico y aportes para una mayor comprensión. Universidad Empresa, Bogotá, julio- diciembre, 155-194

⁶ Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (CONAET). Marco General para la Evaluación con fines de Acreditación de Programas educativos de Nivel Licenciatura en el área académica del Turismo y la Gastronomía. Septiembre 2014.

Las opiniones de egresados, docentes y alumnos, así como la de empleadores que destacan la necesidad de profesionistas 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 programa educativo de Licenciado en Gastronomía.

3. Filosofía Educativa

La Universidad Autónoma de Baja California 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.

A través del Plan de Desarrollo Institucional 2015-2019, la UABC declara que su misión es promover alternativas viables para el desarrollo social, económico, político y cultural de la entidad y del país, en condiciones de pluralidad, equidad, respeto y sustentabilidad; y con ello contribuir al logro de la sociedad más justa, democrática y respetuosa de su medio ambiente. El cumplimiento de la misión se lleva a cabo mediante la formación integral, capacitación y actualización de profesionistas, la generación de conocimiento científico y humanístico, así como la creación, promoción y difusión de valores culturales y de expresiones artísticas.

La Escuela de Enología y Gastronomía en su Plan de Desarrollo 2012-2016, y en concordancia con la misión institucional, considera 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 gastronómico.

La visión de la UABC declara que, en el año 2020 la UABC ha consolidado su liderazgo educativo en la formación integral del estudiante, mediante la prestación de servicios de orientación educativa, psicopedagógicos y promoción de actividades deportivas, artísticas y culturales, sustentada en la buena calidad de los programas educativos de licenciatura, y en la habilitación pedagógica y disciplinaria de los académicos.

La calidad de los servicios educativos se ha logrado y se manifiesta en sus estudiantes, quienes presentan altos niveles de permanencia y egreso. A ello han contribuido el tutelaje orientado al proyecto académico del estudiante; 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 sustentada 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 estudiantes 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; así como un ambiente de colaboración con las organizaciones gremiales, los órganos de gobierno y las entidades universitarias auxiliares.

Por lo anterior, 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, así como por la 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 Escuela de Enología y Gastronomía contempla en su visión que en el 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 Escuela de Enología y Gastronomía.

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 UABC, 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. Por otro lado, 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 estudiantes, 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, dan 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.

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 profesionistas competentes, preparados con visión global, significando con ello la aplicación del modelo educativo de la UABC.

Misión

El programa de la Licenciatura en Gastronomía 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.

Visión

En el año 2025 la Licenciatura en Gastronomía de la Escuela de Enología y Gastronomía es un programa reconocido nacional e internacionalmente por su calidad, que responde a las exigencias que los sectores sociales y productivos demanden; con la finalidad de aportar los conocimientos y habilidades teórico-prácticos de la gestión de empresas de alimentos y bebidas, de la producción gastronómica, así como del servicio al cliente; mediante la formación integral de profesionales competentes, comprometidos con la sociedad, con actitud emprendedora liderando el desarrollo de empresas gastronómicas exitosas, y capaces de desempeñarse en puestos operativos y gerenciales en el sector gastronómico público y privado en el ámbito nacional e internacional.

Objetivos

El Licenciado en Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California es un profesionista 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, el objetivo del Programa Educativo de Licenciado en Gastronomía es formar profesionistas 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.
- Formados en valores, con conciencia y con responsabilidad social.

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

En esta etapa se incorporan elementos contextualizadores, metodológicos e instrumentales esenciales para la formación del futuro profesionista. En esta fase 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. Asimismo, 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.⁷

Competencia de la Etapa Básica

Emplear procedimientos administrativos, de servicio 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 118 créditos obligatorios y 12 créditos optativos que conforman el 37% de los créditos totales del plan de estudios. La componen 21 unidades de aprendizaje obligatorias y 2 optativas, distribuidas en tres ciclos escolares.

⁷ Universidad Autónoma de Baja California. Modelo Educativo de la UABC. 2013.

4.2 Etapa Disciplinaria

Durante esta etapa, 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 estudiante puede continuar o consolidar los estudios de idiomas extranjeros; la práctica de 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 de Licenciado en Gastronomía 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 23 unidades de aprendizaje: 16 obligatorias y 7 optativas, distribuidas en tres ciclos escolares.

4.3 Etapa Terminal

En esta etapa, los estudiantes 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 estudiante realiza actividades de servicio social y favorece a la realización de prácticas profesionales en ambientes reales con valor curricular y desarrollar proyectos de vinculación con valor en créditos. Igualmente, el estudiante 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 84 créditos: 36 créditos obligatorios, 30 créditos optativos, 15 créditos de prácticas profesionales, y 2 para proyectos de vinculación con valor en créditos. La componen 11 unidades de aprendizaje: 6 obligatorias y 5 optativas, distribuidas en 2 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 estudiante 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 créditos⁸. 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 UABC. Los alumnos podrán cursar hasta dos modalidades por ciclo escolar.

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 estudio. 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 universitario, donde se menciona que cualquier alumno se podrá reinscribir en

⁸ Universidad Autónoma de Baja California. Modelo Educativo de la UABC. 2013. p. 77.

cada periodo escolar para continuar sus estudios siempre y cuando no se exceda del plazo estipulado en el Estatuto Escolar de la UABC.

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. Así mismo, 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 del Estatuto.

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 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 estudio, 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 estudiante 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.

- ✓ El estudiante deberá haber acreditado la unidad de aprendizaje en la que desea realizar la ayudantía con una calificación mínima de 80.
- ✓ El estudiante 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.

- ✓ El estudiante 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 estudiante podrá participar en investigaciones que estén registradas en el Departamento de Posgrado e Investigación.

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 estudiante 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.

Esta forma de obtener créditos se realiza durante la etapa disciplinaria o terminal, en investigaciones que esté realizando personal académico de la universidad, o de otras instituciones, y que naturalmente ésta se encuentre relacionada con la orientación profesional del estudiante. La investigación deberá estar formalmente registrada ante la Coordinación de Posgrado e Investigación (CPI) y se le dará seguimiento a las actividades mediante un plan de trabajo, teniendo duración de un período escolar. La Ayudantía deberá estar registrada en el Departamento de Formación Profesional y Vinculación Universitaria, quien será a su vez el que le otorgue una clave en el sistema.

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 estudiante. Al terminar el periodo escolar el tutor registra la evaluación en el sistema de captura de calificaciones del Portal del Personal Académico de la UABC (<https://academicos.uabc.mx/>).

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 “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 profesionista de la unidad receptora.

- ✓ Los alumnos podrán cursar proyectos de vinculación con valor en créditos cuando hayan cubierto 60% o más de los créditos totales de su programa educativo.
- ✓ La participación del estudiante en proyectos de vinculación está sujeta al cupo de la unidad receptora.
- ✓ Sólo se puede cursar un proyecto de vinculación con valor en créditos por período escolar.
- ✓ Los proyectos deberán ser autorizados por el Comité de Vinculación de la unidad académica.

- ✓ Se podrá asociar Prácticas Profesionales y/u otra modalidad de aprendizaje al proyecto de vinculación con valor en créditos, considerando el nivel de integración del proyecto en el que el estudiante participe.
- ✓ Los créditos del proyecto de vinculación con valor en créditos y de las unidades de aprendizaje incorporadas se evalúan y acreditan en forma integral.
 - Las unidades de aprendizaje incorporadas al proyecto 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 estudiante 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 (<https://academicos.uabc.mx/>).

A continuación se presentan dos ejemplos de proyectos de vinculación con valor en créditos:

1. **Nombre:** Centro de Investigación y Docencia Económicas, CIDE, Aguascalientes.

El Proyecto de Vinculación con Valor en Créditos 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 proyecto de vinculación:

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= 15 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= 15 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= 15 créditos Total General del PVVC= 35 créditos

2. **Nombre:** El Colegio de la Frontera Norte (COLEF).

En el Proyecto de Vinculación con Valor en Créditos 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 proyecto de vinculación:

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= 15 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= 15 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= 15 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 del servicio social comunitario, en el que 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, como de la normatividad institucional.

El Servicio Social Universitario (SS) de la Escuela de Enología y Gastronomía (EEG) se rige por el Reglamento de Servicio Social de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC), que se complementa con los lineamientos y directrices específicos para regular el cabal cumplimiento del Servicio Social Universitario (SS).

Los objetivos del Servicio Social Universitario (SS) de la Escuela de Enología y Gastronomía (EEG) 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 (SS) desde que ingresa a la Universidad Autónoma de Baja California.

Para que el alumno esté en condiciones de iniciar la Segunda Etapa del Servicio Social (SS), es necesario que tenga cubierto el 60% de los créditos del Plan de Estudios que cursa.

Es necesario que el alumno cumpla con las siguientes condiciones para iniciar la Primera o Segunda Etapa del Servicio Social (SS):

- Participar satisfactoriamente en el Taller de Inducción al Servicio Social (SS);
- 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 (SS), estará sujeto a los siguientes procesos:

Asignación:

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

Acreditación:

2. Con el objeto de acreditar la Primera Etapa y Segunda Etapa del Servicio Social, 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. El informe de actividades será validado por el supervisor de la unidad receptora.

Liberación:

Procede la liberación del Servicio Social, si el alumno comprueba haber realizado las horas de servicio estipuladas, mediante:

1. Informes trimestrales de actividades realizadas.
2. 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 Unidad Académica (UA) encargada del programa.

El plan de estudios contempla diversas unidades de aprendizaje que pueden asociarse a programas de servicio social comunitario o profesional, tales como: Compras y Almacenaje, Manejo Higiénico de los Alimentos, Diseño y Planeación de Menú, Desarrollo de Eventos, Control de Procesos Gastronómicos, entre otras. Un ejemplo es la unidad de aprendizaje optativa Gastronomía, salud y comunidad, la cual puede asociarse al programa de servicio social profesional “Orientación alimentaria y gastronómica en zonas de media y alta marginación”.

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 Créditos http://www.uabc.mx/formacionbasica/documentos/Actividades_optativas.pdf para verificar los lineamientos de cada actividad y la tabla de Mecanismos de Operación de Actividades Optativas de Formación Integral con Valor en Créditos http://www.uabc.mx/formacionbasica/documentos/Mecanismos_y_Criterios_de_Operacion.pdf 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.

- ✓ Se pueden iniciar una vez que se han cursado el 70% de los créditos y haber liberado la primera etapa de servicio social comunitario.
- ✓ En el plan de estudios se podrán asociar unidades de aprendizaje que reúnan los requerimientos de la práctica profesional. Tales como: Gestión del servicio, Desarrollo de eventos, Control de procesos gastronómicos, Operaciones de alimentos y bebidas, entre otras.

El Programa de Prácticas Profesionales (PPP) de la Escuela de Enología y Gastronomía (EEG) se rige por el Reglamento General para la Prestación de Prácticas Profesionales de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC)⁹.

Los objetivos del Programa de Prácticas Profesionales (PPP) de la Escuela de Enología y Gastronomía (EEG) son:

- 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;

⁹ Universidad Autónoma de Baja California. Reglamento general para la prestación de prácticas profesionales. 2004. Art. 19

- 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 asignarse al Programa de Prácticas Profesionales (PPP), es necesario que el alumno 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 1ra. etapa o comunitario.

Es necesario que el alumno entregue los siguientes documentos al responsable del Programa de Prácticas Profesionales (PPP) de la Escuela de Enología y Gastronomía (EEG):

- Kárdex actualizado y sellado;
- Copia afiliación al Seguro Facultativo;
- Comprobante de acreditación del Servicio Social 1ra. Etapa o Comunitario.

El ejercicio de las prácticas profesionales, estará sujeto a los siguientes procesos:

Asignación:

1. Es necesario que el estudiante revise la oferta de Unidades Receptoras (UR) disponibles para el desarrollo de sus Prácticas Profesionales en el ciclo escolar de su interés;
2. Establezca contacto con la Unidad Receptora (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 (PPP) debe ser en tiempo del Calendario Escolar de la Universidad Autónoma de Baja California (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.

3. Una vez que el estudiante sea aceptado por la Unidad Receptora (UR) la Escuela extiende un Oficio de Presentación de Prácticas Profesionales dirigido al Supervisor del Programa de Prácticas Profesionales (PPP) de la Unidad Receptora (UR). Dicho oficio es el primer documento que muestra el compromiso oficial por parte del alumno para el desarrollo de la Práctica Profesional (PPP) en la Unidad Receptora (UR). Éste se redacta en hoja membretada y lo firma el (la) Director(a) de la Unidad Académica (Escuela de Enología y Gastronomía) de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC).
4. Después de la entrega de este oficio por parte del alumno a la Unidad Receptora (UR), se llena el documento de Ficha de Asignación con la información del alumno, el Programa de Prácticas Profesionales (PPP) y la Unidad Receptora (UR) con la que estará participando. Este documento marca la fecha de inicio del periodo de prácticas y culmina el proceso de inscripción del estudiante en el grupo de Prácticas Profesionales (PPP) del periodo de su interés para la acreditación del Programa de Prácticas Profesionales (PPP).

Seguimiento y acreditación:

1. Al haber cubierto el 50% del Programa, el estudiante debe contestar y enviar el Reporte de Seguimiento al Responsable de Prácticas Profesionales (PPP) de la Escuela. Dicho formato se envía en versión digital y debe contener las firmas del supervisor de la Unidad Receptora y del prestador (alumno practicante).
2. Al haber completado el 100% del Programa, el alumno enviará su Reporte Final de Práctica Profesional (PPP) al Responsable de Prácticas Profesionales (PP) de la Escuela. El reporte final debe reflejar la experiencia vivida por el estudiante durante este programa y evidenciar el logro de los objetivos aquí señalados;

3. Entregará el Formato de Liberación al Responsable de Prácticas Profesionales (PPP) de la Escuela. Dicho formato debe contener la firma y sello de la Unidad Receptora (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 (PPP) hará la evaluación correspondiente de los Reportes entregados y dará la firma de acreditación en el Formato de Liberación, al tiempo que registrará la evaluación en el sistema de captura de calificaciones del Portal de Personal Académico de la UABC (<https://academicos.uabc.mx/>).

El formato de entrega del Reporte Final de Prácticas Profesionales (PPP) es libre, sólo se señala una estructura a seguir en la Guía para la Elaboración del Reporte Final:

- I. Portada;
- II. Índice;
- III. Introducción (áreas de competencia de la Lic. en Gastronomía);
- IV. Desarrollo;
- V. Conclusión;
- VI. Y 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 Unidad Receptora 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 profesionista 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, 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 profesionistas con un alto sentido ético.

- ✓ Se otorgarán hasta seis créditos optativos en la etapa de formación básica¹⁰.
- ✓ Los alumnos de la etapa básica podrán participar en el Programa de formación de valores que coordina el Área de Orientación Educativa de la Unidad Académica, 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.

¹⁰ Universidad Autónoma de Baja California. Estatuto Escolar de la UABC. 2006. Artículo 160.

- ✓ 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 de Formación Profesional, de acuerdo al caso.

4.4.16. Movilidad e Intercambio estudiantil.

Se refiere a las acciones que permiten incorporar a los alumnos en otras y 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, son¹¹:

- ✓ 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.

¹¹ Universidad Autónoma de Baja California. Estatuto Escolar de la UABC. 2006. Artículos 176 a 183.

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

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 carrera, así como las opciones para acreditarlo (UABC, 2010).¹²

Se requiere acreditar el conocimiento del idioma inglés como requisito para ingresar a la Licenciatura en Gastronomía, en un nivel A2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas: aprendizaje, enseñanza, evaluación (MCER), o su equivalente.

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 B2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas: aprendizaje, enseñanza, evaluación (MCER), o su equivalente de acuerdo a la siguiente tabla:

EQUIVALENCIAS PARA NIVELES DE INGLÉS

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

¹² Universidad Autónoma de Baja California. Modelo Educativo de la UABC. 2013. P.81.

Fuente: Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística.¹³

- B. La acreditación de por lo menos dos unidades de aprendizaje de un idioma extranjero técnico culinario, impartidos por la propia Unidad Académica.
- C. Estancias internacionales autorizadas por la Unidad Académica, con duración mínima de tres meses en un país con idioma oficial distinto al español.
- D. Haber acreditado estudios de algún idioma extranjero en otra Institución reconocida por la SEP.
- E. Haber acreditado estudios formales en algún idioma extranjero.
- F. Haber participado como autor en la realización de alguna investigación, publicación en un idioma extranjero que sea avalado por la Unidad Académica.

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, la Facultad de Idiomas o la autoridad educativa correspondiente.

Adicionalmente, se promueve el curso de al menos un idioma extranjero en el Centro Universitario de Lenguas Extranjeras (CELEX) de la Facultad de Idiomas como parte de su formación integral. En caso de que el alumno curse algún idioma en el CELEX, se podrán otorgar hasta 12 créditos en dos cursos, cada uno de los cuales tendrá un valor máximo de seis créditos.¹⁴

4.5. Requerimientos y Mecanismos de Implementación

En congruencia con el Plan de Desarrollo Institucional 2015-2019, 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 programas de vinculación con valor en créditos, prácticas profesionales y prácticas de campo. Por otro lado,

¹³ 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.

¹⁴ Universidad Autónoma de Baja California. Guía Metodológica para la Creación y Modificación de Planes de Estudio de la UABC. 2010

se ha incrementado la actividad en el programa de movilidad estudiantil de estudiantes participantes y la recepción de estudiantes visitantes.

La unidad académica 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. Además, el personal académico que conforma la planta docente, cuenta con experiencia laboral en el sector gastronómico y vitivinícola. El 35% de los profesores de asignatura cuenta con estudios de posgrado afines al programa educativo de la licenciatura.

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 las áreas de gastronomía y enología. Además, la planta docente no cuenta con profesores que pertenezcan a organismos académicos o colegios de profesionistas, o que cuenten con el 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 como foros, exposiciones, ferias, etc., 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 oficial <http://eeg.ens.uabc.mx/index.php/es/>, 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 2015-2 está conformada por 71 profesores, de los cuales 4 son Profesores de Tiempo Completo, 1 Técnico Académico y 66 Profesores de Asignatura. El grado académico de los profesores, se muestra en la siguiente tabla:

Doctorado	6
Maestría	24
Licenciatura	40
Bachillerato	1

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

NÚMERO DE EMPLEADO	NOMBRE	PERFIL	UNIDADES DE APRENDIZAJE QUE IMPARTE
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 Oceanología	- Manejo higiénico de los alimentos - Bioquímica de los alimentos
8121	Vidriales Meza René Cecil	Maestría en Ciencias de la Educación	- Desarrollo humano
8224	Miramontes Soto Jesús Enrique	Ingeniero Agrónomo	- Cultivos orgánicos
9606	Castro Vásquez Laura Isela	Contador Público	- Contabilidad
9841	Méndez Hernández Saúl	Maestría Administración	- Desarrollo de emprendedores

12187	Gómez Gutiérrez José Abraham Andrés	Maestría Administración	- Administración de recursos humanos - Administración estratégica
14113	Velasco López Estrella	Maestría Ciencias Educativas	- Habilidades básicas para la enseñanza
15685	Sarlat Sánchez Margarita	Maestría en Docencia	- Metodología de la investigación
16274	Pérez Rodríguez Amado	Contador Público	- Contabilidad aplicada
16383	Fong Mata Diana Leticia	Maestría en Ciencias	- Estadística - Equipo e instalaciones - Diseño y mantenimiento
17159	Beyliss Cortez Laura	Maestría en Administración	- Administración estratégica - Estructura Socioeconómica de México
17758	Macías Carranza Víctor Alfonso	Doctorado en Ciencias	- Fundamentos de química
19965	López González Gricelda	Maestría en Producción Agrícola	- Enología II
20457	Sánchez Mora Claudia Leticia	Maestría en Ciencias	- Estructura Socioeconómica de México
21426	González Ramírez Leonardo	Licenciado en Turismo	- Historia y Cultura de la Gastronomía
21605	García Valdivia Jesús Manuel	Maestría en Administración	- Diseño y Planeación de Menú
21791	Morales Ríos María Hilda Isabel	Bióloga	- Enología II
21797	Santibáñez Alejandro Alejandro Enrique	Médico Veterinario Zootecnista	- Productos Cárnicos - Productos Cárnicos II
21823	García Walther Gina	Licenciatura en Gastronomía	- Bases de la Cocina Profesional, - Técnicas de Selección y Preparación de Alimentos, - Historia de la Gastronomía en México
21979	Badillo Zapata Daniel	Doctor en Oceanografía Costera	- Productos del mar
21984	Díaz Jaramillo Concepción	Ingeniería Civil	- Equipo e instalaciones

22118	Flores Nava José Saúl	Contador Público y Auditor	- Control y costos de alimentos y bebidas
22297	De Lira García Cynthia	Doctorado en Ciencias de la Salud	- Nutrición, - Manejo de cocinas saludables - Nutrición comunitaria, - Metodología de la investigación
22308	Zamora Elizondo Laura Elva	Licenciatura en Gastronomía	- Enología I
22315	Romero Gutiérrez Elvira Karina	Licenciatura en Química	- Productos cárnicos
22338	Lapunte Landero Juan Carlos	Licenciatura en Oceanografía Costera	- Productos del mar
22620	López Velarde Bárbara Elizabeth	Licenciatura en Derecho	- Derecho
22681	Baylón Cisneros Norma	Maestría en Competitividad Organizacional	- Mercadotecnia estratégica
22863	García Fernández Adrián	Licenciatura en Hotelería	- Coctelería internacional - Enología I
22916	Álvarez Muñoz Esperanza	Licenciatura en Biología Pesquera	- Productos del campo - Cultivo de productos hidropónicos - Productos del campo - Cultivo de productos hidropónicos
22961	Moreno González Erasto	Bachillerato	- Panadería - Repostería
22962	Sujo González Antonio	Maestría en Mercadotecnia	- Franquicias, una opción de negocios
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

23055	Velázquez Ruíz Claudia	Licenciatura en Derecho	- Derecho - Legislación de establecimientos de alimentos y bebidas - Ética profesional
23057	Velez 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
24026	Macías Peraza Israel	Licenciatura en Gastronomía	- Gastronomía internacional - Repostería
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
25443	Ocon Cedillo Erik	Maestría en Administración	- Gastronomía - Técnicas de Selección y Preparación de Alimentos - Gastronomía Francesa
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	Licenciada en Psicología	- Desarrollo Humano
25873	Ávila Nemer Guillermo	Licenciatura en Gastronomía	- Repostería - Gastronomía Regional
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

26411	Amaya López Iris	Licenciatura en Gastronomía	- Desayunos - Gastronomía Regional
26417	Ramírez Torres Ana Fernanda	Licenciatura en Gastronomía	- Mukimono y Esculturas en Mantequilla
26499	Rojas García David	Licenciatura en Gastronomía	- Tendencias Gastronómicas
27134	Donaciano Baruch Lizbeth	Licenciatura en Gastronomía	- Gastronomía - Gastronomía Mexicana
27507	Cristina Salayandia Acevedo	Maestría en administración pública	- Contabilidad - Contabilidad Aplicada
27508	Caridad Bacelis Dorantes	Licenciatura en Gastronomía	- Repostería
27515	Parra Ayala Débora	Maestría en educación	- Comunicación oral y escrita - Mercadotecnia estratégica
27539	Márquez Talamantes Gabriel Alfonso	Licenciatura en Gastronomía	- Desayunos - Gastronomía regional
27540	Morales Carrizalez Javier Alejandro	Licenciatura en Gastronomía	- Gastronomía Internacional
27664	Álvarez Aldaco Luis Alberto	Doctorado en Educación	. Metodología de la Investigación

Se busca que los profesores con licenciatura obtengan un grado de maestría y/o doctorado en el área de alimentos y bebidas, lo que fortalecerá el programa educativo. Así mismo, para el año 2016 se incorporarán profesores de tiempo completo, bajo el esquema de plazas de nueva creación. La participación en el Programa Flexible de Formación y Desarrollo Docente durante el período 2014-2 fue de 13 profesores, quienes cursaron individualmente más de 40 horas de cursos de actualización docente.

4.5.3. Descripción de la Infraestructura, Materiales y Equipo.

La población estudiantil de la unidad académica es de 463 alumnos al inicio del ciclo escolar 2015-1. La escuela cuenta con 8 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 estudiantes. Estas aulas están equipadas con dos pizarrones de acrílico, 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 estudiantes por unidad de aprendizaje. Para adecuar la cantidad de estudiantes 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 unidad académica cuenta con 4 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 Escuela de Enología y Gastronomía.

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, NOM-093-SSA1-1994, NOM-120-SSA1-1994. 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, 5 microscopios invertidos y cinco microscopios estereoscópicos, un refractómetro de ABBE, dos potenciómetros, dos conductímetro, 4 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 escupideras 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.

Adicionalmente se cuenta 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 Escuela cuenta con 12 espacios 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 estudiantes 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.

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

La unidad académica cuenta con un museo ampelográfico, con 5 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 16-17º 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 a 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 PC's para consulta de catálogos, 18 PC's 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 asegura una buena iluminación, ventilación y temperatura. 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. La Facultad de Ingeniería realizó un estudio sobre la iluminación de la Biblioteca Central y determinó que de acuerdo a la NOM-025-STPS, capítulo 7, donde establece una cantidad mínima de lumens

por área de trabajo; solo 6 de las 23 áreas evaluadas cumplen con el requerimiento mínimo de iluminación.

El acervo de la biblioteca cuenta con 5,486 volúmenes, 3, 919 y 1171 revistas electrónicas básicas de áreas afines al programa educativo, con temas tales como comida, bebidas, nutrición, cocina, industria del vino, hortalizas, entre otros. También se cuenta con recursos electrónicos como:

Libros electrónicos: *Ebrary, Pearson, Knove, Bases de datos, Ebsco Host Science, ISI web knowledge, AMS (American mathematic society), Cengage Learning, Springer, etc.*

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 estudiantes 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 de licenciado en gastronomía siendo éstas: 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.

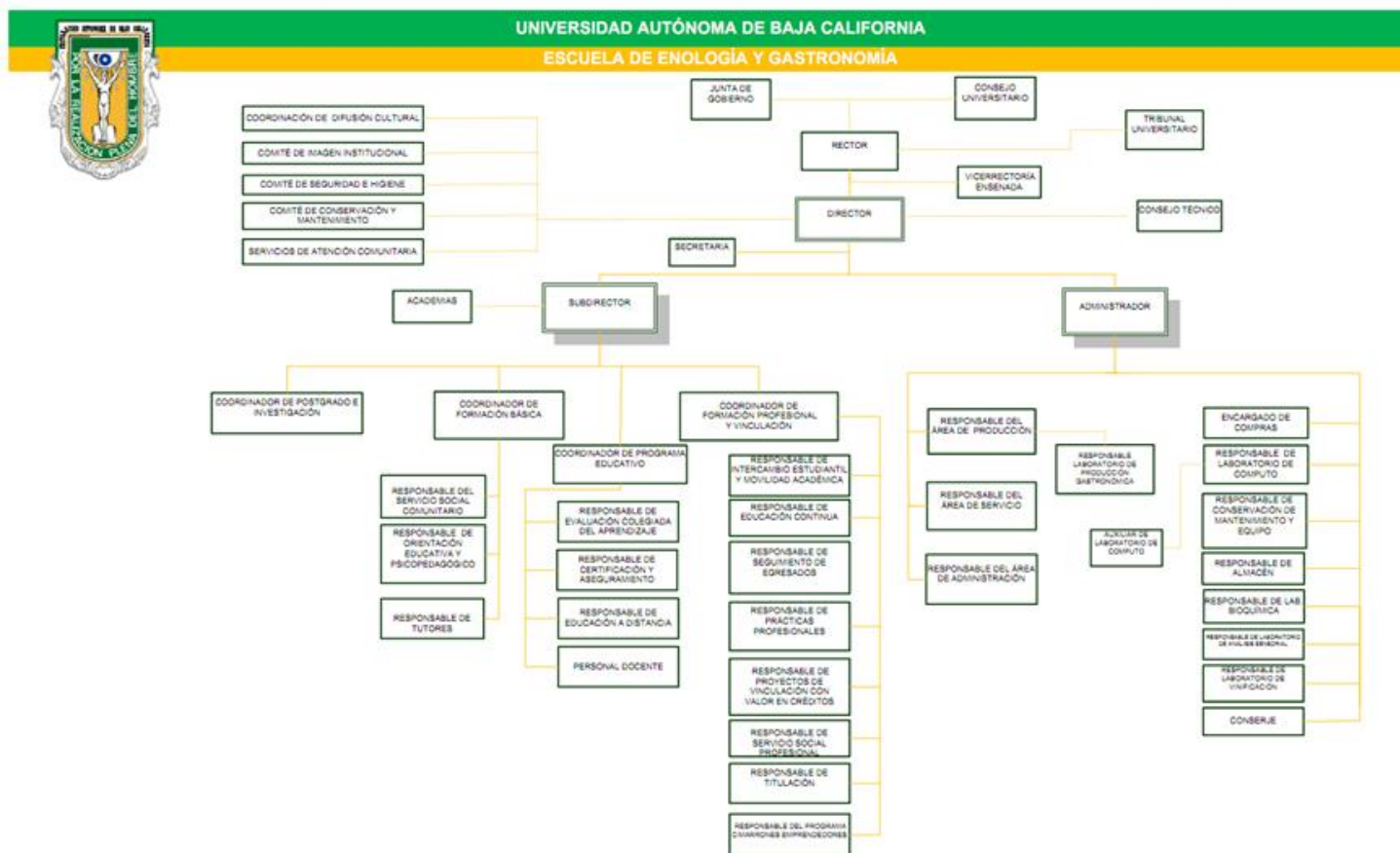
En la institución se cuenta con acceso a 14 sistemas de bases de datos y redes de información y a otros recursos electrónicos nacionales e internacionales para consulta de alumnos y profesores a través de los cuales se puede acceder a revistas arbitradas, artículos especializados, bases de datos estadísticas, 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 encuentra en construcción 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



La estructura organizacional de la Escuela de Enología y Gastronomía, se encuentra conformada de la siguiente manera:

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

Apoyar al Director en todas las actividades académicas de los programas de licenciatura de la EEG, coordinar y evaluar las labores de los coordinadores de las áreas académicas, elaborar la planta docente de la EEG, promover el trabajo colegiado entre el personal académico, con el propósito de asegurar la calidad de los resultados.

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 estudios; 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 estudiantes, 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 estudiante 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 Viticultura.

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”, el Programa de Tutorías Académicas de la Escuela de Enología y Gastronomía da respuesta a las inquietudes y necesidades de los actores que intervienen en el proceso de tutorías a través de la automatización de los procesos para su operación¹⁵.

La organización de las tutorías académicas en la EEG se apoya en la subdirección académica 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. 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 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 Escuela de Enología y Gastronomía 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.

¹⁵ Universidad Autónoma de Baja California. Acuerdo que establece los lineamientos generales para la operación de las tutorías académicas. 2012.

Todas las actividades de tutoría que se realizan son registradas en el Sistema Institucional de Tutorías. Durante el período de reinscripción los alumnos obtienen el formato de Carga académica semestral y de Ajustes en la página electrónica <http://eeg.ens.uabc.mx/index.php/es/servicios/2013-04-26-23-30-04/tutorias-5>. 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 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 estos 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 o directivos en las áreas de producción, servicio y administración de una empresa gastronómica. El egresado será capaz 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 capaz de:

- ✓ 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 en la creación de una empresa propia y en instituciones públicas o privadas como:

- Restaurantes
- Cafeterías
- Hoteles
- Resorts
- Cocinas Nutricionales
- Cocinas Industriales
- Hospitales
- 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 estudio

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	Entorno económico global	2	-	2	-	-	2	6	
6	Historia y cultura de la alimentación	3	-		-	-	3	6	
7	Manejo higiénico de los 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	Química de los alimentos	2	3	-	-	-	2	7	
15	Compras y almacenaje	2	-	2	-	-	2	6	8
16	Enología I	2	-	3	-	-	2	7	

17	Nutrición	2	-	2	-	-	2	6	
18	Tecnologías de la información para los negocios	1	-	3	-	-	1	5	
19	Estadística	2	-	2	-	-	2	6	
20	Metodología de la investigación	2	-	2	-	-	2	6	
21	Montaje y servicio de comedor	2	-	2	-	-	2	6	
	Optativa	-	-	-	-	-	-	Vr.	
	Optativa	-	-	-	-	-	-	Vr.	
Etapa Disciplinaria									
22	Control y costos de 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 California	1	4	-	-	-	1	6	
29	Diseño y equipamiento	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	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 y operaciones de establecimientos de alimentos y bebidas	2	-	2	-	-	2	6	
43	Desarrollo y control de 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 la 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	-	-	5	
Optativas de la etapa Disciplinaria									
49	Antropología de la alimentación	3	-	1	-	-	3	7	
50	Charcutería	1	2	-	-	-	1	5	
51	Barismo	1	-	3	-	-	1	5	
52	Servicio a la mesa	1	-	3	-	-	1	5	
53	Análisis sensorial de los alimentos	1	-	2	-	-	1	4	
54	Cocina fría	1	4	-	-	-	1	6	
55	Nutrición en el individuo sano	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	5	-	-	-	1	7	
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	Seminario de Investigación	2	-	3	-	-	2	7	
68	Cocina asiática	1	4	-	-	-	1	6	
69	Food styling	1	-	3	-	-	1	5	
70	Capacitación en técnicas y estrategias didácticas	2	-	2	-	-	2	6	
71	Cocina económica y popular	1	4	-	-	-	1	6	
72	Análisis químico de los alimentos	1	3	-	-	-	1	5	
73	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 estudio

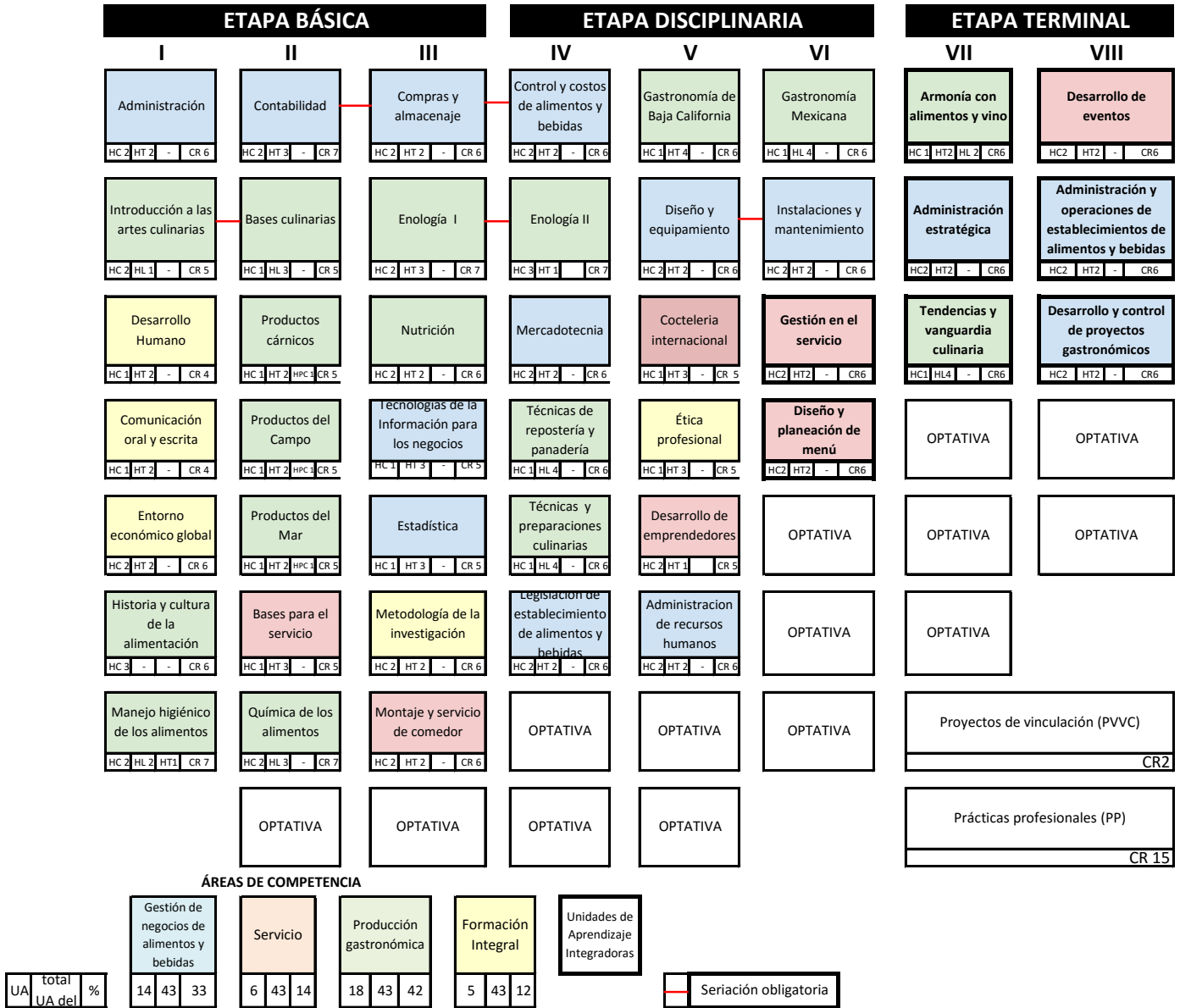
Clave	Nombre de la unidad de aprendizaje	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	CR.	RQ.
Área: Formación Integral									
3	Desarrollo Humano	1	-	2	-	-	1	4	
4	Comunicación oral y escrita	1	-	2	-	-	1	4	
19	Estadística	2	-	2	-	-	2	6	
20	Metodología de la investigación	2	-	2	-	-	2	6	
31	Ética profesional	1	-	3	-	-	1	5	
Optativas									
45	Primeros auxilios y prevención de riesgos	3	-	1	-	-	3	7	
46	Herramientas de la 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									
1	Administración	2	-	2	-	-	2	6	
5	Entorno económico global	2	-	2	-	-	2	6	
8	Contabilidad	2	-	3	-	-	2	7	
15	Compras y almacenaje	2	-	2	-	-	2	6	8
18	Tecnologías de la información para los negocios	1	-	3	-	-	1	5	
22	Control y costos de 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	
32	Desarrollo de emprendedores	1	-	3	-	-	1	5	
33	Administración de recursos humanos	2	-	2	-	-	2	6	
35	Instalaciones y mantenimiento	2	-	2	-	-	2	6	29
39	Administración estratégica	2	-	2	-	-	2	6	
42	Administración y operaciones de establecimientos de alimentos y bebidas	2	-	2	-	-	2	6	
43	Desarrollo y control de proyectos gastronómicos	2	-	2	-	-	2	6	
63	Sistemas de gestión de calidad	1	-	3	-	-	1	5	
Optativas									
57	Informática aplicada	1	-	3	-	-	1	5	
59	Planeación financiera	2	-	2	-	-	2	6	
67	Seminario de investigación	2	-	3	-	-	2	7	
70	Capacitación en técnicas y estrategias didácticas	2	-	2	-	-	2	6	
73	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	
29	Diseño y equipamiento	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									
51	Barismo	1	-	3	-	-	1	5	
52	Servicio a la mesa	1	-	3	-	-	1	5	
60	Tallado artístico	1	-	2	-	-	1	4	
69	Food styling	1	-	3	-	-	1	5	
Área: Producción Gastronómica									
6	Historia y cultura de la alimentación	3	-	-	-	-	3	6	
2	Introducción a las artes culinarias	2	1	-	-	-	2	5	
7	Manejo higiénico de los 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	
14	Química de los alimentos	2	3	-	-	-	2	7	
16	Enología I	2	-	3	-	-	2	7	
17	Nutrición	2	-	2	-	-	2	6	
25	Técnicas de repostería y panadería	1	4	-	-	-	1	6	
23	Enología II	3	1	-	-	-	-	7	16
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									
48	Cultivo de productos hidropónicos	1	-	2	1	-	-	5	
49	Antropología de la alimentación	3	-	1	-	-	3	7	
50	Charcutería	1	2	-	-	-	1	5	
53	Análisis sensorial de los alimentos	1	-	2	-	-	1	4	
54	Cocina fría	1	4	-	-	-	1	6	
55	Nutrición en el individuo sano	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	5	-	-	-	1	7	
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	
68	Cocina asiática	1	4	-	-	-	1	6	
71	Cocina económica y popular	1	4	-	-	-	1	6	
72	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	118	12	130	37%
Disciplinaria	94	42	136	39%
Terminal	36	30	66	19%
Prácticas profesionales	15	-	15	5%
Proyecto de Vinculación		2	2	
Total	264	84	349	100%
Porcentajes	75%	25%	100%	

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	29	36	18	83	33.4%
Servicio	11	17	6	34	13.7%
Producción Gastronómica	58	36	12	106	42.7%
Formación integral	20	5	-	25	10%
Total	118	94	36	248	100%
Porcentajes	47.5%	37.9%	14.5%	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	Entorno económico global	3	
	Taller de Entorno económico global	2	
6	Historia y cultura de la alimentación	3	
7	Manejo higiénico de los alimentos	3	
	Laboratorio de Manejo higiénico de los alimentos	2	
	Taller de Manejo higiénico de los 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	

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	Producto 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	
	Práctica de campo de Productos cárnicos	1	se realizan visitas externas grupales
14	Química de los alimentos	3	
	Laboratorio de Química de los alimentos	2	
15	Compras y almacenaje	3	
	Taller de Compras y almacenaje	2	
16	Enología	3	
	Taller de Enología	2	
17	Nutrición	3	
	Taller de Nutrición	2	
18	Tecnologías de información para los negocios	3	
	Taller de Tecnologías de información para los negocios	2	
19	Estadística	3	
	Taller de Estadística	2	
20	Metodología de la investigación	3	
	Taller de Metodología de la investigación	2	
21	Montaje y servicio de comedor	3	
	Taller de Montaje y servicio de comedor	2	

	Etapas Disciplinarias		
22	Control y costos de alimentos y bebidas	3	
	Taller de Control y costos de 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 de alimentos y bebidas	3	
	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	3	
	Taller de Diseño y equipamiento	2	
30	Coctelería internacional	3	
	Taller de Coctelería internacional	2	
31	Ética profesional	3	
	Taller de Ética profesional	2	
32	Relaciones públicas	3	
	Taller de Relaciones públicas	2	
33	Administración de recursos humanos	3	
	Taller de Administración de recursos humanos	2	

34	Gastronomía mexicana	3	
	Laboratorio de Gastronomía mexicana	2	
35	Instalaciones y mantenimiento	3	
	Taller 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	
	Etapas 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 y operaciones de establecimientos de alimentos y bebidas	3	
	Taller de Administración y operaciones de establecimientos de alimentos y bebidas	2	
43	Desarrollo y control de proyectos gastronómicos	3	
	Laboratorio de Desarrollo y control de 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 la información y comunicación	3	
	Taller de Herramientas de la 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 los alimentos	3	
	Taller de Análisis sensorial de los alimentos	2	
54	Cocina Fria	2	
	Laboratorio de Cocina Fría	2	
55	Nutrición en el individuo sano	3	
	Taller de Nutrición en el individuo sano	2	
56	Manejo de cocinas saludables	3	

	Taller de Manejo de cocinas saludables	2	
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	2	
	Laboratorio de Desayunos		
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	Seminario de investigación	3	
	Taller de Seminario de investigación	2	
68	Cocina asiática	3	

	Laboratorio de Cocina asiática	2	
68	Food styling	3	
	Taller de Food styling	2	
69	Capacitación en técnicas y estrategias didácticas	3	
	Taller de formación de instructores	2	
70	Cocina económica y popular	3	
	Laboratorio de Cocina económica y popular	2	
71	Análisis químico de los alimentos	3	
	Taller de Análisis químico de los alimentos	2	
72	Desarrollo de emprendedores	3	
	Taller de Desarrollo de emprendedores	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 estudio:

Lic. Gastronomía		Lic. Gastronomía, 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	Entorno económico global	8430	Estructura Socioeconómica de México
6	Historia y cultura de la alimentación	8428	Historia y cultura de la gastronomía
7	Manejo higiénico de los 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	Producto del mar	8443	Productos del mar
13	Bases para el servicio	----	Sin equivalencia
14	Química de los alimentos	8429	Bioquímica de los alimentos
15	Compras y almacenaje	8439	Control, compras y almacenaje
16	Enología I	8438	Enología I

17	Nutrición	8435	Nutrición
18	Tecnologías de la información para los negocios	----	Sin equivalencia
19	Estadística	8437	Estadística
20	Metodología de la investigación	4389	Metodología de la investigación
21	Montaje y servicio de comedor	8442	Técnicas de servicio y montaje
	Optativas		
44	Primeros auxilios y prevención de riesgos	13308	Primeros auxilios y prevención de riesgos
45	Herramientas de la información y comunicación	10745	Herramientas gratuitas de comunicación e información en internet
46	Inglés para negocios de alimentos y bebidas	----	Sin equivalencia
47	Cultivo de productos hidropónicos	11119	Cultivo de productos hidropónicos
	Etapas Disciplinarias		
22	Control y costos de alimentos y bebidas	8450	Control y 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 establecimientos de alimentos y bebidas	8455 8454	- Derecho - Legislación de establecimientos de alimentos y bebidas
28	Gastronomía de Baja California	8458	Gastronomía Regional
29	Diseño y equipamiento	8441	Equipos e instalaciones

30	Coctelería internacional	8446	Coctelería Internacional
31	Ética profesional	8466	Ética profesional
32	Relaciones públicas	8468	Relaciones públicas y protocolo
33	Administración de recursos humanos	8453	Administración de recursos humanos
34	Gastronomía Mexicana	8457	Gastronomía Mexicana
35	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
	Optativas		
48	Antropología de la alimentación	13021	Antropología de la alimentación
49	Charcutería	10895	Procesamiento de productos cárnicos
50	Barismo	----	Sin equivalencia
51	Servicio a la mesa	----	Sin equivalencia
52	Análisis sensorial de los alimentos	----	Sin equivalencia
53	Cocina fría	----	Sin equivalencia
54	Nutrición en el individuo sano	----	Sin equivalencia
55	Manejo de cocinas saludables	11439	Manejo de cocinas saludables
56	Informática aplicada	----	Sin equivalencia
57	Historia y rescate de la gastronomía en México	11821	Historia de la gastronomía en México
58	Planeación financiera	8460	Planeación financiera
59	Tallado artístico	17853	Mukimono y esculturas en mantequilla
60	Cocina francesa	8456	Gastronomía francesa
61	Desayunos	14614	Desayunos
62	Sistemas de gestión de calidad	10892	Sistemas de calidad

	Etapas 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 y operaciones de establecimientos de alimentos y bebidas	----	Sin equivalencia
43	Desarrollo y control de proyectos gastronómicos	----	Sin equivalencia
	Optativas		
63	Repostería avanzada	----	Sin equivalencia
64	Cocina internacional	14615	Gastronomía internacional
65	Gastronomía, salud y comunidad	16346	Nutrición comunitaria
66	Seminario de investigación	----	Sin equivalencia
67	Cocina asiática	10229	Cocina asiática
68	Food styling	----	Sin equivalencia
69	Capacitación en técnicas y estrategias didácticas	8462	Habilidades básicas para la enseñanza
70	Cocina económica y popular	14616	Cocina económica y popular
71	Análisis químico de los alimentos	----	Sin equivalencia
72	Desarrollo de emprendedores	4457	Desarrollo de emprendedores

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 competencias¹⁶.

6.1. Evaluación del plan de estudio

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.¹⁷

La evaluación del plan de estudio, 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

¹⁶ Universidad Autónoma de Baja California. Estatuto Escolar de la UABC. Artículo 151. 2006.

¹⁷ Universidad Autónoma de Baja California. Estatuto Escolar de la UABC. Capítulo Octavo, artículos 150-154. 2006.

operatividad de las tareas académicas de profesores y alumnos; opinión de profesores y alumnos sobre el funcionamiento y operatividad del plan de estudio, entre otros.

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.).

Las opiniones externas emitidas por la Universidad Autónoma de Querétaro y por parte de la Universidad Autónoma de Colima (ver dictámenes en Anexo inciso b), contribuyen en buena medida al diseño y mejora de la propuesta de modificación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía. Las observaciones pertinentes emitidas por los evaluadores externos se incorporaron en el documento final.

Las observaciones emitidas por las entidades 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 áreas de conocimiento, así como tomando en cuenta las opiniones emitidas por la Coordinación de Formación Básica y Formación Profesional y Vinculación Universitaria de la UABC, siempre apegados a la Guía Metodológica para la Creación y Modificación de los planes educativos de la UABC.

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 estudiante 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 estudiante, 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 estudio, 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. Descripción genérica de las unidades de aprendizaje

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Administración

Etapa: Básica

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: Identificar el proceso administrativo que se presente dentro de la empresa en un área determinada, haciendo descripción e ilustración a detalle en un portafolio de evidencias que promueva la mejora de sus procesos.

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

Contenidos temáticos:

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

II. Enfoques de administración

- 2.1 Enfoque Clásico
- 2.2 Enfoque Conductual
- 2.3 Enfoque Estructuralista
- 2.4 Enfoque de sistemas y contingencias
- 2.5 Calidad total

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?
- 3.3 El sistema económico
- 3.4 Responsabilidad social y ética en los negocios
- 3.5 La nueva administración para las organizaciones mexicanas

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
Objetivos, estrategias, políticas, programas, presupuestos, procedimientos
 - 4.2.3 Tipos de planes
 - 4.2.4 Planeación estratégica
- 4.3 Organización
 - 4.3.1 Estructura y diseño organizacional
 - 4.3.1.1 Definición de estructura y diseño
 - 4.3.1.2 Principios del diseño de la organización
 - 4.3.1.3 Etapas de organización:
 - 4.3.1.3.1 Departamentalización
Funciones, territorial y geográfica, proceso, por producto, matricial
 - 4.3.1.4 Descripción de funciones
 - 4.3.2 Autoridad y poder, coordinación
 - 4.3.2.1 Concepto de autoridad
 - 4.3.3.2 Tipos de autoridad
 - 4.3.3.3 Concepto de poder
 - 4.3.2.4 Tipos de poder
- 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 Primeras teorías de la motivación
 - 4.4.3.1 Teoría de la jerarquía de las necesidades
 - 4.4.3.2 Teoría “X” “Y”
 - 4.4.3.3 Teoría motivación e higiene
 - 4.4.4 Teorías contemporáneas de motivación
 - 4.4.4.1 Teoría de las tres necesidades

- 4.4.4.2 Teoría de la fijación de metas
- 4.4.4.3 Teoría del reforzamiento
- 4.4.4.4 Teoría de la equidad
- 4.4.4.5 Teoría de las expectativas
- 4.4.5 Liderazgo
 - 4.4.5.1 Teoría de los rasgos
 - 4.4.5.2 Teorías conductuales
 - 4.4.5.3 Estilos de liderazgo
 - 4.4.5.4 Grid gerencial
- 4.4.6 Teorías situaciones o de contingencia
 - 4.4.6.1 Modelo de Fiedler
 - 4.4.6.2 Teoría de Hershey – Blanchard
 - 4.4.6.3 Teoría ruta – meta
- 4.4.7 Comunicación
 - 4.4.7.1 Conceptualización
 - 4.4.7.2 Medios de comunicación
 - 4.4.7.3 Barreras de comunicación
 - 4.4.7.4 Desarrollo de habilidades de comunicación
 - 4.4.7.5 Habilidades para escuchar activamente
 - 4.4.7.6 Habilidades para la retroalimentación
- 4.4.8 Manejo del cambio, conflicto y del estrés
 - 4.4.8.1 Conceptualización
 - 4.4.8.2 Teoría del conflicto
 - 4.4.8.3 Tipos de conflicto
 - 4.4.8.4 Habilidades para la resolución de conflictos
- 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
 - 4.5.7 Control de comportamiento
 - 4.5.8 Control de información

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

Administración: Liderazgo y Colaboración en un Mundo Competitivo. Bateman, Thomas & Snell Scott (2009) Editorial: McGraw-Hill. Octava Edición.

Administración. Robbins, Stephen & Coulter Mary (2010). Editorial: Prentice-Hall. Décima Edición.

Introducción a la Teoría General de la Administración. Chiavenato, Idalberto (2013). Editorial: McGraw-Hill. Octava Edición.

Introducción a la Administración. Hernández & Rodríguez, Sergio (2011). Editorial: McGraw-Hill. Quinta Edición.

Complementaria

Administración: Una perspectiva global. Koontz, Harold & Weihrich Heinz (2012). Editorial: McGraw-Hill. Decimocuarta Edición.

Elementos de la Administración. Koontz & Weihirich Heinz. (2013). Editorial. McGraw-Hill. Octava Edición.

Administración y Organizaciones. Su desarrollo evolutivo y las propuestas para el nuevo siglo, Martínez Crespo ; Semestre Económico 2005, 8 (16) Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=165013663004>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Introducción a las artes culinarias

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Producción gastronómica

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 responsabilidad, disciplina, organización, respeto y compromiso.

Evidencia de desempeño: Elaborar un portafolio de evidencias. Portada (nombre UABC, escuela, materia, alumno, maestro, fecha), índice y paginas numeradas, introducción, plan de trabajo, apuntes de clases, tareas, presentaciones, reflexión final de la clase.

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. (2007). *Gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.

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

Wright, J. (2000). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*, Barcelona: Blume.

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

Complementaria:

Martínez De Flores Graciela, *Iniciación a las Técnicas Culinarias*, Limusa, 2002.

Loukie Werle, Cox Jill, *Ingredientes*, Konemann, 2000.

Mondschein K., *Food and Culinary Arts*, Ferguson publishing, 2009

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

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Desarrollo humano

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Formación integral

Competencia general: Identificar la diversidad de elementos que influyen en los diferentes ámbitos de su vida laboral, por medio de la práctica y el diálogo, para generar una comunicación e interacción adecuada a nivel profesional, considerando una actitud ética, de compromiso, disciplina, respeto y empatía con su entorno.

Evidencia de desempeño: Realizar un proyecto de plan de vida profesional, tomando como base las temáticas y aplicando los conocimientos adquiridos.

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

Contenidos temáticos:

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 La responsabilidad social y el desarrollo humano

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

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

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:

Obligatoria:

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. (2009). *Comportamiento organizacional*, (13ª ed.). México: Pearson Educación.

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

García, L. (1999). *La comunicación una experiencia de vida*, México: Ed. UIA.

Morris, C. (1999). *Introducción a la psicología*, México: Ed. Prentice Hall.

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>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Comunicación Oral y Escrita

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Gestión de negocios de alimentos y bebidas, servicio y producción gastronómica

Competencia: Demostrar conocimiento, habilidades y técnicas de la comunicación oral y escrita de manera lógica y ordenada, para expresarse eficientemente en el desempeño de su práctica profesional, con una actitud inquisitiva y responsable.

Evidencia de desempeño: Redacción y exposición oral de un documento académico basado en un tema de su elección relacionado su ámbito profesional, utilizando las formas de comunicación oral y escrita.

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

Contenidos temáticos:

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

2. Desarrollo 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

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

4.- Redacción

4.1 Características de la redacción

4.2 El resumen

4.3 La síntesis

4.4 La paráfrasis

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

6.- Formas de expresión oral

6.1 El discurso

6.2 La oratoria

6.3 Técnicas de exposición

7.- Presentaciones efectivas

7.1 Habilidades del comunicador

7.2 Comunicación no verbal

7.3 Apoyos visuales

7.4 Imagen, postura y movimientos

Bibliográficos:

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

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

Cantú, L. (2005). *Comunicación oral y escrita*. México: CECSA

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. (2006). *La gramática descomplicada*. México: Taurus Ediciones

Gutiérrez, R. (2006). *Introducción a la lógica*. Estados Unidos de Norteamérica: Editorial Esfinge.

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

Higa, D. (2011). La comida tradicional mexicana puede evitar la obesidad. *Revista Digital Enlace México* [En línea]. Disponible en: <http://www.enlacemexico.info/index.php/informacion-del-dia/internacional/96-articulo/articunp/2486-la-comida-tradicional-mexicana-puede-evitar-la-obesidad>

Sepúlveda, L. (2001). *Historia de una gaviota y del gato que le enseñó a volar*. España: Tusquets Editores.

Rae. (2013). Diccionario, gramática y ortografía. *En Real Academia Española*. Recuperado en: www.rae.es

Núñez, E. (2012). Fundamentos teóricos y prácticos de historia de la lengua española. En *Yale University Press*. Recuperado en: http://yalepress.yale.edu/yupbooks/excerpts/Nunez_Mendez_sample.pdf

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Entorno económico global

Etapa: Básica

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 económicos y la comprensión de su agentes económicos, 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 de responsabilidad social y ética.

Evidencia de desempeño: 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:

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

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

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

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. 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: McGrawHill

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

Complementaria:

Mankiw, N. G. (2009). *Principios de economía*. (5ta Ed.). México: Cengage Learning

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

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

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Historia y cultura de la alimentación

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Producción gastronómica

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: Elaborar 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

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.

Toussant, M. (2009). *History of food*. Estados Unidos: Blackwell Publishing.

Reay, T. (2008). Food in History. Estados Unidos: Paw Prints.

Complementaria:

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

Contreras H. (2005). Alimentación Y Cultura, Perspectivas Antropológicas. Barcelona: Editorial Ariel.

Loukie Werle and Cox Jill (2009) Ingredientes, España, H.F. Ullmann.

Cruz, Cruz Juan (2002) Teoría elemental de la Gastronomía, España, Eunsa.

Página web de consulta:

<http://www.foodtimeline.org/>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Manejo higiénico de los alimentos

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Producción gastronómica

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

Evidencia de desempeño: Elaborar y aplicar 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:

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

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

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

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, Hal. 2013. *Food Safety Management: Implementing a Food Safety Program in a Food Retail Business*. New York: Springer Science+Business.

Kornacki, Jeffrey. 2010. *Principles of Microbiological Troubleshooting in the Industrial Food Processin Environment*. New York: Springer Science+Business.

Sperber, William H., Doyle, Michael P. 2010. *Compendium of the Microbiological Spoilage of Foods and Beverages*. USA: Springer Science+Business.

Ray, Bibek y Bhunla, Arou. 2008. *Fundamental Food Microbiology 4th ed.* USA: CRC Press.

Domínguez, Lourdes Amanda y Ros Oliver, Cristina. 2007. *Manipulador de alimentos: la importancia de la higiene en la elaboración y servicio de comida*. España: Ideaspropias Editorial.

Jay, James Monroe. 2005. *Modern Food Microbiology 7th ed.* New York: Springer Science.

Pascual Anderson, María del Rosario. 2005. *Enfermedades de origen alimentario: su prevención*. Madrid: Díaz Santos.

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

Secretaria de Salud. (<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. 2004. *El manejo higiénico de los alimentos. Guía para la obtención del Distintivo H. México*, D.F.: Limusa.

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

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

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Contabilidad

Etaa: Básica

Área de conocimiento: Gestión de negocios de alimentos y bebidas

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

Evidencia de desempeño: Resolver un caso práctico de una empresa dedicada a la gestión de alimentos y bebidas donde 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:

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

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

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

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. 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

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

7.3 Depreciaciones

7.3.1 Concepto e importancia

7.4 Venta de Activos Fijos

7.4.1 Concepto

7.5 Amortizaciones

7.5.1 Concepto

7.6 Pagos anticipados

7.6.1 Concepto

7.6.2 Pagos anticipados por adquisición de Bienes

7.6.3 Pagos anticipados por adquisición de Servicios

7.6.4 Reglas de presentación

7.6.5 Registro

Bibliografía:

Básica:

P. Javier Romero López, “Principios de Contabilidad”. Mc Graw Hill, México, 1995, pp. 540.

C.P. Nicolás Ballesteros Inda/Ma. Antonieta Martín Granados, “Fundamentos de Contabilidad”
Mc Graw Hill, Interamericana de México, 1990, pp. 280.

C.P. Javier Romero López/Luis Felipe Hidalgo Torres/Juan Carlos Hernández/Aureliano Martínez
Castillo, “Contabilidad II”. Mc Graw Hill, México, 1995, pp. 215.

C.P. Enrique Paz Zavala, “Introducción a la Contaduría”, Fundamentos. ECAFSA, México, 2001.

Complementaria:

P. Javier Romero López, “Principios de Contabilidad”. Mc Graw Hill, México, 1995, pp. 540.

C.P. Nicolás Ballesteros Inda/ Ma. Antonieta Martín Granados, “Fundamentos de Contabilidad”

Mc Graw Hill, Interamericana de México, 1990, pp. 280.

C.P. Javier Romero López/Luis Felipe Hidalgo Torres/Juan Carlos Hernández/Aureliano Martínez Castillo, “Contabilidad II”. Mc Graw Hill, México, 1995, pp. 215.

C.P. Enrique Paz Zavala, “Introducción a la Contaduría”, Fundamentos. ECAFSA, México, 2001.

Ramirez Padilla, “Contabilidad administrativa”, Mc Graw Hill, 2013

Disponible en <http://148.231.10.114:2056/lib/uabcsp/reader.action?docID=10747939>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Bases culinarias

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Producción Gastronómica

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: Elaboración de 2 platillos en base a los conocimientos adquiridos durante el curso, siguiendo los principios de la cocina clásica internacional para la elaboración de platillos balanceados y de vanguardia.

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

Contenidos temáticos:

I. Cortes básicos

1.1 Tipos de cuchillos

1.2 Variedades de cortes clásicos en frutas y verduras

1.2.1 Brunoise, macedonia, parmentier

1.2.2 Pluma, Jardinera, Juliana, Bastón, Chifonnade

1.2.3 Concasse

1.2.4 Noissete

1.2.5 Paisana

1.2.6 Vichy

1.2.7 Torneado Clásico

II. Fondos

2.1 Clasificación

2.2 Radios / proporciones

III. Salsas

3.1 Clasificación

3.1.1 Madre

3.1.2 Derivadas

3.2 Espesantes

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 Bisques

4.8 Caldos

4.9 Conservación de las sopas

V. Guarniciones

5.1 Clasificación

5.2 Crudas (vegetales, almidones, cereales y leguminosas)

5.3 Cocidas (vegetales, almidones, cereales y leguminosas)

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
Usos y preparaciones.

Bibliografía:

Básica:

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

Robuchon, J. (2007). 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. (2007). Guía Completa de las Técnicas Culinarias. 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. (2007). On Cooking. Estados Unidos: Pearson Prentice Hall.

Martínez, G. (2006). Iniciación a las Técnicas Culinarias. México: Limusa.

Gil Martínez (2010) Tecnicas culinarias, España: Ediciones akal

Disponible

en:

<https://books.google.com.mx/books?id=vlikstOp6KsC&lpg=PP1&hl=es&pg=PA2#v=onepage&q&f=false>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Productos Cárnicos

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Producción gastronómica

Competencia: Aplicar las técnicas adecuadas a la manipulación de los productos cárnicos, mediante las prácticas de conservación y transformación, para establecer las condiciones requeridas en las instalaciones en las cuales se llevan a cabo dichas operaciones de transformación, con base en la normatividad de calidad, con organización y disposición.

Evidencia de desempeño: Elaborar reportes que enlistan los recursos comestibles de origen animal, clasificados según su origen, sus propiedades organolépticas, sus características de inocuidad y disponibilidad en el mercado.

Dichos reportes se integrarán en un portafolio de evidencias de trabajos teóricos y prácticos, que contenga las tareas realizadas durante el curso.

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:

1. Carballo, B., López de Torre, G. & Madrid, A.V. (2001). “*Tecnología de la carne y de los productos cárnicos*”. A.V.M. Ediciones, Esp.
2. Forrest, J.C., Aberle, E.D., Hedrick, H.B. & Judge, M.D. (1989). *Fundamentos de ciencia de la carne*. Acribia, Zaragoza.
3. Lawrie, R. (1979). *Meat Science*. Pergamon Press. Oxford.
4. Pearson, A.M. & Duston, T.R. (1988). *Advances in meat research: Edible meat by-products*. Elsevier. New York.
5. Pearson, A.M. & Duston, T.R. (1988). *Advances in meat research: Quality attributes and their measurement in meat, poultry and fish products*. Blackie Academic & Professional. New York.
6. Prändl, O. (1994). *Tecnología e higiene de la carne*. Ed. Acribia. Zaragoza.
7. Price, J.F. & Schweigert, J.P. (1995). *Ciencia de la carne y los productos cárnicos*. Acribia, Zaragoza.
8. Varnan, A.H. & Sutherland, J.P. (1995). *Meat and meat products*. Chapman & Hall. London.
9. Swatland, H.J. (1995). On-line evaluation of meat. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster. Proceedings of 43th, 44th, 45th, 46th, 47th, 48th y 49th . Reciprocal Meat Conference (1991-1997) American Meat Science Association. National Meat Board. Chicago.
10. Ranken, M.D. (2003). “*Manual de industrias de la carne*”. A.V.M. Ediciones, Esp.
11. Revista Carnetec, Información sobre la industria cárnica. Disponible en: www.carnetec.com
12. North American Meat Processors Association (2011). “*Guía para Compradores de Carne*” (7th ed.). Disponible en: www.namp.com

Complementaria:

1. Barbosa-Cánovas, G.V., Pothakamury, U.R., Palau, E. & Swanson, B.G. (1999). “*Conservación técnica de los alimentos*”. Ed. Acribia, Esp.
2. Casp, V.A., Abril, R.J. (2003). “*Procesos de conservación de alimentos*”. A.V.M. Ediciones, Esp.
3. Lamúa, S.M. (2000). “*Aplicación del frío a los alimentos*”. A.V.M. Ediciones, Esp.
4. Madrid, V.A., Gómez-Pastrana, R.M., Santiago, R.F., Madrid, V.J.M., & Madrid, C.J. (2003). “*Refrigeración, congelación y envasado de alimentos*”. A.V.M. Ediciones, Esp.
5. Sánchez P. (2003). “*Procesos de elaboración de alimentos y bebidas*” A.V.M. Ediciones, Esp.
6. Tscheuscher, H.D. (2001). “*Fundamento de Tecnología de alimentos*”. Ed. Acribia. Esp.
7. Diamond, J. (2007) “*Armas, gérmenes y acero*”. Ed. Random House Mondadori, SA. México.
8. Harris, M. (1989). “*Bueno para Comer*” .Ed. Alianza Editorial S.A. (Básicos Cap. I y 2).
9. Revista Carnepress, órgano de difusión del Consejo Mexicano de la Carne (CoMeCarne). Disponible en: www.carnepress.com

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Productos del campo

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Producción gastronómica

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 de manera innovadora, creativa e higiénica.

Evidencia de desempeño: Presentar por escrito un reporte enlistando los recursos comestibles del campo, su origen, clasificación, propiedades, características y temporalidad, para generar un recurso de información que les sea útil en la elaboración de platillos y recetas de la gastronomía internacional.

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

Contenidos temáticos:

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

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 (alimentaria, farmacéutica, textil...)

2.5.2 Composición nutricional

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 (alimentaria, farmacéutica, textil...)
 - 3.7.2 Composición nutricional
- 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 (alimentaria, farmacéutica, textil...)

4.5.2 Composición nutricional

V. Frutas

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

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 (alimentaria, farmacéutica, textil...)

5.5.2 Composición nutricional

VI. Hortalizas de frutos

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 (alimentaria, farmacéutica, textil...)

6.5.2 Composición nutricional

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 (alimentaria, farmacéutica, textil...)

7.5.2 Composición nutricional

Bibliografía:

Básica:

Mauseth, James D. (2014) *Botany: an introduction to plant biology* 5th ed.

Larousse Gastronomique en español, Larousse Editorial, 2011.

Etnomedicina y etnobotánica: avances en la investigación. 1ª. Ed. Naranjo Plutarco. 2010

Complementaria:

Manipulación de alimentos: en el sector hortofrutícola, hortalizas, hongos y frutas, cereales, leguminosas, tubérculos y frutos secos 1ª ed. Ceballos, 2009.

Páginas en internet:

Agricultural Biodiversity Weblog: Recuperado de: <http://agro.biodiver.se/>

Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana. Recuperado de: <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/index.php>

Secretaria de Medio Ambiente y Recursos Naturales: www.conafor.gob.mx

The Calflora Database: Recuperado de: www.calflora.org

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura Recuperado de: <http://www.fao.org/home/es/>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura Recuperado de: <http://www.fao.org/urban-agriculture/es/>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Productos del mar

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Producción gastronómica

Competencia: Examinar la variedad de recursos comestibles del mar, a través de su investigación y estudio con la finalidad de conocer sus características generales y las técnicas utilizadas en la manipulación, útiles en la preparación de platillos equilibrados, de manera innovadora, creativa e higiénica.

Evidencia de desempeño: Presentar por escrito un reporte 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 internacional.

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

Contenidos temáticos:

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 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

II. Pescados

2.1 Tipos de hábitat

2.1.1 Agua de mar

2.1.1.1 Bentónicos

2.1.1.2 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

III. Crustáceos

3.1 Introducción al Phylum: Artrópoda Clase 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

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:

- The culinary institute of America (2011). The professional chef.
- Mc Greal, M. (2011). Culinary arts, principles and applications. ATP
- Gleason, J. (2014) Introduction to culinary arts. The culinary institute of America.
- Larousse. (2011). *Gastronomique* en español. Larousse Editorial.
- Catálogo de especies de pesca y acuicultura de Baja California. SEPESCA, México 2008.
- Disponible en: <http://issuu.com/sepescabc/docs/catalogo-especies-sepesca>
- Stein, R, (2014). Fish & Shellfish. Kindle edition

Complementaria:

- Casp, V., Abril, R. (2003). Procesos de conservación de alimentos. A.V.M.
- Sanchez, P. (2003). Procesos de elaboración de alimentos y bebidas. A.V.M., pp. 187-321
- Lamúa, S. (2000). Aplicación del frío a los alimentos. A.V.M., pp. 293-313
- Adam, C. (2003). PESCADO Y MARISCO. Everest Mexicana
- Teubner, C. (2009). PESCADOS. Everest Mexicana

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Bases para el servicio

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Servicio

Competencia: Demostrar los elementos que constituyen el servicio a través de la asociación de los conceptos básicos y experiencias prácticas para identificar los factores que permitan otorgar un servicio de excelencia, en un ambiente de respeto por la diversidad cultural.

Evidencia de desempeño: Ensayo de situaciones de una empresa de alimentos y bebidas 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:

I. El servicio al cliente

1.1 Introducción al servicio y la atención al cliente

1.1.1 Definición de servicio

1.1.2 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

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

2.1.4.5 Tiempo

2.2 No verbal

2.2.1 Lenguaje corporal

2.2.1.1 Contacto visual

2.2.1.2 Postura y espacio

2.2.1.3 Gestos

2.2.1.4 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

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

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 Presentación personal

4.2.2 Modales y lenguaje

4.2.3 Normas de urbanidad

4.3 Normas de protocolo en función del tipo de servicio

4.4 El protocolo en eventos especiales

Bibliografía:

Básica:

Servicio y atención al cliente en restaurante, Caro Sánchez-Lafuente, Antonio (2011), España: IC

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

Calidad en la atención al cliente: comunicación y atención al cliente, Sánchez Pastrana, María Pilar (2012), España: Editex

Calidad de servicio y fidelización de clientes, Távara Castro, Jorge Enrique (2012), España: CTO

Gestión del protocolo, Villanueva López, Raúl, (2012), España: IC

Complementaria:

Aspectos prácticos de la calidad en el servicio, Equipo Vértice, (2008), España: Vértice

La calidad en el servicio al cliente, Equipo Vértice. (2008). España: Vértice

De la calidad de servicio a la fidelidad del cliente, Setó, D. (2004). España: ESIC

Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo, Villanueva López, Raúl (2012), España: IC Revista electrónica Redalyc

Disponible en http://www.revistacultura.com.pe/revistas/RCU_25_1_turismo-y-calidad-del-servicio.pdf

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Química de los alimentos

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Producción gastronómica

Competencia: Identificar las propiedades funcionales de los nutrimentos en los alimentos, a través de prácticas donde se muestran las reacciones químicas que ocurren durante el procesamiento de alimentos para la elaboración de platillos vanguardistas y originales, con una actitud crítica y honesta.

Evidencia de desempeño: Presentar un proyecto final donde el estudiante 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:

I. Introducción a la química de los 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

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

III. Carbohidratos de 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

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. 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, Vickie, Christian, Elizabeth W. 2014. *Essentials of Food Science 4th edition*. Springer Science+Business Media.

Boye, Joyce, Arcand, Yves. 2012. *Green Technologies in Food Production and Processing*. Springer Science+Business Media.

Igoe, Robert S. 2011. *Dictionary of Food Ingredients 5th edition*. Springer Science+Business Media.

Potter, Jeff. 2010. *Cooking for Geeks: Real Science, Great Hacks, and Good Food*. USA: O'Reilly Media, Inc.

Belitz, H.D., Grosch, Werner, Schieberle, Peter. 2009. *Food Chemistry*. USA: Springer.

Voet, Donald y Voet, Judith G. 2006. *Bioquímica*. Buenos Aires: Médica Panamericana.

Patiño Restrepo, José Félix. 2006. *Metabolismo, nutrición y shock*. Bogotá: Editorial Médica Internacional.

Badui Dergal, Salvador. 2006. *Química de los Alimentos*. México: Pearson Educación.

Disponible en:

<https://www.biblionline.pearson.com/Pages/BookRead.aspx>

Bello Gutiérrez, José. 2000. *Ciencia Bromatológica: Principios generales de los alimentos*. Madrid: Díaz de Santos.

A.A.P.P.A. 2004. *Introducción a la tecnología de alimentos*. México, D.F.: Editorial Limusa.

Complementaria:

Sánchez Pineda de las Infantas, Ma. Teresa. 2003. *Procesos de elaboración de alimentos y bebidas*. Madrid: A. Madrid Vicente, Ediciones.

Fennema, O.R. *Introducción a la Ciencia de los Alimentos*. Editorial Reverté-Desroisier, N. W. *Conservación de alimentos*. CECSA.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Compras y almacenaje

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Gestión de negocios de alimentos y bebidas

Competencia: Identificar las necesidades de mobiliario y equipo e insumos de acuerdo a la normatividad en la materia, a través del análisis del menú y procedimientos de preparación de alimentos, su concepto de negocio y su presupuesto de venta, para la correcta operación de un establecimiento de alimentos y bebidas, con un sentido de responsabilidad y compromiso.

Evidencia de desempeño: Elaborar un proyecto que contenga un manual de compras y almacén, con sus recetas, procedimientos, relación de mobiliario, equipo, catálogo de insumos, tabla de especificaciones, políticas y procedimientos de compras, almacén y transferencias, para estructurar un eficiente negocio de servicio de alimentos y bebidas, con la finalidad de controlar sus procedimientos para una correcta operación y la obtención del mejor resultado financiero, determinado en el plan de negocio de una empresa gastronómica.

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

Contenidos temáticos:

Encuadre

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

2.1.3.1 Reportes de entradas, salidas y control de existencias

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 abarrotos

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

Perez & Nuria, (2014). Gestión y control de aprovisionamiento de materia primas. Editorial: Síntesis. 1ra. Edición.

Del Rio, (2010). Adquisiciones y Abastecimientos. Editorial: Cengage Learning. Quinta Edición.

Johnson, P. Fraser, (2012). Administración de compras y abastecimientos. Editorial: McGraw-Hill. Primera Edición.

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

Complementaria

Martínez, Emilio, (2010). Gestión de compras. Negociación y estrategias de aprovisionamiento. Editorial: FC. Cuarta edición.

Manual del Módulo Autocontenido específico “Control de Costos de alimentos y bebidas”. (2006). Recuperado en: http://www.conalepslp.edu.mx/biblioteca/manual_08/alimentos-02.pdf

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Enología I

Etapas: Básica

Área de conocimiento: Área de Producción Gastronómica y Servicio

Competencia: Contrastar los procesos industriales de la producción de un vino de mesa a través de conocimientos del proceso de elaboración de los diferentes tipos de vino, para identificar los mecanismos de la producción de vino de calidad con una actitud crítica, propositiva y responsable.

Evidencia de desempeño: Elaborar una carpeta de evidencias que incluya reporte de prácticas y de investigación 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. Introducción
 2. Historia de la uva y el vino

UNIDAD II. La vid y la uva

2. 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. Características del vino
 - 3.1. Tipos de vino
 - 3.2. Compuestos químicos del vino
 - 3.2.1. Azúcares
 - 3.2.2. Ácidos orgánicos
 - 3.2.3. Alcoholes
 - 3.2.4. Polifenoles
 - 3.2.5. Ésteres y Terpenos
 - 3.2.6. Otros compuestos

UNIDAD IV. Procesos de producción básicos

- 4. Procesos de producción básicos
 - 4.1. Levaduras
 - 4.2. Bacterias
 - 4.3. Fermentación alcohólica
 - 4.4. Fermentación maloláctica
 - 4.5. Maceración

UNIDAD V. Equipo de vinificación

- 5. Equipo de vinificación
 - 5.1. Equipo de cosecha
 - 5.1.1. Elevadores de fruta
 - 5.1.2. Molino
 - 5.1.3. Despalillador
 - 5.2. Tanques de Fermentación/Almacenamiento
 - 5.2.1. Materiales
 - 5.2.2. Formas
 - 5.3. Prensas
 - 5.3.1. Mecánicas
 - 5.3.2. Hidráulicas
 - 5.3.3. Continuas
 - 5.4. Filtros
 - 5.4.1. Placas
 - 5.4.2. Tierra de diatomeas
 - 5.4.3. Membranas
 - 5.4.4. Flujo tangencial
 - 5.5. Embotelladoras
 - 5.6. Otros equipos

UNIDAD VI.

6. Producción de vino

6.1. Producción de blanco

- 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 rosado

- 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
- 6.2.7. Levaduras
- 6.2.8. Fermentación maloláctica

6.3. Producción de vino tinto

- 6.3.1. Determinación de maduración
- 6.3.2. Cosecha
- 6.3.3. Molienda y despalillado
- 6.3.4. Prensado
- 6.3.5. Clarificación
- 6.3.6. Fermentación
- 6.3.7. Levaduras
- 6.3.8. Fermentación maloláctica

6.4. Producción de vino espumoso

- 6.4.1. Determinación de maduración
- 6.4.2. Cosecha
- 6.4.3. Molienda y despalillado
- 6.4.4. Prensado
- 6.4.5. Clarificación
- 6.4.6. Fermentación alcohólica
- 6.4.7. Levaduras

6.5. Procesos Post-fermentativos

6.6. Crianza en madera

- 6.6.1. Barricas
- 6.6.2. Tipos de barrica
- 6.6.3. Tipo de madera
- 6.6.4. Tostado

- 6.6.5. Madera alternativa
- 6.6.6. Crianza en botella
 - 6.6.6.1. Clarificación
 - 6.6.6.2. Filtración
 - 6.6.6.3. Estabilización
 - 6.6.6.4. Embotellado
 - 6.6.6.5. Tipos de cierre de botellas
- 6.7. Tapones
 - 6.7.1. Corcho
 - 6.7.2. Natural
 - 6.7.3. Aglomerado
 - 6.7.4. Sintético
 - 6.7.5. Taparosca
 - 6.7.6. Otros

Bibliografía:

- Grainger K. y H. Tattersall. (2005). Wine Production: Vine to Bottle. Blackwell Publishing, Oxford, UK, 128 pp.
- Boulton, R., Singleton, V., Bisson, L., & Kunkee, R. (1998). Principles and practices of winemaking, Gaithersburg, MD: Aspen.
- Peynaud Emile (2003). Enología Práctica, 3ra. Edición. Editorial Mundi Prensa.
- Ribereau- Gayón (2008) Tratado de Enología Tomo I y II, 2da Edición.

Complementaria:

- Mijares María Isabel (2007). De la copa a la Cepa. 4ta Edición. Editorial Mundi Prensa
- Hidalgo Togores José (2010). Tratado de Enología, Mundi prensa. 2da edición.
- Blouin L y Peynaud E. (2006) Enología practica. Mundi prensa.
- Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=C-IkDmQUkxEC&lpg=PR1&dq=enologia&hl=es&pg=PR5#v=onepage&q=enologia&f=false>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Nutrición

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Producción gastronómica

Competencia: Explicar el proceso de la nutrición, a través del análisis del funcionamiento de los nutrientes orgánicos e inorgánicos en el organismo, para lograr un estilo de vida saludable, responsable y comprometido con el bienestar de la comunidad.

Evidencia de desempeño: Proponer 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:

I. Introducción a la nutrición

- 1.1 Importancia de la Nutrición
- 1.2 Funciones del aparato digestivo
- 1.3 Valoración nutricional
- 1.4 Homeostasis

II. Nutrimientos orgánicos e inorgánicos

- 2.1 Clasificación
- 2.2 Carbohidratos. Fibra. Edulcorantes. Índice glucémico
- 2.3 Lípidos, ácidos grasos
- 2.4 Proteínas de origen animal y vegetal
- 2.5 Bases nitrogenadas
- 2.6 Vitaminas hidrosolubles y liposolubles
- 2.7 Minerales

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

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 Ral Pilar. Alimentación y dietoterapia. Editorial McGraw-Hill Interamericana. 4ª ed. España. 2014.

Mataix Verdu. Tratado De Nutrición Y Alimentación. Editorial Océano. 2013.

Martínez Hernández Alfredo, Portillo Baquedano María del Puy. Fundamentos de Nutrición y Dietética. Editorial Médica Panamericana, 1ª edición. 2011

Pamplona Roger Jorge D. Dr. ENCICLOPEDIA DE LOS ALIMENTOS. Ed. Biblioteca, Educación y Salud, 1ª. Edición. Madrid 2007.

Pamplona Roger Jorge D. Dr., Malaxetxebarria Ester Dra. 250 RECETAS QUE PREVIENEN Y CURAN. Gema Editores. Primera Edición, Madrid.

Complementaria:

Mataix Verdu José. Nutrición y Alimentación Humana. Editorial Océano. 2 tomos. España 2004

Comunidad Virtual de Profesionales de la Nutrición. 2015. Recuperado de www.nutrinform.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: Tecnologías de información para los negocios

Etapa: Básica

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:

Desarrollar 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 1. 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 2. 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 3. 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 4. Trabajo colaborativo.

- 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.

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

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Estadística

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Gestión de negocios de alimentos y bebidas

Competencia

Evaluar las medidas de tendencia central, mediante la recolección de datos reales en casos prácticos para calcular y representar la información. Para la toma de decisiones con sentido crítico y eficaz

Evidencia de desempeño:

Realizar 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. Utilizando las funciones de software estadísticos en el que contenga la representación e interpretación del modelo por escrito.

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 Software estadístico

Unidad II Medidas de tendencia central

- 2.1 Cálculo de la media aritmética
 - a) Datos no agrupados
 - b) Datos agrupados
 - c) Propiedades de la media aritmética
- 2.2 Cálculo de la mediana
 - a) Datos no agrupados

- b) Datos agrupados
- c) Características de la mediana
- 2.3 Cálculo de la moda
 - a) Datos no agrupados
 - b) Datos agrupados
 - c) Características de la moda
- 2.4 Cálculo de la media geométrica
 - a) Datos no agrupados
 - b) Propiedades de la media aritmética
- 2.5 Cálculo de la media armónica
 - a) Datos no agrupados
 - b) Datos agrupados
- 2.6 Cálculo cuartiles y percentiles
 - a) Datos no agrupados
 - b) Datos agrupados
- 2.7 Utilización de software estadístico

Unidad III Medidas de Variabilidad

- 3.1 Rango Inter cuartil
 - a) Datos no agrupados
 - b) Datos agrupados
- 3.2 Cálculo de la desviación media
 - a) Datos no agrupados
 - b) Datos agrupados
- 3.3 Cálculo de la varianza y desviación estándar
 - a) Datos no agrupados
 - b) Datos agrupados
- 3.4 Cálculo del coeficiente de variación
 - a) Datos no agrupados
 - b) Datos agrupados
- 3.5 Utilización de software estadístico

Unidad IV Probabilidad

- 4.1 Concepto de probabilidad básica
- 4.2 Probabilidad Simple
- 4.3 Probabilidad Conjunta
- 4.4 Reglas de la adición y multiplicación
- 4.5 Probabilidad Condicional
- 4.6 Técnicas de Conteo
- 4.7 Permutaciones y Combinaciones
- 4.8 Utilización de software estadístico

Unidad V Distribuciones de Probabilidad

- 5.1 Distribución Hiper Geométrica

- 5.2 Distribución Binomial
- 5.3 Distribución de Poisson
- 5.4 Distribución Normal
 - a) Área Bajo la Curva
 - b) Ordenadas bajo la curva
 - c) Aproximación Binomial a Normal
 - d) 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:

Berenson y Levine. (2010). Estadística para Administración y Economía. México, D. F: Alfa omega.

Cosma Rohilla Shaliz. (2013). Advanced Data Analysis from an Elementary Point of View . 06 -05-2014, Cambridge University Sitioweb: <http://www.ebooksdirectory.com/details.php?ebook=9130>

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

Gareth James, Daniela Witten, Trevor Hastie and Robert Tibshirani (June 2014) . An Introduction to Statistical Learningwith 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: Metodología de la investigación

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Formación integral

Competencia: Aplicar los elementos teóricos y metodológicos en la elaboración de proyecto de investigación, atendiendo a las recomendaciones del método científico, para la solución de una problemática relacionada con el campo gastronómico, de una manera ordenada, objetiva y responsable.

Evidencia de desempeño: Elaboración de proyecto de investigación aplicando la metodología vista durante el curso.

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

Contenidos temáticos:

I. Introducción a la investigación científica

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

II. Investigación científica en el campo gastronómico

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

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

3.4 Planteamiento del problema

3.5 Marco teórico

3.6 Hipótesis o pregunta de investigación

IV. Elaboración y organización del proyecto de investigación

4.1 Metodología

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

4.3 Análisis de datos

4.4 Interpretación de datos

4.5 Redacción de informe final

Bibliografía:

Básica:

Behar, D. (2008) Introducción a la Metodología de la Investigación. España: Shalom

Hernández, R. (2006) Metodología de la Investigación. México: McGraw Hill

Rojas, R. (2006). Guía para realizar investigaciones sociales. México: Plaza y Valdés

UNAM. Unidad 3. Fichas de trabajo. (s.f.). Recuperado el 16 de febrero del 2014, de 3 septiembre de 2002, de <http://portalacademico.cch.unam.mx/alumno/tlriid2/unidad3/fichasdeTrabajo>

UAM Biblioteca digital. Como citar artículos. (s.f.) Recuperado el 16 de febrero del 2014, de http://www.bidi.uam.mx/index.php?option=com_content&view=category&id=38:como-citar-recursos&Itemid=65&layout=default

Como citar según Vancouver. (s.f.). Recuperado el 16 de febrero del 2014. de <http://bibrepo.uca.es:81/biblioteca/guiasymanuales/tutoriales/TutorialAlumnos/vancouver.htm>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Montaje y servicio de comedor

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Servicio

Competencia: Diseñar un montaje y servicio de comedor en un negocio de alimentos y bebidas, a través de la aplicación de técnicas de servicio de alimentos, bebidas y atención al cliente, para ofrecer un servicio que contribuya a mejorar la calidad en el establecimiento, con actitud emprendedora, creativa, proactiva, analítica, respetuosa y responsable.

Evidencia de desempeño: 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:

I. Formatos de negocios de servicios

1.1 Comida rápida

1.2 Slow food

1.3 Casual

1.4 Fine dining

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

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.

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

Gestión del protocolo, Villanueva López, Raúl, (2012), España: IC

Servicio y atención al cliente en restaurante, Caro Sánchez-Lafuente, Antonio (2011), España: IC

Dahmer S., Kahl, K. (2009) *Restaurant Service Basics*. Estados Unidos: John Wiley & Sons

Complementaria:

Tibbals, C., (2007) *Waitresses and Servers in Contemporary Table Service*.

<http://jce.sagepub.com/content/36/6/731.full.pdf+html> Consultado mayo del 2014

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

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Control y costos de alimentos y bebidas

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Gestión de negocios de alimentos y bebidas

Competencia: Diseñar un sistema de control de costos a través del análisis de los procedimientos de producción de alimentos y bebidas estandarizados, establecer recetas, tablas de rendimientos, tablas de costo real, teórico y de utilidad bruta, para determinar el costo potencial como plan de negocios, para controlar las operaciones de una empresa de alimentos, bebidas y coadyuvar en la toma de decisiones con un enfoque de equidad en la relación costos/precios, estableciendo procedimientos de control interno que permita llegar al resultado preestablecido, en un entorno de corresponsabilidad y honestidad.

Evidencia de desempeño: Elaborar de un proyecto semestral que contenga un sistema de control de costos potenciales pre establecidos 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, costos potencial, teórico y costo real para controlar de manera eficaz la operación de un negocio gastronómico.

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

Contenidos temáticos:

I. El control en la producción

1.1 Gastos

1.2 Costos

1.3 Utilidad

1.4 Formatos para control en la producción

II. Componentes del costo

- 2.1 Antecedentes del costo
- 2.2 Tipos de costos
- 2.3 Aplicación de los costos en alimentos y bebidas

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

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:

Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes. Jesús Felipe Gallego. Editorial Paraninfo. 2012

Food and Beverage Cost Control. Lea R. Dopson and David K. Hayes. John Wiley and Sons, Inc. 2011

Practical Food & Beverage Cost Control. Clement Ojugo. Second edition. Cengage Learning. 2010

Control de costos y gastos en los restaurants. Francisco Jose Cuevas. Editorial Limusa. 2004

Gracia Treviño. (2013, junio 26). *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:

Elementos de la Administración. Koontz & Weihrich Heinz. Editorial. McGraw-Hill. Octava Edición. 2013

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Enología II

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Área de Producción Gastronómica y Servicio

Competencia: Aplicar los conocimientos de la cultura del Vino en la Gastronomía, mediante la investigación, el análisis experimental del vino, para realizar armonizaciones, ofreciendo una gama de opciones a los comensales, con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social.

Evidencia de desempeño: Elaborar 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, con el fin de identificar las características principales de los vinos, de forma responsable.

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 de vino

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

- 3. Regiones productoras en México y variedades
 - 3.1. Aguascalientes
 - 3.2. Baja California
 - 3.3. Coahuila
 - 3.4. Querétaro
 - 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 Viogier
 - 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 sSauvignon
 - 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:

Baeza Concha. Gran Atlas de Vino.(2000). Editorial LIBSA

Baeza Concha. Saber del Vino. (2001) Editorial LIBSA

Grainger K. y H. Tattersall. (2005). Wine Production: Vine to Bottle. Blackwell Publishing, Oxford, UK, 128 pp.

Boulton, R., Singleton, V., Bisson, L., & Kunkee, R. (1998). Principles and practices of winemaking, Gaithersburg, MD: Aspen.

Peynaud Emile (2003). Enología Práctica, 3ra. Edición. Editorial Mundi Prensa.

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

Tycoon Entertainment Group (2009). El ABC del Vino, México.

Williams-Sonoma (2008) Vino y Comida. Editorial Grijalbo.

Complementaria:

Giuseppe Vaccarini. (2012). Manual Cata de Vinos. Pequeña Enciclopedia. Ed. Tikal.

Hidalgo Togores José (2010). Tratado de Enología, Mundi prensa. 2da edición.

Mijares María Isabel (2007). De la copa a la Cepa. 4ta Edición. Editorial Mundi Prensa.

Peynaud Emile (2000). Enología Práctica. Ediciones Mundi Prensa. 3ra.

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=bIS6qlBeZ2MC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Mercadotecnia

Etapas: Disciplinaria

Área de conocimiento: Gestión de negocios de alimentos y bebidas

Competencia:

Aplicar los conocimientos teóricos y prácticos de la mercadotecnia, analizando el micro y macro entorno, para implementar acciones o estrategias mercadológicas innovadoras en los bienes y servicios que satisfagan al consumidor y a la organización, con ánimo emprendedor y responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Diseñar un plan de mercadotecnia, mediante la selección e interpretación de información, para elaborar propuestas acordes a las necesidades de los negocios de alimentos y bebidas, aplicando los siguientes conceptos: Demanda, pronóstico, planeación estratégica, producto, precio, presentación, promoción y protección del consumidor. Utilizando casos reales o hipotéticos de acuerdo a la pertinencia de la información.

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

Contenidos temáticos:

1. Naturaleza y conceptos de Mercadotecnia. Mercados de Consumo.
 - 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 Administración de la mercadotecnia.
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
- 3. 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
- 4. 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.
- 5. 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.
- 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

6.5 Integración de los elementos constitutivos de mercadotecnia.

6.2 Presentación del plan de mercadotecnia relacionado a la gastronomía

Bibliografía

Básica

Kotler, P (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>

Lamb, C., Hair, J. & McDaniel, C. (2011). Marketing. Mexico: Cenage Learning. 11a Edición.

Complementaria

Cateora, P. & Graham, J. (2006). Marketing Internacional. México: McGraw-Hill. Disponible en <http://site.ebrary.com/lib/uabcsp/reader.action?docID=10902546>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Técnicas de repostería y panadería

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Producción gastronómica

Competencia: Identificar los principios y técnicas básicas de panadería y repostería por medio de la demostración y elaboración de panes y postres clásicos para lograr una base práctica que permita el desarrollo de habilidades culinarias con sentido de higiene y de responsabilidad.

Evidencia de desempeño: Demostrar 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:

I. Ingredientes

1.1 Harinas (trigo, centeno, maíz almidones, etc.)

1.2 Azúcares

1.3 Grasas

1.4 Leche y productos lácteos

1.5 Huevos

1.6 Agentes leudantes

1.7 Agentes gelificantes

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, etc.)

III. Principios básicos de repostería

3.1 Salsas básicas, cremosas y jarabes

3.2 Pastas básicas de la repostería (Pate Brisée, Hojaldres, Strudel, Phyllo)

3.3 Tartas tartaletas

3.4 Batidos de huevos (merengues etc.)

IV. Pasteles y bizcochos

4.1 Mezclado y fórmulas

4.2 Cremas, icings, etc.

4.3 Técnicas básicas de decoración

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*. Editorial: Wiley

Bau, F. (2013). Enciclopedia del chocolate. Editorial: Blume.

Suass M. (2010). *Advances Baking & Pastry: A Professional Approach*. Delmar Cengage Learning,

Torreblanca, F. (2010). La cocina dulce.

Larousse Gastronomique en español, Larousse Editorial, 2011.

Wayne, G. (2008). Panadería y Repostería para Profesionales, Editorial Limusa.

Wayne, G. (2008). Panadería y Repostería para Profesionales. Editorial Limusa S.A. De C.V.

Complementaria:

Duytsche, Y. (2008). Diversiones dulces. Editorial: Montagud.

Wright Jeni, Treuille Eric, Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Blume 2006.

Loukie Werle, Cox Jill, Ingredientes, Konemann, 2000.

García Company, D. y Navarro Tomás, V. (2010). Elaboraciones Básicas para Pastelería-Repostería (1ra. Edición). Madrid: Ideas Propias Editorial. Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=hzVwCxuvYNQC>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Técnicas y preparaciones culinarias

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Competencia: Aplicar los métodos de cocción básicos para 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: Entregar 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:

I. Métodos de cocción tradicionales

1.1 Principios básicos de cocina

1.1.1 Efecto del calor en la preparación de alimentos

1.1.2 Transferencia de calor

1.1.3 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

II. Métodos de cocción

2.1 Métodos de cocción secos

2.2 Métodos de cocción húmedos

2.3 Métodos de cocción mixtos

III. Métodos de cocción modernos

3.1 Sous - vide

3.2 Microondas

3.3 Hornos Inteligentes

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). Gastronomie en español. España: Larousse.

Wright, J. (2006). Guía Completa de las Técnicas Culinarias. España: Blume.

Complementaria:

Martínez, G. (2002). Iniciación a las Técnicas Culinarias. México: Limusa.

Werle, L. (2000). Ingredientes. Alemania: Konemann.

Martínez, G. (1991). Arte Culinario para el profesional de cocina. México: Limusa.

Gil Martínez, A. (2010). Técnicas Culinarias (1ra. Edición). Madrid: Ediciones Akal, S.A.
Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=hzVwCxuvYNQC>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Legislación de alimentos y bebidas

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Gestión de negocios de alimentos y bebidas

Competencia: Interpretar Leyes y Reglamentos que regulan la operación de establecimientos de alimentos y bebidas, a través del análisis de las diversas legislaciones, del orden Municipal, Estatal y Federal, que determinan la correcta operación de un establecimiento de alimentos y bebidas, y que con ello se conduzca de manera legal y responsable en el desempeño de su profesión, ejerciéndola de manera, ética y justa.

Evidencia de desempeño: Presentar una propuesta por escrito de los trámites legales que se requieren para el inicio de operaciones de un establecimiento de alimentos y bebidas.

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

Contenidos temáticos:

I. Marco Legal

- 1.1 Declaración de apertura
- 1.2 Funciones específicas de las Cámaras y Organismos Empresariales
- 1.3 Inscripción al SIEM
- 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

II. Disposiciones oficiales

- 2.1 Registro Federal de establecimientos de alimentos y bebidas
- 2.2 Distintivo H
- 2.3 Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSAI-1994
- 2.4 COFEPRIS
- 2.5 Aviso de Funcionamiento que otorga la Secretaría de Salud
- 2.6 Ecología, permisos para derribar un árbol
- 2.7 Apertura de Negocios Sare
- 2.8 Licencia de Funcionamiento en Materia de Ecología
- 2.9 Registro de Descargas de Aguas Residuales

III. Derechos y obligaciones

- 3.1 Uso de Suelo
- 3.2 Factibilidad y Congruencia
- 3.3 Dictamen de Control Patrimonial en su caso (INAH, INBA)
- 3.4 Estudio de Impacto Ambiental en su caso
- 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, etcétera

IV. Permisos, licencias y concesiones

- 4.1 Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales
- 4.2 PROFEPA, Vida Silvestre
- 4.3 Concesiones (rentar o comprar) ZOFEMAT
- 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 CONAPESCA

4.8 SENASICA

SNICS

V. Disposiciones de la Obligación

5.1 IMPI

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 SACM, ANDI, SOMEXFON

5.5 Patentes, Secretos Industriales Modelos de Utilidad, y Diseños Industriales

5.6 Franquicias

5.7 Servicios de Despachos Externos Especializados y Notarías

5.8 Dirección General de Juegos y Sorteos

5.9 Contratación de Extranjeros

5.10 Indicación de Origen

Bibliografía:

Básica

LIBROS:

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.

Páginas Web:

Asociación Nacional de Intérpretes (ANDI) disponible en:
www.andi.com.mx/

Instituto mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), disponible en: www.impi.gob.mx.

Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) disponible en: www.inah.gob.mx.

Instituto del fondo nacional de la vivienda para los trabajadores, disponible en: INFONAVIT, www.infonavit.org.mx

Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (PROFEPA), Disponible en: www.profepa.gob.mx.

PROTECCIÓN CIVIL, Disponible en www.proteccioncivil.gob.mx.

Reglamento de Alcoholes, para el Estado de Baja California disponible en: ordenjuridicodemo.segob.gob.mx/Estatal

Secretaría de Gobernación (SEGOB), www.gobernacion.gob.mx.

Reglamento de la ley del seguro social en materia de afiliación, clasificación de empresas, recaudación y fiscalización, Disponible en: www.imss.gob.mx/conoce-al-imss/marco-normativo/reglamentos.

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), Disponible en: www.sagarpa.gob.mx.

Secretaría de Salud, Disponible en: www.salud.gob.mx

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS), Disponible en: www.stps.gob.mx.

Servicio de Administración Tributaria (SAT) Disponible en: www.sat.gob.mx.

Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad, y Calidad Agroalimentario (SENASICA), Disponible en: www.senasica.gob.mx

Sociedad Mexicana de Fonogramas (SOMEXFON), Disponible en: www.somexfon.com.

Zona Federal Marítimo Terrestre (ZOFEMAT), Disponible en: www.profepa.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. Disponible en: www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/8_070115.pdf.

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 Población, 7 de enero de 1974. Nueva Ley publicada en el Diario Oficial de la Federación disponible en: www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/140.pdf

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 Ingresos del Estado, 20-11-2013 Última reforma publicada DOF disponible en: www.bajacalifornia.gob.mx/portal/gobierno/legislacionhacendaria.jsp.

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/lfa.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

Ley de Fomento Agropecuario, 6 de enero de 1981 publicada en el Diario Oficial de la Federación. Disponible en: www.diputados.gob.mx/cronica57/contenido/cont10/proces3.htm

Ley de pesca 24 jul. 2007. Nueva Ley publicada en el Diario Oficial de la Federación Última reforma publicada. Disponible en: www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/abro/lpes/LPes_abro.pdf

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Gastronomía de Baja California

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Producción gastronómica

Competencia Elaborar 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: Entregar un portafolio de evidencias Portada (Nombre UABC, Escuela, Materia, Alumno, Maestro, Fecha). Índice y páginas numeradas, Plan de trabajo, Apuntes de clase, Todas las Recetas con fotografía, Tareas, Powerpoints, Reflexión final de la clase.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		4		1	6	-

Contenidos temáticos:

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

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

III. Cocina contemporánea del estado

3.1 Cocina Baja Med

3.1.1 Concepto e importancia

3.1.2 Técnicas culinarias

3.2 Cocina de mercado local

3.2.1 Productores locales

3.3 Precusores de gastronomía contemporánea en Baja California

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. 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 Secretaria de Turismo

5.3 Rutas Gastronómicas

Bibliografía:

Básica:

La Cocina Familiar en el Estado de Baja California 1ra Edición, Dirección General de Publicaciones de CONACULTA, Editorial Océano 2da Edición 2001

Arqueología Mexicana Vol. XI La Península de Baja California

Recetario Indígena de Baja California No. 34, Grupos Sociales Kiliwa, Cochimie, Pai pai y Cucapa, CNCA – DGCPI 2004

El Noroeste del México Colonial: Estudios Históricos de Sonora, Sinaloa y Baja California, Del Rio Ignacio, México, UNAM Instituto de Investigaciones Históricas 2007

Las Californias como Problema en el Proceso de Integración del Estado – nación Mexicano 1821 - 1827, XXXII Simposio de Historia y Antropología de Sonora, Del Rio Ignacio, Universidad de Sonora 2008

El Programa Jesuítico de Evangelización y la Construcción de los Espacios Misionales en el Noroeste Novohispano, Retos de la Antropología del Norte de México Chihuahua, Escuela Nacional de Antropología e Historia 2008, Del Rio Ignacio

Complementaria:

Iniciación a las Técnicas Culinarias. Graciela M. Flores. Marcela González Garza. Editorial ESDAI

Professional Cooking 4ta edition. Wayne Gisslen. John Wiley & Sons Inc.

Classical Cooking the Modern: Way, Methods and Techniques 3th Edition. Eugene Pauli.

Traducción: Hannelore Dawson- Holt. John Wiley & Sons Inc.

Mejía Prieto, J. (2010). Gastronomía de las Fronteras. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes Disponible en: <https://books.google.com.mx/books/=s5ogAQAAIAAJ>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Diseño y equipamiento

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Servicio

Competencia:

Evaluar las necesidades de espacio en los establecimientos del sector gastronómico, utilizando un diseño que cumpla con la normatividad nacional, para proponer dimensiones funcionales que satisfagan los estándares de calidad establecidos y minimizar costos en la inversión inicial con un enfoque de protección al medio ambiente con un sentido eficaz y analítico.

Evidencia de desempeño:

Realizar un proyecto para el sector gastronómico donde proponga la distribución óptima de los espacios, en cumplimiento con las normas nacionales y los estándares de calidad que permitan un flujo adecuado.

Utilizando la aplicación de un software para diseño. En el que contenga la representación e interpretación de la memoria de descriptiva por escrito.

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 NOM- 251 SSA-2009

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 Maquina 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 Software

- 4.1 Características de los programas aplicados al diseño.
- 4.2 Software Kitchen Planner
- 4.3 Programa de Cocina en 3D
- 4.4 Software Floor Planner

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: Sitioweb [:https://www.video2brain.com/en/lessons/completing-the-floor-plan](https://www.video2brain.com/en/lessons/completing-the-floor-plan)

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Coctelería Internacional.

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Servicio

Competencia: Elaborar bebidas y tragos utilizando los diferentes aguardientes y licores para operar un bar dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas con responsabilidad y honestidad.

Evidencia de desempeño: Trabajo de identificación de los destilados y los licores.

Recetario de coctelería.

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

Contenidos temáticos:

Unidad 1: Introducción a la Coctelería.

1.1. Tipos de cocteles.

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 2: 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 3: 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 4: Otros elementos de los cocteles.

- 4.1. Mezcladores.
- 4.2. Garnituras.
- 4.3. Salsas base.

Unidad 5: Control del Bar.

- 5.1. Sistemas de control de higiene.
- 5.2. Sistemas de control de inventarios.

Bibliografía:

Básica:

Rosell J. (2013) *Gestión del bar y cafetería: Estrategias de éxito para su creación, organización y control*. España: Ideas propias.

Katsigris C., Thomas C. (2012) *The bar & beverage book*. Estados Unidos: John Wiley & Sons.

Parry, C. (2003) *Bar & Beverage Operation: Ensuring Success & Maximum Profit*. Estados Unidos: Atlantic Publishing .Company

Godsmark, E. (2003) *Controlling Liquor, Wine & Beverage Costs*. Estados Unidos: Atlantic Publishing Company.

Complementarias:

Facundo Di Genova, (2010), *El barman científico*, RBA Libros.

Ocejo, R. (2012) At your service: The meanings and practices of contemporary bartenders. Disponible en: <http://ecs.sagepub.com/content/15/5/642.full.pdf+html>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Ética profesional

Etapas: Disciplinaria

Área de conocimiento: Formación integral

Competencia: Identificar los valores que el sector de alimentos y bebidas demanda para fomentar un sentido de ética personal y laboral, por medio de la práctica y discusión objetiva, para generar una conciencia real y crítica de los sucesos que rodean los distintos ámbitos de la vida personal y profesional con responsabilidad y conciencia social.

Evidencia de desempeño: Realizar un código ético del gastrónomo y un decálogo donde incluya la justificación e importancia de su existencia identificando los factores internos y externos que puedan influir en su juicio de valor como gastrónomo y su interacción en el medio laboral.

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

Contenidos temáticos:

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

2. 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

- 3. 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

4. Elementos que regulan la vida profesional

- 4.1 Secreto Profesional
- 4.2 Problemas éticos
- 4.3 Solución a los problemas éticos
- 4.4 Educación

5. Ética empresarial

- 5.1 Reglamentos Empresariales
- 5.2 Realización de Decálogo
- 5.3 Formulación de casos prácticos
- 5.4 Debates

Bibliografía:

Básica:

- Contreras, G.S. (2002). *La Ética en la vida Profesional*. Trillas, México.
- Dupré, Ben. (2014). *50 ethics ideas you really need to know*. México: Planeta.
- Escobar, G. (1992). *Ética*. México: McGraw-Hill.
- Gomar, S. (2001). *Ética del ejercicio profesional*. México: Continental.
- Gutiérrez, R. (2005). *Introducción a la Ética*. México: Esfinge.
- Instituto Mexicano de Contadores Públicos, (2012). *CÓDIGO DE ÉTICA PROFESIONAL*. México.
- Martínez, H. (2005). *El marco ético de la responsabilidad social empresarial*. Colombia: Pontificia Universidad Javeriana.
- Sánchez, A. (2004). *Ética*. México: Grijalbo.

Savater, F. (1998). *La dimensión ética de la empresa*. Colombia: Fundación Social.

Münch, Lourdes (pub.2014). [Ética y valores I](#) Signatura XX(353809.2)

Escobar Valenzuela, Gustavo. (pub. 2013). [Ética: introducción a su problemática y su historia 7a ed.](#)

Signatura XX(354366.1)

Complementaria:

Moreno Villares, J. M.; Álvarez Hernández, J.; García de Lorenzo Mateos, A. (2007). Grupo de ética de la Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral. Encuesta sobre aspectos éticos en Nutrición Artificial Domiciliaria. *Nutrición Hospitalaria*, 22(1), PP. 38-45. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=309226714005>

Velásquez, M. (2000). *Ética en los negocios*. Estados Unidos: Prentice Hall.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Relaciones públicas

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Servicio

Competencia: Diseñar un programa de relaciones públicas e imagen corporativa de los negocios gastronómicos, a través de la implementación de estrategias de proyección, emprendimiento y liderazgo, que permitan generar en el público opiniones positivas, con ética profesional y responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Elaborar un Programa de Relaciones Públicas para un negocio de alimentos y bebidas, implementando estrategias emprendedoras e innovadoras que fortalezcan la imagen de las organizaciones ante los públicos de interés.

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

Contenidos temáticos:

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

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

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

IV. Imagen

- 4.1 Definición. Importancia.
- 4.2 Imagen Corporativa
- 4.3 Elementos que conforman la imagen corporativa
- 4.4 Escenarios y dimensiones

V. El proceso de las Relaciones Públicas

- 5.1 Investigación
- 5.2 Planeación
- 5.3 Comunicación
- 5.4 Evaluación

Bibliografía:

Básica:

Conceptos fundamentales en la planificación estratégica de las relaciones públicas (2011), Matilla Serrano, Kathy, España

Marco teórico y práctico de las relaciones públicas (2011), Barquero Cabrero José Daniel, España

Modelos de planificación estratégica en la teoría de las relaciones públicas (2011), Matilla Serrano Kathy, España

Los públicos en las relaciones públicas (2012), Miguel González, María Isabel, España

Relaciones públicas globales: teoría, investigación y práctica (2013), Krishnamurthy, Sriramesh

Martínez, A. y Nosnik, A. (2004). La comunicación organizacional práctica: manual gerencial. Trillas: México.

<http://www.rrppnet.com.ar/plan-relaciones-publicas.htm>

Complementaria:

Relaciones Públicas, empresa y sociedad: una aproximación ética (2010), Xifra Triadú, Jordi, UOC: España.

Protocolo, relaciones públicas y comunicación (2010), Dorado Juárez, José Antonio, Síntesis: España.

Relaciones Públicas: conceptos, práctica y crítica (2009), L'Etang, Jacquie, UOC: España.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Administración de recursos humanos
Disciplinaria

Etapas:

Área de conocimiento: Gestión de negocios de alimentos y bebidas

Competencia: Diseñar un programa de Administración de Recursos Humanos, aplicando las herramientas y técnicas administrativas en base a los parámetros que demanda el entorno industrial, para lograr la 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: Al finalizar el curso se elaborará 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:

1. 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.
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

- 3 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

- 4 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

- 5 Contratación
 - 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 IMSS
 - 5.3 Expediente de personal
 - 5.4 Reglamento interior de trabajo

Bibliografía:

Básica:

Snell, S. (2013). *Administración de recursos humanos*. Estados Unidos: Cengage Learning.

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.

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. Disponible en: <http://www.amedirh.com.mx/>

Portal WEB de la revista electrónica SoyEntrepreneur.com, disponible en: <http://www.soyentrepreneur.com/>

Portal WEB de la revista Capital Humano, disponible en: <http://capitalhumano.wolterskluwer.es/>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Gastronomía mexicana

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Producción gastronómica

Competencia: Utilizar los productos y técnicas tradicionales de la cocina mexicana por medio de la demostración y práctica de recetas de diferentes épocas en la historia de la cocina mexicana para la valoración y promoción de la cultura y gastronomía nacional con responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Elaboración de un catálogo que incluya recetas con fotografías y describa su clasificación y uso.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4			1	6	-

Contenidos temáticos:

I. Productos prehispánicos

- 1.1 Maíz
- 1.2 Vegetales y leguminosas
- 1.3 Frutas
- 1.4 Sales y tierras (Tequesquite, cal)
- 1.5 Entomofagia

II. Técnicas de cocción prehispánicas

- 2.1 Nixtamalización
- 2.2 Moliendas
- 2.3 Salsas
- 2.4 Asado
- 2.5 Vapor
- 2.6 Pib

III. Productos después de la conquista

- 3.1 Vegetales introducidos después de la conquista (Cebolla, ajo, etc.)

- 3.2 Animales introducidos después de la conquista (Cerdo, res, pollo, etc.)
 - 3.3 Cereales introducidos después de la conquista (Trigo, arroz, soya, cebada, centeno, avena)
 - 3.4 Hiervas y especias introducidos después de la conquista (Cilantro, orégano, tomillo, pimientos, clavo, canela, etc.)
- IV. Nueva Cocina Mexicana
- 4.1 Salsas tradicionales
 - 4.2 Técnicas de cocción novohispanas (Fritura y horneado)
 - 4.3 Cocina salada conventual (Platillos típicos)
 - 4.4 Cocina dulce conventual (Dulces mexicanos y panes)

Bibliografía:

Básica:

Muñoz Zurita Ricardo, Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana, Larousse, 2014.

Larousse de los Tamales, Larousse 2013.

Iturriaga, J. (2013). La cultura del antojito. Conaculta

Escalante, A. (2013). La tacopedia. Trilce

Gironella D Angelli Alicia, Deangeli Giorgio, Larousse de la Gastronomía Mexicana, Larousse, 2006.

Complementaria:

Pilcher, Jeffrey M. ¡Que vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana, Conaculta y Reina Roja, 2001.

Colección de recetarios indígenas y populares, CONACULTA, 2000.

Colección de recetarios antiguos, CONACULTA, 2000.

Ediciones especiales de gastronomía, Arqueología Mexicana, 2000.

González de la Vara, Martín, Michoacán a la mesa, COLMICH, Reimpresión 2010.

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=jgIY6evmvWkC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Instalaciones y mantenimiento

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Gestión de negocios alimentos y bebidas

Competencia: Evaluar las necesidades de los espacios culinarios, aplicando la legislación y normatividad mexicana e internacional, para garantizar la inocuidad en los procesos de alimentos, la disponibilidad y funcionalidad de los equipos e instalaciones, proteger el medio ambiente con sentido de responsabilidad ética y compromiso social.

Evidencia de desempeño: Elaboración de un proyecto que contemple los criterios establecidos de las instalaciones y mantenimiento, aplicando la normatividad 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.

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

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.

Regina S. Baraban and Joseph f. Durocher (2010). Successful restaurant design. 3rd Ed. New Jersey John Wiley and sons.

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-SEDG-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-SEDG-2012 Instalaciones eléctricas. Diario oficial de la federación, Primera Sección, lunes 29 de noviembre del 2012.

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.

Corky Binggeli, Materials for Interior Environments, (2013), 2nd Edition. New Jersey John Wiley and sons.

Corky Binggeli, Building Systems for Interior Designers (2016), 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.Sitioweb

<http://ordenjuridicodemo.segob.gob.mx/Estatal/BAJA%20CALIFORNIA/Municipios/Ensenada/3%20REGLAMENTO.pdf>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Gestión en el servicio

Etapas: Disciplinaria

Área de conocimiento: Gestión de negocios de alimentos y bebidas

Competencia: Integrar los recursos humanos, materiales y financieros de la empresa a través de los protocolos de servicio y sistemas de gestión de calidad para asegurar la satisfacción de los clientes con gran sentido de responsabilidad, social, honestidad y tolerancia.

Evidencia de desempeño: Elaborar un sistema de atención a los clientes, que eficiente 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 NMX F-605 NORMEX 2015.

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

Contenidos temáticos:

I. Revenue Management

- 1.1 Revenue Management
- 1.2 RevPASH
- 1.3 Condiciones para implementar el RRM
- 1.4 Proceso de RRM
- 1.5 Estrategias para horas pico/valle utilizando RM

II. Ciclos de servicio

- 2.1 Duración de comidas
 - 2.1.1 Componentes
 - 2.1.2 Consecuencias

2.2 Cálculo de RevPASH

2.3 Aplicaciones gerenciales del RevPASH

2.4 Diagramas de Flujo del Servicio

2.5 Diagramas de Espina de Pescado

2.6 Análisis de cuello de botella

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 & RevPASH

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

4.6 Manejo de opinión del cliente

Bibliografía:

Básica:

Morfin, M. (2012). Administración de comedor y bar. México: Trillas

Hayes, D. Miller, A. (2011). *Revenue Management for the Hospitality Industry*. Estados Unidos: Wiley

Dopson, L., Hayes, D. (2010). Food and Beverage Cost Control. Estados Unidos: John Wiley & Sons

Complementaria:

Sage Journal. <http://online.sagepub.com/> Consultado mayo del 2014.

Hummel, E., Murphy, K. (2011) Using Service Blueprinting to Analyze Restaurant Service Efficiency. <http://cqx.sagepub.com/content/52/3/265.full.pdf+html> Consultado mayo del 2014

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Diseño y planeación de menú

Etapas: Disciplinaria

Área de conocimiento: Servicio

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: Elaborar y exponer 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:

I. Antecedentes del menú

1.1 Origen del menú

1.2 Importancia del menú

1.3 Tipos de menú

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

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

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 (2013) Ingeniería de Menú: Herramienta para aumentar la rentabilidad del negocio gastronómico.

Durán G. C (2011) Ingeniería de Menú. 1ª.Edición, Editorial Trillas, México.

Cuevas, F. (2012) Control de costos y gastos en los restaurantes, Limusa, México.

McVety, P., Ware, B., Lévesque, C. (2008). *Fundamentals of Menu Planning*. Estados Unidos: John Wiley & Sons

Drysdale, J., Adams, J. (2008). *Profitable Menu Planning*. Estados Unidos: Pearson Prentice Hall

Martínez L. J. (2008), ¡Haz Rentable tu Restaurante! Controla los costos y los gastos, Limusa, 1era. Edición, México.

Dopson, L. & Hayes D. (2010) *Food and Beverage Cost Control*, 5ta. Edition, New Jersey, Canada.

Valero M. A. (2013) *principios de color y holopintura*

Gómez T Anne Karmen et.al (2013) *El sistema de oferta de restaurante de alta gastronomía: una perspectiva sensorial de las experiencias de consumo*, Estudios y Perspectivas en Turismo.

Complementaria;

Kyri W. Clafin, Petyer (2012), *Writing Food History a Global Perspective*, Editorial Offices.

Gutiérrez, C, (2012) *Historia de la Gastronomía*, Red Tercer Milenio, Estado de México.

Jeffrey M. Pilcher (2006), *Food In World History*, Routledge,

Cabeza C. I., (2013) *Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento*. Editorial IC.

López A, Carabias M, et.al (2011), *OFERTAS GASTRONÓMICAS*, Díaz Paniagua Edición Paraninfo

Gooderl Longenecke Justin, (2012) *Administración de pequeñas empresas*, 16 th Edición, México.

Ninemeir, Ph. D. Hayes, Ph. D (2006) *Restaurant Operations Management*, Pearson Prentice Hall.

Kotler, P & Lane K. (2009) *Dirección de Marketing*, Pearson, Prentice Hall, México.

Rodríguez A.I. (2008) *Principios y estrategias de marketing*, editorial UOC, Editorial Eureka, Barcelona.

Sturman, Michael & Corgel, R. (2011) *The Cornell School of Hotel Administration on Hospitality: Cutting Edge thinking and practice*.

Bolaños Aguilar, M. C. (2013). *Diseño de Menús para Servicios de Alimentos: El Método Escalerilla*. Costa Rica: Grupo Nación Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=Xc6CBgAAQBAJ>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Armonía con alimentos y vino

Etapa: Terminal

Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Competencia: Diseñar la 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: Diseñar una carpeta de evidencias que contenga: tareas, reportes de práctica y armonías, exposiciones, exámenes, propuestas de cartas de vino y menú.

Distribucion 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 de Mundo.

Unidad VI. Carta de vinos y menú

- 6.1 Diseño de menú
- 6.2 Diseño de carta de vinos.

Bibliografía

Básica:

Peynaud, Emile. Descubrir el gusto del vino. Mundi-Prensa, 2001.

Peynaud, Emile. El gusto del vino: el gran libro de la degustación, Mundi-Prensa, 1999.

Sanchez C. J. El vino y sus maridajes, Trillas, 2012

Wesson, Joshua. Williams-Sonoma vino y comida: una nueva mirada al sabor, Grijalbo, 2008.

Complementaria:

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>

Flores, Graciela. Los vinos, los quesos y el pan, Limusa 2da. Ed., 2013

Gallego, J.F. Gestion de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes, Thomson Editores, 2002.

Reynoso, Ron. Tratado de alimentos y bebidas, Limusa, 2da. Ed., 2008.

Valera D. et.al. Manual de servicio de restaurantes – bar, Limusa 2da. Ed., 2008.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Administración Estratégica

Etapa: Terminal

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: Elaborar 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
- e. Formulación, implementación y evaluación de estrategias.

Distribucion 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. 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
 - 2.1.2.2 Análisis interno de la organización (Fortalezas y debilidades)

- 2.2.1 Análisis de la cadena de valor
 - 2.1.1.1 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. Disponible en:
<http://site.ebrary.com/lib/uabcsp/reader.action?ppg=1&docID=10804442&tm=1446677639580>

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. Disponible en:
<http://www.cnnexpansion.com/>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Tendencias y vanguardia culinaria

Etapa: Terminal

Área de conocimiento: Producción gastronómica

Competencia: Diferenciar las distintas tendencias gastronómicas que influyen en la gastronomía actual, experimentando con técnicas e ingredientes a través de la práctica culinaria y análisis organoléptico; para la elaboración y creación de propuestas gastronómicas innovadoras y sustentables siguiendo los principios profesionales de cocina y de responsabilidad social, estableciendo así, aportaciones a la salud y al medio ambiente.

Evidencia de desempeño: Elaboración de un portafolio de evidencias, que incluya fotografías, clasificación y uso de cada elemento que forma parte de la producción de alimentos.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4	-	-	1	6	-

Contenidos temáticos:

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

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

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.

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. 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. (2007). *Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean and Fair*. Estados Unidos: Rizzoli Ex Libris.

Adriá, F. (2006). Cátedra: *Curso de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación. Núcleo Tercero: Las Tecnologías Alimentarias en la Cocina* (Compilación). España: Universidad José Camilo Cela.

This, H. (2013) *De la ciencia a los fogones* 1a ed. Editorial Acirbia.

This, H. (2009) *La cocina... es amor, arte, técnica* 1a ed. Editorial Acirbia.

This, H. (2006) *Los secretos de los pucheros*. Editorial Acirbia.

This, H. (2005) *Tratado elemental de cocina*. Editorial Acirbia.

This, H. (2005) *Cacerolas y tubos de ensayo* 1a ed. Editorial Acirbia.

Complementaria:

Flores, G. (2006). *Iniciación a las Técnicas Culinarias*. México: Limusa.

Gisslen, W. (2009). *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.

Keller, T. (2008). *Under Pressure*. Artisan.

'La innovación tiene un precio, no solo en la cocina'. (2014). *La Opinión de Murcia*. Disponible en: <http://opinion-murcia.vlex.es/vid/innovacion-precio-no-solo-541443874>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Desarrollo de eventos

Etapa: Terminal

Área de conocimiento: Servicio

Competencia: Diseñar el desarrollo de un evento en sus diferentes etapas, mediante la propuesta de alternativas en función del tipo de evento, para brindar un servicio de calidad, con un enfoque honesto y responsable.

Evidencia de desempeño: Desarrollar un proyecto teórico-práctico en el área de eventos gastronómicos, culturales, científicos y sociales, mediante la aplicación de las herramientas y estrategias según los criterios del tipo de evento.

Distribucion horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2	-	2	-	2	6	-

Contenidos temáticos:

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

- 1.3.1.1 Académicos y científicos
- 1.3.1.2 Corporativos y comerciales
- 1.3.1.3 Culturales y artísticos
- 1.3.1.4 Deportivos
- 1.3.1.5 Sociales

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

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

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. 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.

Alacreu, J. (2010). *Gestión de banquetes*. España: Síntesis.

Jijen, R. (2009). *Cómo organizar eventos con éxito*. Argentina: Ld Books Incorporated.

Herrero P. (2009). *Gestión y organización de congresos: operativa, protocolo y ceremonial*. España: Síntesis.

Complementaria:

Banquetes (s.f.). Conceptos de servicio. Disponible en: <http://acedillo1406.edublogs.org/banquetes/>

Craviot, T. (2007). *Organización de congresos y convenciones*. México: Trillas.

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>

Ismail, A. (2002). *Congresos y catering: organización y ventas*. España: Paraninfo.

Mesalles, K. (2009). *Eventos, reuniones y banquetes: organización, gestión y comercialización de los servicios contratados en un establecimiento*. España: Laertes.

Richero, A. (2007). *Planeación y ejecución de eventos presenciales y en línea*. México: Trillas.

Strianese, A. (2008). *Dining Room and Banquet Management*. Estados Unidos: Cengage Learning.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Administración y operaciones de establecimientos de alimentos y bebidas

Etapa: Terminal

Área de conocimiento: Gestión de negocios de alimentos y bebidas

Competencia: Coordinar la operación de las áreas funcionales de un establecimiento de alimentos y bebidas, implementando técnicas administrativas innovadoras para lograr la rentabilidad y competitividad de la misma, con actitud de liderazgo, disciplina y respeto.

Evidencia de desempeño: Elaborar un documento que contenga el análisis de la distribución y su alcance de las áreas funcionales de un establecimiento de alimentos y bebidas.

Distribucion horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2	-	2	-	2	6	-

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. Áreas funcionales

- 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 Limusa, .

Castillo, J. (2006). Administración del personal: Un enfoque hacia la calidad. ECOE Ediciones.

Walker, J.R. (2008). The restaurant, study guide: From concept to operation. John Wiley and Sons, Inc.

Complementaria:

Nation´s Restaurant News (2015). Disponible en:
<http://nrm.com/search/results/operation%20of%20restaurant>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Desarrollo y control de proyectos gastronómicos

Etapa: Terminal

Área de conocimiento: Gestión de negocios de alimentos y bebidas

Competencia: Establecer las necesidades de desarrollo y control de los negocios de la industria de la restauración a través de la contextualización del entorno y los procesos contable – administrativos, para proponer un plan de acción emprendedor e innovador, que permita su buen funcionamiento con visión, honestidad y responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Crear un proyecto de desarrollo y control que sea innovador, contemplando el mercado actual y las tendencias en los cambios tecnológicos, demográficos y políticos de la actualidad utilizando la metodología adecuada.

Distribucion horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2	-	2	-	2	6	-

Contenidos temáticos:

Unidad 1

- 1.1 Introducción a la innovación
 - 1.1.1 Antecedentes
 - 1.1.2 Conceptos
 - 1.1.3 Funciones de la innovación
- 1.2 Importancia del control de procesos
 - 1.2.1 El proceso
 - 1.2.1.1 Control de procesos
 - 1.2.1.2 Reducir variabilidad
 - 1.2.1.3 Incrementar eficiencia
 - 1.2.1.4 Asegurar la eficacia

Unidad 2

- 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
- 2.2 Control operacional
 - 2.2.1 Sobre resultados
 - 2.2.2 De retroalimentación
- 2.3 Periodicidad del control
 - 2.3.1 Continuo
 - 2.3.2 Periódico
 - 2.3.3 Eventual

UNIDAD 3.

- 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

UNIDAD 4.

- 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 5

- 5.1 Política y gobierno
 - 5.1.1 Económicas
 - 5.1.2 Fiscales
 - 5.1.3 Legales
 - 5.1.4 De comercio
 - 5.1.5 Sanitarias

Bibliografía:

Básica:

Truill, 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.

Barbosa, G. (2000). Could, Innovations in food processing. Estados Unidos: CRC Press LLC.

Mossonnier, V. (2008). Tendencias en el Mercado. Argentina: Granica.

Walker, John R. The Restaurant; from concept to operation 6th Edition John Wiley & Sons Inc. Hoboken, New Jersey. USA

Complementaria:

Cooper, B. (2002). Como iniciar y administrar un restaurant. Colombia: Grupo Norma. Disponible en:

<https://books.google.com.mx/books?id=EAB1IkM2gDIC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

López, N. (2007). Como gestionar la innovación de las PYMES. España: Netbiblo. Disponible en:

<https://books.google.com.mx/books?id=oGJTfQh6QHUC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Primeros auxilios y prevención de riesgos

Etapas: Básica

Área de conocimiento: Formación Integral

Competencia: Identificar las condiciones de riesgo vital en un área de trabajo, por medio de la práctica de técnicas de primeros auxilios, para actuar en caso de emergencia derivada de un accidente laboral, con solidaridad y responsabilidad.

Evidencia de desempeño: Ejecutar 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.

De la Fuente, I. (2004). Guía práctica de primeros auxilios en la empresa. España: MAZ.

Montoya, A. (2010). Curso de seguridad y salud en el trabajo. Madrid: Mc Graw-Hill.

Asfah, R. (2000). Seguridad Industrial y salud. México: Pearson Educación.

Complementaria:

Rodellar, Adolfo. (1999). Seguridad e higiene en el trabajo. España: Alfaomega.

Vaquero, J. (1999). Prevención de riesgos laborales, seguridad, higiene y ergonomía. Madrid: Pirámide.

Freeman, H. (1998). Manual de prevención de la contaminación industrial. México: Mc Graw-Hill.

Hackett, W. (1997). Manual de seguridad y primeros auxilios. México: Alfaomega.

Aguirre, E. (1996). Seguridad e higiene en la industria y el Comercio. México: Trillas.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Herramientas de la información y comunicación

Etapa: Básica

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: Publicar 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:

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.

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.

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

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:

Cuerva, J. (3 de diciembre de 2007). *La nueva Web social: blogs, wikis, RSS y marcadores sociales*. Consultado el 16 de mayo de 2008, de Ministerio de Educación y Ciencia: Observatorio Tecnológico.:

<http://observatorio.cnice.mec.es/modules.php?op=modload&name=News&file=article&sid=529>

Hernández, P. (13 de febrero de 2007). *Tendencias de Web 2.0 aplicadas a la educación en línea*. Consultado el 3 de mayo de 2008, de NSU: No sólo usabilidad Journal.:

<http://www.nosolousabilidad.com/articulos/web20.htm>

Kaplan-Leiserson, E. (mayo de 2004). *RSS: A Learning Technology*. Consultado el 16 de mayo de 2008, de Learning Circuit: http://www.learningcircuits.org/2004/may2004/0405_Trends.htm

Santamaría, F. (abril de 2008). *Otra tabla de la Educación 1.0 a la Educación 3.0 en un entorno de Educación Superior*. Consultado el 4 de Mayo de 2008, de Gabinete de Informática:

<http://gabinetedeinformatica.net/wp15/>

Schmidt, D. K., y Philipp, J. (marzo de 2007). *The genesis and emergence of Education 3.0 in higher education and its potential for Africa*. Consultado el 3 de mayo de 2008, de First Monday. Peer-Review Journal of the internet:

<http://www.uic.edu/htbin/cgiwrap/bin/ojs/index.php/fm/issue/view/225>

Tapscott, D., y Williams, A. D. (2006). *The perfect storm: How Technology, Demographics, and Global Economics Are Converging for the First Category 6 Business Revolution*. En *Wikinomics: How Mass Collaboration Changes Everything*. (págs. 34-64). United States of America: Penguin group.

Torre, A. d. (enero de 2006). *Web Educativa 2.0*. Recuperado el 3 de mayo de 2008, de Edutec. Revista Electrónica de Tecnología Educativa: <http://www.uib.es/depart/gte/gte/edutece/revelec20/anibal20.htm>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Inglés para negocios de alimentos y bebidas

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Gestión de negocios de alimentos y bebidas

Competencia: Utilizar de manera autónoma las habilidades lingüísticas, las competencias comunicativas, de escritura y auditivas mediante la construcción apropiada de contextos en un ambiente áulico y real relacionado con su área profesional, para responder a las necesidades de los segmentos del mercado gastronómico y áreas afines, con un enfoque de responsabilidad y compromiso social.

Evidencia de desempeño: Entrega de portafolio virtual de evidencias (tareas, bitácora, trabajo en clase y de campo) que muestre de la evolución del aprendizaje del alumno a lo largo del programa.

Distribución horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1		4		1	6	-

Contenidos temáticos:

UNIDAD I English for gastronomic purposes

1.1 Benefits

1.2 Basics in the gastronomic industry

1.3 The role of a gastronomy student as a second language learner

UNIDAD II Food for thought

2.1 Exploring history through recipes

2.2 Food culture

2.3 The meaning of food

2.4 Local gastronomy

UNIDAD III English for the food service background

3.1 Food service equipment

3.2 Inputs

3.2.1 Fruits

- 3.2.2 Vegetables
- 3.2.3 Meat, poultry, and seafood

- 3.2.4 Dairy products
- 3.2.5 Beverages
- 3.2.6 Deli, frozen foods, and snack foods
- 3.2.7 Groceries
- 3.3 Cooking and kitchen supplies
 - 3.3.1 Kitchen utensils and cookware
 - 3.3.2 Containers and quantities
 - 3.3.3 Units of measure
- 3.4 Cooking
 - 3.4.1 Cooking methods
- 3.5 The recipe
- 3.6 Food safety practices

UNIDAD IV Food and beverage services

- 4.1 The restaurant
 - 4.1.1 Where to eat
 - 4.1.1.1 Quick service/chain restaurant
 - 4.1.1.2 Mexican restaurant
 - 4.1.1.3 Fancy dining
 - 4.1.1.4 Chef restaurant owner
 - 4.1.2 The Restaurant menu
 - 4.1.3 The restaurant staff
 - 4.1.4 Reservations
 - 4.1.5 Delivering
 - 4.1.6 Catering
 - 4.1.7 Customer service
 - 4.1.8 Wine culture
 - 4.1.9 Wine pairing

Básica

Toussaint-Samat, M. (2009). *A history of food*. Paris: Wiley-Blackwell.

Bober, P. (1999). *Art, culture, and cuisine: ancient and medieval gastronomy*. Estados Unidos: University of Chicago Press.

Mintz, S. (1996). *Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture, and the past*. Estados Unidos: Beacon Press.

Shapiro, N. (1998). *The oxford picture dictionary: monolingual*. Estados Unidos: Oxford University.

(2000). *The Newbury house dictionary of American English*. Estados Unidos: Heinle and Heinle.

Cornog, M. (1998). *Merriam-Webster's vocabulary builder*. Estados Unidos: Merriam-Webster.

Kiple, K. (2000). *The Cambridge world history of food*. Estados Unidos: Cambridge University Press.

Considine, D. (1982). *Foods and food production encyclopedia*. Estados Unidos: Van Nostrand Reinhold.

Glynn, D. (2009). *Great, Grand and Famous chefs and their signature dishes*. Australia: Great, Grand and Famous Pty Ltd.

Complementaria:

Considine, D. (1982). *Foods and food production encyclopedia*. Estados Unidos: Van Nostrand Reinhold.

McWilliams, M. (2010). *Food around the world. A cultural Perspective*. Estados Unidos: Prentice Hall.

<http://www.investhk.gov.hk/business-opportunities/food-beverage.html>

Donna T. (2001). *Spices and seasonings: a food technology handbook*. Estados Unidos: Wiley. Revista electrónica.

Heldman, D. (1999). *Principles of food processing*. (1999). Estados Unidos: Chapman & Hall.

Naylor, L. (2002). *Join the club: idioms for academic and social success*. Estados Unidos: McGraw-Hill/Contemporary.

McLay, V. (1987). *Idioms at work*. Estados Unidos: Language Teachings Publications.

Stott, T. (1995). *At your service: English for the travel and tourist industry*. Inglaterra: Oxford University.

Hollett, V. (1996). *Business objectives*. Inglaterra: Oxford University.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: English for food and beverage business

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Food and beverage business management

Competencia: Use autonomously language skills, communication skills, reading, writing, speaking and listening through appropriate construction of a courtly context in real environment related to their professional area, to meet the needs of segments of the food market 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:

Unit I English for gastronomic purposes

1.1 Benefits

1.2 Basics in the gastronomic industry

1.3 The role of a gastronomy student as a second language learner

Unit II Food for thought

2.1 Exploring history through recipes

2.2 Food culture

2.3 The meaning of food

2.4 Local gastronomy

Unit III English for the food service background

3.1 Food service equipment

3.2 Inputs

3.2.1 Fruits

3.2.2 Vegetables

- 3.2.3 Meat, poultry, and seafood
- 3.2.4 Dairy products
- 3.2.5 Beverages
- 3.2.6 Deli, frozen foods, and snack foods
- 3.2.7 Groceries
- 3.3 Cooking and kitchen supplies
 - 3.3.1 Kitchen utensils and cookware
 - 3.3.2 Containers and quantities
 - 3.3.3 Units of measure
- 3.4 Cooking
 - 3.4.1 Cooking methods
- 3.5 The recipe
- 3.6 Food safety practices

Unit IV Food and beverage services

- 4.1 The restaurant
 - 4.1.1 Where to eat
 - 4.1.1.1 Quick service/chain restaurant
 - 4.1.1.2 Mexican restaurant
 - 4.1.1.3 Fancy dining
 - 4.1.1.4 Chef restaurant owner
 - 4.1.10 The Restaurant menu
 - 4.1.11 The restaurant staff
 - 4.1.12 Reservations
 - 4.1.13 Delivering
 - 4.1.14 Catering
 - 4.1.15 Customer service
 - 4.1.16 Wine culture
 - 4.1.17 Wine pairing

References

Toussaint-Samat, M. (2009). *A history of food*. Paris: Wiley-Blackwell.

Bober, P. (1999). *Art, culture, and cuisine: ancient and medieval gastronomy*. Estados Unidos: University of Chicago Press.

Mintz, S. (1996). *Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture, and the past*. Estados Unidos: Beacon Press.

<http://www.investhk.gov.hk/business-opportunities/food-beverage.html>

Shapiro, N. (1998). *The oxford picture dictionary: monolingual*. Estados Unidos: Oxford University.

(2000). *The Newbury house dictionary of American english*. Estados Unidos: Heinle and Heinle.

Cornog, M. (1998). *Merriam-Webster's vocabulary builder*. Estados Unidos: Merriam-Webster.

Kiple, K. (2000). *The Cambridge world history of food*. Estados Unidos: Cambridge University Press.

Considine, D. (1982). *Foods and food production encyclopedia*. Estados Unidos: Van Nostrand Reinhold.

Glynn, D. (2009). *Great, Grand and Famous chefs and their signature dishes*. Australia: Great, Grand and Famous Pty Ltd.

Complimentary:

Considine, D. (1982). *Foods and food production encyclopedia*. Estados Unidos: Van Nostrand Reinhold.

McWilliams, M. (2010). *Food around the world. A cultural Perspective*. Estados Unidos: Prentice Hall.

Donna T. (2001). *Spices and seasonings: a food technology handbook*. Estados Unidos: Wiley. Revista electrónica.

Heldman, D. (1999). *Principles of food processing*. (1999). Estados Unidos: Chapman & Hall.

Naylor, L. (2002). *Join the club: idioms for academic and social success*. Estados Unidos: McGraw-Hill/Contemporary.

McLay, V. (1987). *Idioms at work*. Estados Unidos: Language Teachings Publications.

Stott, T. (1995). *At your service: English for the travel and tourist industry*. Inglaterra: Oxford University.

Hollett, V. (1996). *Business objectives*. Inglaterra: Oxford University.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Cultivo de productos hidropónicos

Etapa: Básica

Área de conocimiento: Producción gastronómica

Competencia: Cultivar vegetales mediante técnicas hidropónicas, para la producción de vegetales de alta calidad en la elaboración de platillos, cumpliendo con la expectativa económica que asegure la rentabilidad de la operación y la completa satisfacción y salud de los comensales, con responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Presentar cultivos hidropónicos que el estudiante haya sembrado y cuidado a través de las diferentes etapas de su desarrollo. Reporte por escrito, apoyado con fotos, del cultivo en sus diferentes etapas.

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

Contenidos temáticos:

I. Introducción a la hidroponía

1. Conceptos
Hidroponía y palabras clave
- 1.1 Historia
- 1.2 Actualidad de la Hidroponía
- 1.3 Futuro de la Hidroponía
- 1.4 Ventajas
 - Productividad
 - Costos de producción
 - Calidad
 - Uso de los Fertilizantes
 - Uso del agua
 - Posibilidad de cultivar en lugares difíciles
- 1.5 Desventajas
 - Inversión
 - Capacitación
 - Agua de buena calidad

UNIDAD II

Elementos de fisiología vegetal

Contenido temático

1.1 Partes de una planta y su función

Raíces

Tallo

Hojas

Flores

Frutos

2.2 Etapas de desarrollo

Germinación, desarrollo del follaje, floración, fructificación, senescencia y muerte.

2.3 Formas de reproducción vegetal

Esquejes

Acodos

División de matas

Rizomas

Bulbos, tubérculos

Cultivo de tejidos vegetales

2.4 Germinados: cultivo y aprovechamiento

UNIDAD III

Requerimientos minerales de las plantas

Contenido Temático

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

Contenido Temático

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

Contenido Temático

- 5.1 Características de los diferentes sistemas.
- 5.2 NFT
- 5.3 NGS
- 5.4 Raíz flotante
- 5.5 Aeroponía
- 5.6 Acuaponía
- 5.7 Cultivos en sustrato
 - 5.7.1. Propiedades de los sustratos
 - Físicas
 - Químicas
 - Biológicas
 - Económicas
 - 5.7.2 Tipos de sustrato
 - Inorgánicos
 - Orgánicos
 - Industriales
 - 5.7.3 Sistemas de riego
 - 5.7.4 Oxigenación de la solución nutritiva.

UNIDAD VI

Plagas y enfermedades

Contenido Temático

- 6.1 Plagas: Insectos, ácaros y moluscos
 - 6.1.1. Insectos: Ácaros chupadores, Masticadores, Minadores, Raíces
 - 6.1.2 Ácaros: Araña roja, Ácaros del ciclamen, Tetránquidos
 - 6.1.3 Moluscos: Caracoles y babosas
- 6.2 Insectos benéficos: Arañas, Catarina o mariquitas, Crisopas, Sífidos, Avispas y Polinizadores (abejas y abejorros)
- 6.3 Combate a las plagas
 - 6.3.1. Métodos de combate a las plagas:
 - Químicos
 - Físicos
 - Biológicos
 - Culturales

- 6.4 Enfermedades
 - Fungosas
 - Bacterianas
 - Virales
- 6.4.1 Prevención

UNIDAD VII

Cultivos Protegidos

Contenido temático

- 7.1 Protecciones contra el clima
 - Invernaderos
 - Casa sombra
 - Túneles
- 7.1.1 Excesos de temperatura, calefacción y enfriamiento
- 7.1.2 Control de la humedad
- 7.1.3 Control de la luz (Intensidad, calidad)
- 7.4 Diseñar un huerto urbano
- 7.5 Programación de cultivos

Bibliografía:

Básica:

Rodríguez, F. H. (2006). *El tomate rojo: sistema hidropónico*. México, D.F. Editorial Trillas.

Food Agriculture Organization. *La huerta hidropónica popular*. Curso audiovisual. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/009/ah501s/ah501s00.htm>

Complementaria:

Hydro environment. Disponible en: <http://www.hydroenvironment.com.mx>

Universidad Agraria La Molina. Centro de investigación de hidroponía y de nutrición mineral. Disponible en: <http://www.lamolina.edu.pe/hidroponia/>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Antropología de la alimentación

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Producción gastronómica

Competencia: Analizar la dimensión simbólica y sociocultural de las prácticas alimentarias, mediante el material bibliográfico, audiovisual y trabajo de campo, para fomentar la investigación en el campo de la gastronomía y enología a nivel regional con el reconocimiento hacia la diversidad cultural, el trabajo en equipo y la ética profesional.

Evidencia de desempeño: Elaboración de un trabajo de investigación que demuestre ejercicio etnográfico.

Distribucion horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	3		1		3	7	-

Contenidos temáticos:

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

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

III. Cuisine, migración e 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

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. Acercamiento 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

Contreras, J. (Comp.) (2005). Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres. España: Universitat de Barcelona e IPN.

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.

Complementaria:

Counihan, C. (1999). The Anthropology of food and body: Gender, meaning and power. Nueva York: Routledge

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>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Charcutería

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Producción gastronómica

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: Elaborar 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.

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

Contenidos temáticos:

I. Conceptos básicos de charcutería

1.1 Qué es charcutería

1.2 Tipos de embutidos

1.3 Químicos utilizados

II. Elaboración de embutidos

2.1 Embutidos crudos

2.1.1 Curado

2.2 Embutidos cocidos

2.2.1 Curado

III. Maduración y conservación de embutidos

3.1 Maduración

3.2 Añejamiento

3.3 Conservación

Bibliografía:

Básica:

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.

Essien, E. (2005). *Fabricación de embutidos*. Zaragoza: Acribia.

Complementaria:

Sánchez, M. (2003). *Procesos de elaboración de alimentos y bebidas*. Madrid: AVM.

Pardo, J. (1998). *La industria cárnica. El sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos*. España: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha.

Consejo Mexicano de la Carne, consultado en: <http://www.comecarne.org/estadisticas>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Barismo

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Servicio

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 mediante los distintos tipos de extracción, con dedicación y disciplina.

Evidencia de desempeño: Integración de 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 periodo escolar, junto con la elaboración de una bebida al azar realizada con base de café.

Distribucion horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2		2		2	6	-

Contenidos temáticos:

1. 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

2. Métodos de extracción

- 2.1 Espresso
- 2.2 Extracción en caliente
- 2.3 Extracción en frío

- 3. Preparaciones
 - 3.1 Cremado
 - 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. (2009). *Café: descubre, saborea, disfruta*. España: CEAC.

BaristaKim. (2015, Mayo). ¿Cuál es el punto de molido ideal para cada método de infusión de café? [Mensaje en un blog]. Recuperado de <http://baristakim.es/2015/05/cual-es-el-punto-de-molido-ideal-para-cada-metodo-de-infusion-de-cafe/>

Complementaria

Ward, M. (2006). *Café*. España: CEAC.

Delgado, C. (1997). *El libro del café*. España: Alianza editorial.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Servicio a la mesa

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Servicio

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: Elaborar una carpeta de evidencia, donde demuestren mediante fotografías, explicaciones y comentarios lo aprendido durante clases.

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

Contenidos temáticos:

I. Reglas de seguridad e imagen

- 1.1 Distancias de seguridad
- 1.2 Presentación personal
- 1.3 Manejo higiénico de utensilios

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

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. *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.* Editorial Maxlor, 2010.

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.

Complementaria:

Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante (2009) España: Vértice.

Sudhir, A. *Food and beverage service: Training manual.* (2006). India: McGrawHill.

Técnicas de servicio de alimentos y bebidas (2010). Universidad nacional de Educacion a Distancia. 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

Área de conocimiento: Producción Gastronómica y Servicio

Competencia: Analizar las características cualitativas de alimentos y bebidas por medio de la práctica de análisis sensorial, para evaluar y comparar la calidad de diversos productos alimentarios y vinícolas con sentido de ética y responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Elaborar una carpeta de evidencias que incluya reporte de prácticas y de investigación sobre los diferentes ingredientes y alimentos, así como la presentación final de una propuesta de armonización en el que se incorporen elementos visuales, olfativos y gustativos.

Distribucion 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 Vino

1. Vino

1.1. Tipos de Vino

1.1.1. Blanco

- 1.1.1.1. Limpidez
- 1.1.1.2. Tono
- 1.1.1.3. Aromas
- 1.1.1.4. Gusto
- 1.1.1.5. Defectos

1.1.2. Rosado

- 1.1.2.1. Limpidez
- 1.1.2.2. Tono
- 1.1.2.3. Aromas
- 1.1.2.4. Gusto
- 1.1.2.5. Defectos

1.1.3. Tinto

- 1.1.3.1. Limpidez
- 1.1.3.2. Tono
- 1.1.3.3. Aromas
- 1.1.3.4. Gusto
- 1.1.3.5. Defectos

1.1.4. Espumoso

- 1.1.4.1. Limpidez
- 1.1.4.2. Tono
- 1.1.4.3. Aromas
- 1.1.4.4. Gusto
- 1.1.4.5. Defectos

UNIDAD IV Aceite de Oliva

1. Aceite de Oliva

- 1.1. Tipos
- 1.2. Variedades de oliva
- 1.3. Vista
- 1.4. Olfato
- 1.5. Gusto
- 1.6. Textura

UNIDAD V Quesos

2. Quesos

- 2.1. Tipos
- 2.2. Origen
- 2.3. Vista
- 2.4. Olfato
- 2.5. Gusto
- 2.6. Textura
- 2.7. 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:

J.J. de Castro Martín, E. Bota Prieto y J. Sancho Valls, (1999) *Introducción al Análisis Sensorial de los Alimentos*, Universidad de Barcelona,

Morales Anazoloua A.,(1994) *La evaluación [i. e. evaluación] sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica*, Acribia, Editorial, S.A.,

Herbert Stone, Joel L. (2004) *Sidel, Sensory Evaluation Practices*, 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 ó Meditaciones de Gastronomía Trascendental*. Maxtor.

Jackson Ronald (2009) *Análisis Sensorial de vinos*. Editorial Acribia

Complementaria:

Loukie Werle, Cox Jill, (2000) *Ingredientes*, Konemann.

Wright Jeni, Treuille Eric, (2006) *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*, Blume 2006.

Larousse (2011) *Gastronomique en español*, Editorial.

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

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Course: Sensory evaluation of food

Stage: Disciplinary

Area of knowledge: Food production and service

Competency: Analysis of the qualitative characteristics of foods and beverages by sensory evaluation practices in order to determine and compare the quality of diverse food and wine products in an ethically and sociably responsible manner.

Evidence of performance: Compilation of a folder of evidence containing reports of practical work and research on different foods and ingredients, and final presentation of a harmonization proposal that includes visual, olfactory, and gustatory elements.

Distribution of hours	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requirement
	1		2		1	4	

Thematic content:

UNIT I Introduction to food analysis

1. Introduction to food analysis
 - 1.1. General concepts of food analysis/General concepts of sensory evaluation
 - 1.2. Definition of sensory evaluation

UNIT II 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 Wine

1. Wine

1.1. Types of wine

1.1.1. White

- 1.1.1.1. Limpidity
- 1.1.1.2. Tone
- 1.1.1.3. Aroma
- 1.1.1.4. Flavor
- 1.1.1.5. Negative attributes

1.1.2. Rosé

- 1.1.2.1. Limpidity
- 1.1.2.2. Tone
- 1.1.2.3. Aroma
- 1.1.2.4. Flavor
- 1.1.2.5. Negative attributes

1.1.3. Red

- 1.1.3.1. Limpidity
- 1.1.3.2. Tone
- 1.1.3.3. Aroma
- 1.1.3.4. Flavor
- 1.1.3.5. Negative attributes

1.1.4. Sparkling

- 1.1.4.1. Limpidity
- 1.1.4.2. Tone
- 1.1.4.3. Aroma
- 1.1.4.4. Flavor
- 1.1.4.5. Negative attributes

UNIT IV Olive oil

1. Olive oil

- 1.1. Types of olive oil
- 1.2. Olive varieties
- 1.3. Sight
- 1.4. Smell
- 1.5. Taste
- 1.6. Texture

UNIT V Cheese

2. Cheese

- 2.1. Types
- 2.2. Origin
- 2.3. Sight
- 2.4. Smell
- 2.5. Taste
- 2.6. Texture
- 2.7. 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 taste
 - 7.1.3. Discriminant tests
 - 7.1.4. Descriptive tests
 - 7.1.5. Duo-trio tests
 - 7.1.6. Other

 - 7.2. Organization of wine 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 analyses
 - 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:

J.J. de Castro Martín, E. Bota Prieto and J. Sancho Valls, (1999) *Introducción al Análisis Sensorial de los Alimentos*, Universidad de Barcelona,

Morales Anzaloua A.,(1994) *La evaluación [i. e. evaluación] sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica*, Acribia, Editorial, S.A.,

Herbert Stone, Joel L. (2004) *Sidel, Sensory Evaluation Practices*, Academic Press,

Golombek, Diego and Schwarzbaum, Pablo. (2013). *El Nuevo Cocinero Científico: cuando la ciencia se mete a la cocina*. Siglo XXI Editores.

Brillat-Savarin. (2010). *Fisiología del Gusto ó Meditaciones de Gastronomía Trascendental*. Maxtor.

Jackson Ronald (2009) *Análisis Sensorial de vinos*. Editorial Acribia

Complementary:

Loukie Werle, Cox Jill, (2000) *Ingredientes*, Konemann.

Wright Jeni, Treuille Eric, (2006) *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*, Blume 2006.

Larousse (2011) *Gastronomique en español*, Editorial.

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

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Cocina fría

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Producción gastronómica

Competencia: Aplicar las técnicas y procesos de producción para la preparación de alimentos y bebidas propias de la cocina fría, por medio de la demostración y práctica de recetas de cocina clásica internacional, para ampliar el desarrollo de habilidades culinarias con sentido de higiene y responsabilidad.

Evidencia de desempeño: Diseño de 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:

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

II. Frutas y vegetales

- 2.1 Ensaladas
- 2.2 Crudités
- 2.3 Tallado y escultura
- 2.4 Técnicas actuales

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

IV. Pescados y Mariscos

4.1 Preparaciones frías con pescados y mariscos (ceviches, sashimi, tiraditos, cocteles, etc.)

4.2 Técnicas actuales

V. Carnes frías

5.1 Patés

5.2 Terrinas

5.3 Galantinas

5.4 Técnicas actuales

VI. 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.

Reyes, O. (2009). *Tallado de Frutas y verduras*. España: Lexus.

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.

Complementaria:

Werle, L. (2000). *Ingredientes*. Alemania: Konemann.

Wright, J. (2006). *Guía Completa de las Técnicas Culinaria*. España: Blume.

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

Myhrvold, N., Bilet, M. (2014). *Modernist Cuisine at home*. Alemania: Taschen

The Professional Garde Manger (20119). Recuperado en:

<http://catalogimages.wiley.com/images/db/pdf/0471468495.excerpt.pdf>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Nutrición en el individuo sano

Etapas: Disciplinaria

Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Competencia: Analizar los requerimientos nutrimentales del individuo sano en diferentes etapas de vida, a través del empleo de menús y platillos saludables, para fomentar la incorporación de la gastronomía en centros hospitalarios, guarderías, primarias, secundaria, comedores y asilos de anciano, con respeto y responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Elaboración de manual de recetas saludables desarrolladas durante el curso.

Distribucion horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2	-	2	-	2	6	-

Contenidos temáticos:

I. Nutrición en embarazo y lactancia

- 1.1 Fisiología del embarazo
- 1.2 Ingestas recomendada de nutrientes en embarazo
- 1.3 Prevención de complicaciones
- 1.4 Composición de la leche materna
- 1.5 Beneficios de la leche materna
- 1.6 Ingestas recomendada de nutrientes en lactancia
- 1.7 Diseño de platillos y menús saludables

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 menú

III. Nutrición en adolescencia

3.1 Características biológicas, psicológicas y sociales

3.2 Ingestas nutricionales recomendadas

3.3 Trastornos nutricionales

3.4 Diseño de platillos y menú

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 menú

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 menú

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 menú

Bibliografía:

Básica:

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

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

Pamplona, R. (2007). Enciclopedia de los alimentos. España: Biblioteca, Educación y Salud.

Pamplona, R. (2007). 250 Recetas que previenen y curan. España: Gema Editores.

Mataix, V. (2013). Tratado De Nutrición Y Alimentación. España: Océano.

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

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: Manejo de cocinas saludables

Etapa: Disciplinaria

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 novedosos que permitan al individuo tener una mejor calidad de vida, fomentado la disciplina, orden y responsabilidad del medio en que se desenvuelve.

Evidencia de desempeño: Presentación de prototipo de productos de alimentos para venta y bebidas saludables de acuerdo con las necesidades del individuo enfermo.

Distribucion horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2	-	2	-	2	6	-

Contenidos temáticos:

1. Conceptos básicos de alimentación sana.

1.1 La gastronomía en la alimentación sana.

1.2 Gastronomía clínica

2. 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

3. Alimentación y nutrición en Síndrome metabólico

3.1 Concepto y clasificación

3.2 Enfermedades que la componen

3.2.1 Obesidad

3.2.2 Diabetes

3.2.3 Hipertensión arterial

3.2.4 Enfermedades cardiovasculares

4. Alimentación y nutrición en enfermedades digestivas

4.1 Gastritis

4.2 Úlcera

4.3 Colitis

4.4 Diarrea y estreñimiento

4.5 Enfermedad celiaca

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. México: editorial FNS, 4ª edición. .

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: Básica

Área de conocimiento: Gestión de negocios de alimentos y bebidas

Competencia: Desarrollo de fórmulas matemáticas y funciones algebraicas a través del uso de diversos software para obtener información, analizarla y tomar decisiones con sentido de responsabilidad.

Evidencia de desempeño: Elaborar una carpeta digital que contenga las diversas prácticas desarrolladas en el laboratorio de cómputo durante el curso.

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

Contenidos temáticos:

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

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.

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

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. (2005). *Informática e internet: conceptos básicos*. México: Universidad de León.

Giménez, M. (2011). *Menu Design: What's for Lunch?* Francia: Monsa.

Comercio. (2008). *Gestión del Punto de Venta*. España: Vértice

Charte, F.(2010). *Microsoft Excel 2010*.

Complementaria:

López, J. & Montero, A. (2000). *Informática Aplicada a la gestión de empresas*. Madrid: ESIC.

Portal WEB del software MrTienda y MrCher, disponible en: <http://www.mrtienda.com.mx/>

Portal WEB del software Chefexact, disponible en: <http://www.chefexact.com/>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Historia y rescate de la gastronomía en México

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Producción gastronómica

Competencia: Describir el desarrollo de la gastronomía y la alimentación en México, a partir del conocimiento de diferentes períodos históricos, contextos culturales y regionales de productos animales y vegetales, tecnologías agrícolas, culinarias y tecnológicas con el fin de valorar, rescatar y promover el acervo gastronómico de México aplicado en propuestas de solución en organizaciones y establecimientos de alimentos y bebidas con responsabilidad y compromiso a nivel nacional e internacional.

Evidencia de desempeño: Un catálogo de productos que referencian la historia y construcción del patrimonio gastronómico de México que incluya una recopilación de las principales recetas prehispánicas y novohispanas.

Distribucion horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	3		1		3	7	-

Contenidos temáticos:

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

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

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

IV. Nociones para Gastronomía Mexicana y Cocinas Regionales

4.1 La concepción de una cocina mexicana después de la Independencia

4.2 Recetarios inter independencia – porfiriato

4.3 Hacia el centenario de 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.

Pilcher, J. (2001). ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana. México: Reina Roja y CONACULTA.

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.

Juárez, J. (2008). Nacionalismo Culinario. La cocina mexicana en el siglo XX. México: CONACULTA.

Niembro, M., Telles, R.(2012). Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía. CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía. Recuperado en:

http://www.uaemex.mx/Culinaria/culinaria_historia/cuatro_ne/pdfs/historia_del_mestizaje.pdf

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Planeación Financiera

Etapa: Disciplinaria

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 ética.

Evidencia de desempeño: Presentación de portafolio de evidencias con la resolución de casos teóricos prácticos aplicando los métodos de planeación para la gestión financiera donde el alumno evaluará el mejor escenario financiero por medio de la resolución y análisis de casos prácticos en los distintos tipos de empresas, dichos ejercicios lograr identificar fortalezas y debilidad a las que se enfrentan las empresas las cuales presentará en sus evidencias de desempeño.

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

Contenidos temáticos:

Unidad 1

- 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 2

- 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 3

- 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 4

- 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:

- Perdomo M. A. Planeación Financiera. Editorial ECAFSA
Steiner, G. A. Planeación Estratégica. Editorial CECSA
Bierman, H. (1987).Planeación financiera estratégica. CECSA
Brealey, Richard y Stewart Myers (1998). Fundamentos de financiación empresarial. Mc Graw Hill
Haime, L. L. Planeación financiera en la empresa moderna. ISEF
Gitman,L. J. (1995). Administración Financiera Básica. Editorial: HARLA
Burbano, R. J. E. (1996). PRESUPUESTOS: Enfoque Moderno de planeación y Control. Editorial:
MC GRAW HILL
Welsch, G., Hilton, R. y Gordon, P.N. (1990). Presupuestos, planificación y control de utilidades.
Prentice Hall

Complementaria:

- Revista Mundo Ejecutivo: <http://mundoejecutivo.com.mx/>
Revista Ejecutivos de Finanzas: <http://www.imef.org.mx/publicaciones-imef/revista-ejecutivos-de-finanzas>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Tallado artístico

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Servicio

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: Propuesta artística utilizando la técnica de tallado y escultura en fruta, verdura y mantequilla.

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

Contenidos temáticos:

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

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.

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. Recuperado en:

<http://fbookfi.science/ebook-download/c/creative-carving-fruits-and-vegetables-58024.pdf>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Cocina francesa

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Competencia: Aplicar técnicas de cocina francesa, a través del uso de 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: Diseño de un recetario y catálogo de técnicas que incluya fotografías y describa las características por región.

Distribucion horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	5			1	7	-

Contenidos temáticos:

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

II. Zona Norte

2.1 Ile de France

2.2 Nord pas de Calais

2.3 Picardie

III. Zona Noroeste

3.1. Bretagne

3.2. Normandie

IV. Zona Noreste

4.1. Champagne Ardenne

4.2. Alsace

4.3. Lorraine

V. Zona Sur

5.1 Midi-Pyrénées

5.2 Languedoc-Roussillon

VI. Zona Suroeste

6.1. Aquitaine (bordeaux)

VII. Zona Sureste

7.1. Provence-Alpes-Côte d'Azur

7.2. Corse

VIII. Zona Este

8.1. Franche Comte

8.2. Rhône Alpes

8.3. Bourgogne

IX. Zona Oeste

9.1. Pays de Loire

9.2. Poitou Charentes

UNIDAD X. Zona Central

10.1. Centre

10.2. Limousin

10.3. 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.

Complementaria:

Werle, L. (2000). *Ingredientes*. Alemania: Konemann.

Wright, J. (2006) *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. España: Blume.

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=0CCIQ6AEwAWoVChMI1723sMXzyAIVxaOIC34pQXm#v=onepage&q=french%20gastronomy&f=false>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Desayunos

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Producción gastronómica.

Competencia: Planear y diseñar el tipo de menú, así como también el tipo de servicio a través de la identificación y mejora de las necesidades del entorno, para satisfacer la demanda del consumidor matutino, estableciendo aportaciones a la salud con un sentido de responsabilidad ética y social.

Evidencia de desempeño: Entregar 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.

Distribucion horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4			1	6	-

Contenidos temáticos:

I. Introducción a los Desayunos

1.1 Historia del desayuno

1.2 Concepto de desayuno

1.3 Tipos de desayuno

1.3.2 Americano

1.3.3 Continental

1.3.4 Francés

1.3.5 Mexicano

1.3.5 Buffet

1.3.6 Brunch

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

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

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. 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 de los Desayunos Mexicanos, (2015). Larousse Editorial

Larousse Gastronomique en español. (2010). Larousse Editorial.

The culinary institute of America. (2011). The professional chef ninth editon, The culinary institute of America.

Georgeanne Brennan, Williams-Sonoma Essentials of Breakfast and Brunch: Recipes, menus, and ideas for delicious morning meals, (2008). Oxmoor House. Recuperado en: <https://books.google.com.mx/books?id=1RB8GQAACAAJ&dq=Georgeanne+Brennan,+Williams-Sonoma+Essentials+of+Breakfast+and+Brunch&hl=es-419&sa=X&ved=0CB4Q6AEwAGoVChMIkYah9cbzyAIV0EWICH29TwMW>

Complementaria:

Loukie, W., Cox, J. (2012). Ingredientes. H.F. Ullmann.

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

Wright, J., Treuille, E. (2007). Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Blume.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Sistemas de gestión de calidad

Etapa: Disciplinaria

Área de conocimiento: Gestión de negocios de alimentos y bebidas

Competencia:

Evaluar los procesos de empresas de alimentos y bebidas a través de auditorías externas basadas en protocolos establecidos en normatividades mexicanas e internacionales para implementar un sistema de gestión de calidad para la toma de decisiones, con sentido crítico y eficaz.

Evidencia de desempeño

Implementar un Sistema de Gestión de Calidad en empresas de alimentos y bebidas. Tomando como base los protocolos establecidos en la normatividad mexicana e internacional. Aplicando los conocimientos teórico- práctico impartidos en la asignatura

Distribucion 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, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. (vigente)

NMX-F- 605- NORMEX- 2004. (2004). Alimentos: manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H. Norma Mexicana.

Complementaria:

Secretaría de Turismo. (Consultado mayo del 2014)

http://www.sectur.gob.mx/en/sectur/sect_9231_distintivo_h

Tesis:

Calzada, E. y López, Y. (2004). Evaluación del impacto que ha tenido la certificación ISO 9001 en una empresa manufacturera transnacional. Tesis Publicada, Universidad de las Américas, Puebla, México.

Hernández, Y. y Cazares, F. (2007). 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.

Islas, M. (2006). Diseño de un Sistema de Gestión de Capacitación para una planta procesadora de carne de puerco. Tesis de maestría publicada. Instituto Tecnológico de Sonora, México.

William J Stevenson (2013). Operations Management 12th Edition Unite States McGraw-Hill Series in Operations and Decision Sciences.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Repostería avanzada

Etapa: Terminal

Área de conocimiento: Producción gastronómica

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: Diseño de un portafolio de evidencias que incluya:

Portada (Nombre UABC, Escuela, Materia, Alumno, Maestro, Fecha), Índice, Plan de trabajo, Apuntes y notas tomadas en clase y en las prácticas, Recetas con fotografía obligatoria, Tareas, Powerpoints, Formato de evaluación diaria firmada por el profesor, Reflexión final de la clase.

Distribucion horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4	-	-	1	6	-

Contenidos temáticos:

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

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

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

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

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*. Wiley

Suass M. (2010). *Advances Baking & Pastry: A Professional Approach*. Delmar Cengage Learning,

Wayne, G. (2008). *Panadería y Repostería para Profesionales*. Editorial Limusa S.A. De C.V.

Bau, F. (2013). *Enciclopedia del chocolate*. Editorial: Blume.

Boué, V., Delorme, H., Didier, S. (2013). *Enciclopedia de los postres*. Editorial: Blume.

Duytsche, Y. (2008). *Diversiones dulces*. Editorial: Montagud.

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.

(2015). México en el top de la repostería mundial. *Reforma - México DF*. Disponible en: <http://reforma.vlex.com.mx/vid/mexico-top-reposteria-mundial-575162270>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Cocina internacional

Etapa: Terminal

Área de conocimiento: Producción gastronómica

Competencia: Elaborar una propuesta gastronómica con ingredientes y técnicas de las distintas cocinas del mundo como influencia sobre la gastronomía actual, experimentando con nuevas técnicas e ingredientes a través de la práctica culinaria y análisis organoléptico; para la elaboración y creación de propuestas gastronómicas innovadoras y sustentables siguiendo los principios profesionales de cocina y estableciendo aportaciones a la salud y el medio ambiente.

Evidencia de desempeño: Entregar 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.

Distribucion horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4	-	-	1	6	-

Contenidos temáticos:

I. Europa

1.1 España y Portugal

1.2 Italia

1.3 Alemania, Bélgica y Suiza

1.4 Inglaterra

1.5 Grecia y Turquía

II. Asia

2.1 China

2.2 Japón

2.3 Tailandia

2.4 India

III. Medio Oriente

3.1 Marruecos

3.2 África

3.3 Arabia

IV. 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 Institut of America. (2012). *Garde manger*
The art and craft of the cold kitchen. Estados Unidos: The Culinary Institut of America

Complementaria:

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

Werle, L. (2000). *Ingredientes*. Alemania: Konemann.

Wright, J. (2006). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. España: Blume.

Heiter C. (2007). *The Sushi Book*. Estados Unidos: ThingsAsian press.

Trang C. (2003). *Essentials of Asian Cuisine: Fundamentals and Favorite*. Estados Unidos: Simone & Shuster.

Gayler P. (2003). *Cocina Mediterránea*. España: Blume.

Bellahsen F. (2006). *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

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Gastronomía, salud y comunidad

Etapas: Terminal

Área de conocimiento: Producción gastronómica

Competencia: Desarrollar un programa de atención a población vulnerable, a través de la aplicación de los conocimientos gastronómicos previamente adquiridos, para promover las bases de la selección, almacenaje y preparación de un platillo saludable que lo conduzca a tener una mejor alimentación, con un enfoque de responsabilidad y compromiso social.

Evidencia de desempeño: Diseñar un programa de atención a comunidades vulnerables 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:

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

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

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

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. (2009). 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.
<http://www.fao.org/home/es/>

Desarrollo Integral de la Familia. <http://sn.dif.gob.mx/>

Revista Española de Nutrición Comunitaria. <http://www.renc.es/somos.asp>

Sin hambre, cruzada nacional. <http://sinhambre.gob.mx/>

Organización Mundial de la Salud. <http://www.who.int/es/>

Comunidad virtual para profesionales de la nutrición. www.nutrinform.com

El poder del consumir. www.elpoderdelconsumidor.org

CalorieKing - Diet and weight loss. Calorie Counter and more. [www.calorieking.com /](http://www.calorieking.com/)

Algava M. (2006). Jugar y jugarse: Las técnicas y la dimensión lúdica de la educación popular. Argentina: América Libre.

Pamplona, R. (2007). Dr. Enciclopedia de los alimentos. España: Biblioteca, Educación y Salud.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Seminario de investigación

Etapas: Terminal

Área de conocimiento: Gestión de negocios de alimentos y bebidas

Competencia: Diseñar y desarrollar un proyecto de investigación, mediante métodos y técnicas de investigación para identificar problemáticas y en el campo gastronómico, fomentando la ética profesional, disciplina, rigurosidad y el trabajo en equipo.

Evidencia de desempeño: Presentar un trabajo terminal de investigación que abarque planteamiento del problema, objetivo general, objetivos específicos, justificación, pregunta de investigación o hipótesis, diseño metodológico, cronograma, resultados, discusión, conclusiones y referencias.

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

Contenidos temáticos:

I. Género académico y áreas de estudio en el campo gastronómico

1.1 Género académico

1.2 Delimitación área del campo gastronómico de investigación

1.3 Guías para citas y referencias bibliográficas y electrónicas

II. Elementos que conforman el planteamiento del problema

2.1 Delimitación del fenómeno, o problemática en el campo gastronómico

2.2 Objetivos de investigación

2.3 Preguntas de investigación

2.4 Justificación de la investigación

2.5 Viabilidad y consecuencias del trabajo de investigación

III. Revisión crítica de literatura y construcción del estado del arte y marco teórico

3.1 Estrategias para la detección de literatura (bibliotecas y sitios de internet)

3.2 Estrategias para construir el estado del arte marco teórico

3.3 Revisión crítica de la literatura por equipo

3.4 Selección de la muestra

3.5 Hipótesis y pregunta de investigación

IV. Metodología

4.1 Conceptos básicos: Metodología, Método, Técnicas y Herramientas

4.2 Correlación marco teórico – información empírica – metodología

4.3 Métodos aplicables al campo gastronómico

4.4 Diseño de instrumentos (cuestionarios, encuesta, entrevistas, dinámicas de enseñanza, grupos focales)

4.5 Aplicación de pruebas piloto y validación de instrumentos

V. Organización y clasificación de los datos

5.1 Sistematización de datos

5.2 Softwares: SPSS, Atlas T

5.3 Interpretación de los datos

5.4 Redacción de resultados y conclusiones

Bibliografía:

Básica:

Ortiz Uribe, FG. (2014). METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN, El proceso y sus técnicas. Editorial Limusa.

Hernández, S. R., Fernández, C. C., & Baptista, L. M. D. P. (2010). Metodología de la investigación (5a. ed.). México: McGraw-Hill Interamericana. Disponible en: <http://site.ebrary.com/lib/uabcsp/reader.action?pg=1&docID=10779867&tm=1446603126813>

Báez, J. (2009). Investigación Cualitativa. España: ESIC.

Bowell, T. and Kamp, G. (2010) Critical Thinking. A concise guide, 3ed. Edition, New York, Routledge.

Lunsford, A.A. Ruskiewicz, J.J., Walters, K. (2013) Everything's an argument. With readings, 6th edition, Boston, Bedford.

Complementaria:

Ortiz U. (2013). Diccionario de la investigación científica. México: Limusa.

Quintín, M. (2008). Tratamiento estadístico de datos con SPSS. España: Thomson.

Pedroza, H. (2006). Sistema de análisis estadístico con SPSS. Nicaragua: INCA

IBM Corp. Released 2013. IBM SPSS Statistics for Windows, Version 22.0. Armonk, NY: IBM Corp

Scientific Software Development GmbH (2015) Atlas Ti. Qualitative Data Analysis for Windows, Version 7. www.atlasti.com

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Cocina asiática

Etapa: Terminal

Área de conocimiento: Producción gastronómica

Competencia: Elaborar platillos de alto nivel culinario utilizando 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: Presentación de una propuesta gastronómica original, novedosa y económicamente viable para su comercialización.

Distribucion horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4	-	-	1	6	-

Contenidos temáticos:

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

II. Las técnicas de las cocciones

2.1. A fuego indirecto

2.2. A fuego directo

2.3. Al horno

2.4. A vapor

III. Los utensilios

3.1. Wok, ollas, cacerolas y sartenes

3.2. Utensilios ancestrales

3.3. Cuchillos

IV. Los condimentos y las salsas

4.1. Hiervas 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. 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

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:

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.

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: Food styling

Etapa: Terminal

Área de conocimiento: Servicio

Competencia: Utilizar las técnicas culinarias para 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: Diseñar un portafolio de fotografías que representen el resultado final de las técnicas aplicadas a la estética de un alimento.

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

Contenidos temáticos:

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

II. Herramientas y utilería básica

- 2.1 Equipos básicos
- 2.2 Utensilios básicos
- 2.3 Locaciones generales

III. Técnicas básicas de fotografía digital

- 3.1 Iluminación
- 3.2 Composición
- 3.3 Locaciones
- 3.4 Utilería y decoraciones

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. 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.
- Hobday, C. (2010). *Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals*. Canadá: Firefly Books.
- Styler, C. (2006). *Working the Plate: The Art of Food Presentation*. Estados Unidos: Wiley.

Complementaria:

- Werle, L. (2000). *Ingredientes*. Alemania: Konemann.
- Wright, J. (2006). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. España: Blumé. 2006.
- Robuchon, J. (2011). *Gastronomie en español*. España: Larousse.
- 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 en Técnicas y Estrategias Didácticas

Etapas: Terminal

Área de conocimiento: Gestión de negocios de alimentos y bebidas

Competencia: Instrumentar programas de capacitación, aplicando estrategias didácticas en las diversas áreas de un establecimiento de alimentos y bebidas, para optimizar la operación del mismo, con una actitud responsable, emprendedora y de respeto.

Evidencia de desempeño: Establecer una instrumentación didáctica propia para el área de gestión, servicio y producción, con base en la planeación de los cursos a impartir, requeridos para el logro del desempeño óptimo de las funciones de un establecimiento de alimentos y bebidas.

Distribucion horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	2	-	2	-	2	6	-

Contenidos temáticos:

UNIDAD I. EL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

1.1 Conceptos fundamentales de la enseñanza y el aprendizaje.

1.2 La diversidad en el aprendizaje.

1.3 El aprendizaje en los adultos.

1.4 Características de los grupos.

UNIDAD II. LA ENSEÑANZA Y LAS ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS

2.1 Habilidades básicas para la enseñanza.

2.2 Recursos y estrategias didácticas.

2.3 La instrumentación didáctica en la capacitación.

2.4 Desarrollo de talento humano basado en competencias.

UNIDAD III. CONDUCCIÓN DEL PROCESO DE INSTRUCCIÓN

4.1 Características de los participantes

4.2 Estrategias de comunicación.

4.3 Actividades de reforzamiento

4.4 Juntas de inicio y de fin de turno.

4.5 La evaluación del desempeño.

UNIDAD IV. DISEÑO DEL PROCESO DE FORMACIÓN

4.1 Objetivos.

4.2 Desarrollo del proceso.

4.3 Evaluación del proceso de capacitación.

4.4 Seguimiento del proceso de capacitación.

Bibliografía:

Básica

Blake, O.J. (2003). *La capacitación: un recurso dinamizador de las organizaciones*. Editor Macchi; 162 p.

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. (2009). *Manual del servicio de restaurante-bar*. 2ª. Edición. México:Limusa.

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

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).

Tuning AL (2011-2013). Competencias específicas de administración de empresas. Recuperado de: <http://www.tuningal.org/>

Complementaria

Mertens L. (2000). *La Gestión por Competencia Laboral en la Empresa y la Formación Profesional*. España: Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

Reynolds, D. (2007). *Human resources in the foodservice industry*. Estados Unidos: Taylor y Francis.

Reza, J. (2007). *Evaluación de la capacitación en las organizaciones*. México: Panorama.

Werner, J. (2012). *Human resource development*. Estados Unidos: Cengage Learning.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Cocina económica y popular

Etapa: Terminal

Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Competencia: Valorar 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 gastronómico mexicano, con compromiso y responsabilidad social.

Evidencia de desempeño: Demostrar prácticamente las diferentes técnicas, así como el uso y combinación de ingredientes en las nuevas tendencias gastronómicas y seguir los principios de cocina mexicana tradicional para la elaboración de platillos balanceados y viables para su comercialización.

Distribucion horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	1	4	-	-	1	6	-

Contenidos temáticos:

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

II. Preparaciones

- 2.1 Ingredientes
- 2.2 Regiones y temporadas
- 2.3 Tendencias
- 2.4 Procesos de producción

III. Comercialización

3.1 Mercado – público meta

3.2 Costos

3.2.1 Instalaciones proveedoras

3.2.2 Optimización de recursos

3.3 Evolucionaria

3.3.1 Multi – unidades y franquicias

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. 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.
Disponible en:
<https://books.google.com.mx/books?id=RLxfC0x7j6oC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

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.

Wright, J. (2007). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. España: Blume.

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Análisis químico de alimentos.

Etapa: Terminal

Área de conocimiento: Producción Gastronómica

Competencia: 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: Integrar una carpeta de evidencias que incluya reportes de laboratorio para cada una de las prácticas para demostrar el conocimiento adquirido a través de los métodos analíticos estudiados.

Distribucion horaria	HC	HL	HT	HPC	HE	Cr.	Requisito
	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:

Belitz, H. (2009). *Food Chemistry*. Heidelberg: Springer. Disponible en: <http://link.springer.com/book/10.1007/978-3-540-69934-7>

Badui, S. (2006). *Química de los Alimentos*. México: Pearson Educación.

Baltes W. (2007). *Química de los Alimentos*": Acribia

Hernández Garibay E. (2008) *Manual de Prácticas de Laboratorio de Fotoquímica Marina*, Facultad de Ciencias Marinas, Universidad Autónoma de Baja California.

Complementaria

López Rodríguez J.I. (2007). *Análisis de Alimentos I* por Colegio de Bachilleres del Estado de Sonora.

Nielsen, S.S. (2010). *Food Analysis*. Lafayette: Springer. Disponible: <http://link.springer.com/book/10.1007/978-1-4419-1478-1>

DESCRIPCIÓN GENÉRICA

Asignatura: Desarrollo de Emprendedores

Etapas: Terminal

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 program educativa, 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: Elaboración e integración 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.

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

Contenidos temáticos:

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

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

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

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. 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

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.

Complementaria:

Revista soy entrepreneur. Recuperado en: <http://www.soyentrepreneur.com/>

Emprendedores. Es. Recuperado en: <http://www.emprendedores.es/revista>

8. Referencias bibliográficas.

Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (CONAET). Marco General para la Evaluación con fines de Acreditación de Programas educativos de Nivel Licenciatura en el área académica del Turismo y la Gastronomía. Septiembre 2014.

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.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía. Producto interno bruto por entidad federativa. <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/proyectos/cn/pibe/>. Recuperado el 25 de febrero del 2015.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía. Mapa Temático. <http://www.inegi.org.mx/sistemas/mapatematico/Default.aspx>. Recuperado el 25 de febrero del 2015.

INEGI (2013). Instituto Nacional de Geografía y Estadística. <http://www.inegi.org.mx/inegi/acercade/condiciones.aspx?=492>. Recuperado el 23 de mayo del 2013.

López, P.A., 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, XVIII Diciembre, 75- 95.

Sanabria, M. 2007. De los conceptos de administración, gobierno, gerencia, gestión y management: algunos elementos de corte epistemológico y aportes para una mayor comprensión. Universidad Empresa, Bogotá, julio- diciembre, 155-194

Universidad Autónoma de Baja California. Modelo Educativo de la UABC. 2013.

Universidad Autónoma de Baja California. Estatuto Escolar de la UABC. 2006.

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

Universidad Autónoma de Baja California. Guía Metodológica para la Creación y Modificación de Planes de Estudio de la UABC. 2010

Universidad Autónoma de Baja California. Acuerdo que establece los lineamientos generales para la operación de las tutorías académicas. 2012.

9. Aprobación por el Consejo Técnico

Para el C. Abraham Gómez, es difícil que los alumnos, solo vean administración condensado en un semestre. Sin embargo se encuentra en la Gestión de negocios afirma la C. Laura Beyliss o igualmente los estudiantes pueden tomarla en optativas. La C. Laura Chanes, pregunta de las materias de Desarrollo del factor Humano, Ética Profesional, tiene enfoques distintos, una es para el recurso humano y la otra los valores dentro del ámbito laboral.

El C. Eduardo Dueñas Santillán, comentó que existe una incongruencia de producción y servicios en el punto 2 y 11, o son obsoletos o son vanguardistas, falta precisar, o especificar el concepto, vanguardia explica la C. Laura Alicia Beyliss, se refiere a las instalaciones aptas, tiempo de vida más Amplio y la infraestructura es algo que ya caduco.

El C. Omar Arredondo, pregunta si se encontrarán mezcladas, las áreas de servicio y administración. La C. Laura Alicia Beyliss comenta, al inicio del tronco común se impartirá matemáticas.

El C. Abraham Gómez, comenta, si formación básica aumentará la población de estudiantes, que se queden en operativo de primer semestre y si se les exigirá el uniforme vengan o no a gastronomía. La C. Cinthia Delyra responde, si, en la licenciatura deberán portarlo, si deciden cambiarse ni modo, si se quedarán en gastronomía ya tendrán el uniforme.

El C. Abraham Gómez, en lo que refiere a la página 13, sobre los criterios que se utilizan son los siguientes: (da lectura) página 14, 33 créditos optativos (3 optativos) ojo con la redacción, página 19, programa de emprendedores, sin derecho a regularización punto 44.14, sin derecho a examen de extraordinario, considera error de redacción, con relación a la página 22 planteamiento de exclusividad, dentro de las demás modalidades para la escuela, pide propuesta. En el inciso décimo primero, la propuesta no está completa, ni explica el contenido, ni la forma en que se evaluara.

La C. Gina García, responde, es una evaluación integral, son adaptables al proyecto, son diferentes áreas de competencia. El C. Abraham Gómez afirma, no está el documento, esa es la observación, chef coordinador (la escuela no prepara chefs) por lo que propone, debiera ser un maestro coordinador. La C. Gina García, considera que es una propuesta formativa, sobre la operatividad del lugar, quien coordina o dirige al estudiante, es proyecto de escuela o restaurante escuela.

El C. Abraham Gómez, que si es para obtención de créditos, tienes que evaluar y ¿quién va a evaluar? Art 155. La C. Gina García opina, son trascendentales las observaciones que se están realizando el término se explica de nueva cuenta, es para un puesto operativo. No somos expertos para dirigir la operación, comenta la C. Laura Beyliss, es un trabajo para expertos.

La C. Elva Saldaña, propone que se retome el tema inicial, que es el análisis del Plan de estudios. El C. Abraham Gómez, responde, que para votar y aprobar hay que darle valor, analizar a profundidad. La C. Laura Beyliss, es importante precisar el sentido de la redacción, ya que el documento está presente y no es una situación radical.

El C. Eduardo Dueñas, pregunta, que por qué inexpertos, se está presentando un documento, sin ningún otro sentido, por lo que únicamente se trata de darle un enfoque común. La C. Laura Beyliss solicita, como una mejor opción traer el documento, con la precisión de todas las observaciones.

(hace lectura) lo mismo con la reducción de los créditos, se redujeron 30, sería importante mencionar que se redujeron 33, hace falta mencionar las conclusiones, ya que no se realizaron. Con el tema de los egresados, a los empleadores, estudiantes, tenían algo en común, se hace mención de la necesidad del liderazgo, del empleador preocupado por los costos, las cuestiones operativas y los maestros por las áreas emprendedora, que paso con la actitud emprendedora que sucede con la materia de emprendedores, es optativa, ya no más obligatoria. No basta un semestre para darle los elementos necesarios al estudiante, para darle una formación. Otra observación encuentro en la página 8 (se dio lectura), cabe destacar que el plan vigente no pertenece a la universidad, si no a la EEG. De igual observancia, existe una discrepancia con los créditos, están mal sumados en uno dice 87 y en otras partes y dice 84.

La C. Laura Beyliss comenta al respecto, existe un error en los créditos. El C. Abraham Gómez, menciona que en la página 55, los porcentajes que se manejan son de 35, del 18 y el 26 y hablan del 49, no concuerdan la una con la otra, si se realizan la sumatoria conforman 87, página 55 (se hace lectura) distribución de los créditos total 264, pero en otro lugar dice 269. Intervención de la C. Laura Beyliss, no se sumaron las practicas. La C. Gina García, comenta, está claro que faltan los créditos de las prácticas y las optativas, independientemente que se sumen da 261. En la maya curricular, dan 251. Existe error en sumatoria, las prácticas no deben estar por separadas, ya que son obligatorias comenta el C. Abraham Gómez.

Por otra parte, comenta la C. Cynthia De Lira, que debe quitarse en la redacción el hipervínculo.

El C. Jorge Wong, hace hincapié sobre la clase de servicio, lo considera repetitivo además de falta de respeto a los estudiantes, por mandarles a meserear hasta el edificio del DIA, a lo que comenta la C. Gina García, es una práctica y que deberá verlo, a través de la evaluación que se le hace al docente, ya que quien decide la manera de trabajar es el maestro, debe mostrarle su inconformidad por la actividad, ya sea él o su grupo, esto tiene que ver más con la temática. Considera la C. Laura Beyliss, que se está viendo con un enfoque distinto, ya que es meramente práctico. Por otra parte, opina el C. Jorge Wong, que le faltan clases administrativas y pregunta por los planes de clase, para poder verlas. En ese sentido apoya al C. Abraham Gómez, sobre la falta de materias administrativas, ya que con las que tienen, perderán interés los alumnos. A lo que comenta la C. Laura Beyliss, que dichas materias se consideran integradoras y lo que se propone alcanzar, es redondear el conocimiento que el alumno viene aprendiendo. La C. Elva Saldaña, comenta, que las clases no se recortaron, se hicieron integrales, las optativas y se dividen ahora por áreas, operativas, de servicios y artes culinarias

La C. Gina García, hace mención, que se vienen manejando varios conceptos, es importante la interpretación que se le dé. La C. Gloria Pérez, pregunta que sucedió con las materias de Coctelería, Nutrición y Enología. Estas comenta la C. Elva Saldaña, se encuentran dentro de las optativas.

El C. Abraham Gómez, considera que ninguna otra universidad tiene estas asignaturas y que debiera aprovecharse el ámbito con el que se cuenta, para tomar en consideración la importancia de estas. La C. Elva Saldaña, explica que el maestro Cabello Pasini, tuvo una importante participación para esta asignatura, que se convirtió en optativa, y que tuviera las bases o destacara lo más importante de ella, ya que el licenciado en Gastronomía, eso es Gastrónomo, no es somelier ni enólogo y que de lo que se trata, es de que no esté mezclada con otra actividad, aclara la C. Gina García. Abraham Gómez considera que el área de servicio también es vino, cultura conocer, es una formación universal, local del estudiante de UABC, se distingue y alcanza una formación más sólida, por la región privilegiada, en la que se encuentra.

El C. Abraham Gómez, comenta que en el artículo 116 del estatuto escolar, se establece que un Plan de Estudios, debe contener un Objetivo General, una Misión y una Visión y este documento, lo tiene. Además de no encontrarse actualizado. La C. Laura Castro no tiene maestría, la C. Diana Fong tampoco, la C. Arely Sánchez tampoco, el C. Lapuente no es, es Oceanólogo o es Licenciado, el C. Aarón Mayagoitia no da clases. La C. Laura Beyliss comenta al respecto, en relación al punto número 4, se ha realizado con base a la guía metodológica y ahí no se establecían, seguramente se devolverá el documento, para revisión total. Es importante la opinión de los maestros, buscar un consenso para emitir una opinión del documento concluye el C. Abraham Gómez.

La C. Laura Beyliss comenta que se estará abierto a una participación del consejo, se invita a pasar a la votación y aprobación del Plan de Estudios. La C. Gloria Pérez comenta, si pudiera tener acceso a los planes de clase, para revisarlos. A lo que le responde la C. Laura Beyliss, si, la C. Elva Saldaña, puede proporcionárselos.

Votación: **Unanimidad Propuesta de Modificación de Plan de Estudios de Licenciado en Gastronomía Aprobado.**

No habiendo otro asunto que tratar se dio por terminada esta reunión de consejo siendo las quince horas con treinta y cinco minutos, levantándose la presente acta la cual consta de cinco fojas útiles, firmando de conformidad al margen y al calce los que en ella intervinieron.

M.A. LAURA ALICIA BEYLISS CORTÉZ
PRESIDENTE

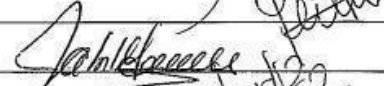


PROFESORES PROPIETARIOS

EDUARDO DUEÑAS SANTILLAN

Eduardo Dueñas Santillan

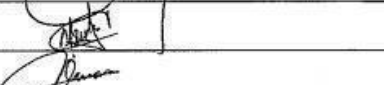
LIC. LILIANA HAYDEE ESCALANTE LOPEZ




M.A. JOSE ABRAHAM GOMEZ G.



L.D. CLAUDIA VELAZQUEZ RUIZ



GINA GARCIA WALTER



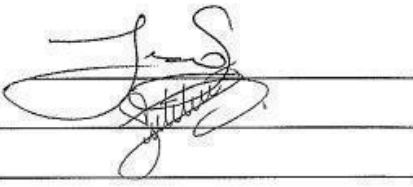
CYNTHIA DE LYRA GARCIA

OMAR ARREDONDO PINEDA

GLORIA PEREZ ALVAREZ

CONSEJEROS SUPLENTE

ALBERTO WONG SANCHEZ



ELVA SALDAÑA ALVAREZ

LAURA BEATRIZ CHANES MIRANDA

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 nutricional.	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 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 		
<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>	<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
<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>	<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
<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>	<ul style="list-style-type: none"> - Historia de la gastronomía. - Cultura en la gastronomía. - Temporalidad de siembra, cosecha, veda y restricciones sanitarias. - 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"> - Diferenciar productos organolépticamente - Observación - Clasificación - Análisis y síntesis de la información - Integración de conceptos 	<ul style="list-style-type: none"> - Compromiso social - Honestidad - Igualdad - Responsabilidad - 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 los alimentos - Normatividad higiénica oficial mexicana - Estándares internacionales - Métodos de conservación - Fundamentos bioquímicos en la transformación de alimentos - Técnicas para maximizar 	<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

	<p>los rendimientos de los productos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecnologías que hagan más eficientes los procesos - Manipulación de equipos y utensilios - Distribución funcional de los equipos e instalaciones 		
<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>	<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
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	<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 - Solícito - 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.	<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 	<ul style="list-style-type: none"> - Emplear y contextualizar la información disponible - Organización - Observación - Comunicación oral 	<ul style="list-style-type: none"> - Disposición - Asertividad - Iniciativa - Innovación

	eventos y en encuentros sociales.	y escrita - Planeación - Detección de necesidades	
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.	<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	Desarrollo y control de 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">- Instalaciones y Mantenimiento- Comunicación oral y escrita- Administración de Recursos Humanos- Ética Profesional- Desarrollo humano	Administración y operaciones de establecimientos de alimentos y bebidas	Terminal	Gestión de negocios de alimentos y bebidas
Implementar sistemas de control en un establecimiento de alimentos y bebidas utilizando procedimientos contable-administrativos para ofrecer un buen	<ul style="list-style-type: none">- Contabilidad- Compras y Almacenaje- Control y Costos de alimentos y	Desarrollo y Control de proyectos gastronómicos	Terminal	Gestión de negocios de alimentos y bebidas

funcionamiento de la organización y asegurar un servicio de calidad que satisfaga al cliente con honestidad y responsabilidad.	bebidas - Tecnologías de información para los negocios - Mercadotecnia - Diseño y Planeación de Menú			
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.	- 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 	- Desarrollo y control de 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 los alimentos - Química de los 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

<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>	<ul style="list-style-type: none"> - Nutrición - Química de los Alimentos - Control y costos de alimentos y bebidas - Ética Profesional 	<ul style="list-style-type: none"> - Diseño y planeación de menú 	<p>Disciplinaria</p>	<p>Servicio</p>
--	---	---	----------------------	-----------------

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	-Servicio y operación de bar -Montaje y servicio de comedor -Historia y cultura de la alimentación -Enología	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.	- Servicio y operación de bar - Diseño y equipamiento -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	- Diseño y equipamiento -Control y costos de	Gestión en el servicio	Disciplinaria	Gestión de negocios de alimentos y bebidas

<p>protocolos establecidos para asegurar la calidad en la atención al cliente con honestidad y responsabilidad social.</p>	<p>alimentos y bebidas - Instalaciones y Mantenimiento - Administración de Recursos Humanos</p>			
--	---	--	--	--

b) Recomendaciones de evaluadores externos

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 (pág. 32 del documento).....	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

c) 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 Fragozo 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 INEGI¹⁸, 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.

¹⁸ 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

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% respectivamente¹⁹.

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 terciario²⁰, del cual 19.75% ofrece servicios profesionales y técnicos y 12.92% son comerciantes y vendedores ambulantes.

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 profesionistas 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 un programa educativo novedoso, no existe claridad en el sector de lo que un licenciado en gastronomía es capaz de hacer o para qué se está formando.

¹⁹ 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

²⁰ 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

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 estudiante 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 estudiantes.

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 estudiantes 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 estudios se tomó como muestra siete instituciones, de las cuales 4 son instituciones de educación superior nacionales y 3 internacionales, de ellas 2 son instituciones de educación superior y un centro de capacitación culinaria:

- 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 las diferentes programas educativos, objetivos y requisitos de admisión y, las áreas de competencia en que se centran esos diversos programa educativos.

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	Sistemas de calidad e inocuidad en alimentos. Diseño e	8 semestres	Inglés

				química.	investigación en desarrollo de nuevos productos, programas nutricionales y protección al consumidor. Campo profesional en la industria alimentaria.		
	Campus Universitario Siglo XXI	Campus Estado de México	Licenciatura en Gastronomía	Administrativa, turismo y gastronomía.	Gastrotecnología, cocina internacional e innovación gastronómica. Énfasis en aspectos culturales como salvaguardar culinaria nacional, fomento a la investigación y aplicación de nuevas tecnologías.	10 semestres	Inglés Francés

INTERNACIONAL	Universidad de Valparaíso	PAIS	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
		Chile					
	Universidad de Especialidades Espíritu 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	
		Estados Unidos	AOS (Associate in Occupational Studies)	Artes culinarias, panadería, repostería o administración	Grado técnico	1 año + prácticas profesionales	

				de restaurantes.			
			Bachelor's Degree	Gestión en distintas áreas de un departamento de gastronomía. Áreas de especialización en producción de alimentos, administración de restaurantes y manejo de personal y enología.	Depende de la convalidación de las materias que previamente se cursaron en el nivel AOS y college, definiendo más puramente el área de estudio en el por qué y para qué de la parte técnica de la profesión.	2- 3 años	

OPINIÓN DE LOS EGRESADOS

La Escuela de Enología y Gastronomía cuenta al 2013-1 con 171 egresados, dentro de los cuales 44 respondieron el instrumento, muestra que representa el 26%. 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 45% se encuentra laborando en actividades relacionadas con su profesión. El 70.5% 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 la muestra encuestada, el 75% se encuentra actualmente 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. 11 egresados, que representan el 25% de los encuestados, manifiesta contar con un doble empleo y 19 egresados (43.2%), labora en empresas privadas. En cuanto a los factores determinantes para la obtención de su empleo actual, 5 de los encuestados, que representan al 11.4% afirmó haber conseguido empleo gracias a relaciones hechas en empleos anteriores y recomendaciones hechas por sus maestros. 16 de ellos (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 81.8% 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%, Viticultura 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 prevaeciente 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 estudiantes, 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%.

29 de los 44 encuestados, que representan el 65.9%, 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. Expresaron que el sector coloca a un egresado en gastronomía en la cocina sin considerar su conocimiento en otras áreas. También aportaron que se sienten débiles en el área administrativa puesto que no desarrollan tanta práctica como en la cocina, lo cual coloca a un licenciado en gastronomía dentro de la cocina como su zona de confort.

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 49%, mayoritariamente a través de correo electrónico.

La mayoría de los encuestados pertenecen al sector restauranero, seguido de la industria alimenticia. 9 de ellos, representando al 42%, cuentan con profesionistas en Gastronomía laborando dentro de su empresa. 19 de los 21 encuestados, que representan el 90% pertenecen a la ciudad de Ensenada, 1, representado por un 5%, al Colegio de la Frontera Norte en la ciudad de Tijuana y el restante al Hotel Lucerna en 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.

Las principales funciones o actividades que desempeña un Licenciado en Gastronomía son: en cualquiera de las 3 áreas (administración, servicio y producción), exclusivamente en área de producción y en puestos gerenciales.

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 estudiantes 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, 1% 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 cuánto 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 estudiante 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 10% cuentan con una maestría en Ciencias Administrativas, 10% con maestría en Ciencias Sociales, 10% tienen una especialidad y 7.5% en maestría en Biología y Ciencias de la Salud.

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 22.5 % de la planta docente ha impartido unidades de aprendizaje en el área administrativa, el 10.0% en Ciencias Sociales, 7.5% en Química, 5.0% Biología, 5.0% Culinaria, 2.5% en Ciencias de la Salud, 2.5% Enología, 2.5% Idiomas. Finalmente, el 42.5% no ha impartido clases en otras instituciones. En contraste a este dato, los resultados en las unidades de aprendizaje impartidas en la UABC, son: 47.5 % Administrativas, 20.0% Ciencias Sociales, 12.5% Culinarias, 12.5% Biológicas, 5.0% Química, 2.5% Ciencias de la Salud.

En ambos casos, la administración se coloca en el primer lugar, lo cual corrobora la congruencia con la característica administrativa del programa educativo, sin embargo, se deja de lado, las áreas de producción y servicio, propiamente. Así mismo, se puede mostrar que el 52% de los profesores

tienen entre 1 a 5 años de experiencia en la docencia, aspecto que dirige hacia la inclusión de la Escuela de nuevos profesores.

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 estudiantes en situaciones reales en su campo. Sin embargo, de acuerdo a las respuestas de los docentes encuestados, es posible notar que el 82.5% se ha dedicado a la docencia y el resto de los profesores ha tenido experiencia en el campo gastronómico, ya sea como cocinero, chef ejecutivo, contralor, encargado de área o capitán de meseros y contador, ello representa un 17.5%.

Es importante hacer notar que alguno de los profesores ha tenido contacto con el sector productivo, ya sea restaurantero o agropecuario, sin embargo, es mayor el número de docentes que se dedican al área administrativa y propiamente a la docencia. En este sentido hay un interés por prepararse en el área académica, sin embargo, 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.

Otro factor en el perfil y actividades que desarrollan los docentes, se encuentra la colaboración de algunos profesores en el diseño de los planes de estudio se expresa en el 32.5% de los docentes. El 67.5% no ha colaborado en éstas actividades académicas. Ahora bien, de los docentes que han participado en el área que domina, de tal manera que, de los docentes que han colaborado, el 69.3% ha participado en el área de producción y el 30.7 restante ha colaborado en el área administrativa. Ello muestra que hay una nula participación en el área de servicio.

Finalmente, 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. De acuerdo al número de docentes que se dedican a ambas áreas producción y servicio, es notable observar los docentes de dichas áreas participan activamente, y en el caso del servicio,

sólo los docentes que se trabajan esta área son quienes proponen las unidades de aprendizaje. Es muy importante incluir con acciones el área de servicio, hacerla crecer y reforzarla, ya que se encuentra menos desarrollada que producción y administración.

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, sin embargo se hicieron algunos comentarios, como; ser más específicos en cuánto a las aptitudes y habilidades de los aspirantes. Por otro lado el 40.0%, 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. Sólo un 2.5% no respondió a esta pregunta.

A partir de la respuesta negativa, de éste 40.0%, se mencionan los factores que intervienen esta respuesta, los resultados son los siguientes: 31.2% considera que no hay enfoque académico y de investigación, 18.6% comentan que no se enfatiza en la administración, 12.4% consideran que la carga académica no coincide con el perfil de ingreso, 12.4% opina que se debe enfatizar en la actitud emprendedora y de negocios, 12.4% opina que se enfatiza en el área administrativa, 6.5% considera que se enfatiza en las artes y la creación, 6.5% no contestó.

Con la finalidad de redondear la opinión del docente sobre el perfil de ingreso, se cuestionó si el perfil actual se ve reflejado en los estudiantes, sobre todo en la etapa básica. De acuerdo a las experiencias de los profesores, sus respuestas se inclinaron una respuesta negativa con un 50.0% y el restante 47.5% respondió que sí es reflejado. Sólo un 2.5 % se reservó contestar esta pregunta.

Sobre la negativa a este cuestionamiento, las opiniones se dirigen a la falta de valores, reflejados en la indisciplina y la escasa actitud de servicio con un 65%. Por otra parte la falta de capacidad para innovar y crear, orientado al arte, se expresa con un 15%. Otro factor en la opinión docente es la falta de conocimientos previos en el área de administración con 10%, y la falta de conocimientos en el área de producción con 10%. Los últimos factores, son importantes de

mencionar, ya que los docentes coinciden en la necesidad de establecer un perfil que demande un programa educativo técnica, ya sea en el campo de los alimentos o la administración.

De manera más detallada el perfil de ingreso para la Licenciatura en Gastronomía, que los docentes consideran más adecuado tiene énfasis en una aptitud empresarial por parte del aspirante (32.5%), ello de acuerdo a su opinión se amolda a la carga académica y define el perfil de un gastrónomo de la UABC. En segundo lugar se encuentra el énfasis en los valores, la responsabilidad, el trabajo en equipo, ética profesional y actitud de servicio (30.0%), aspectos que han sido identificados por el desempeño de los estudiantes en el aula. Sin embargo, se considera que la formación en valores es una parte de la oferta educativa de la propia universidad y también se reconoce que dicha formación, proviene del contexto familiar. La siguiente característica en este perfil, de acuerdo al docente, es la inclusión del interés por la promoción de la cultura gastronómica regional y nacional (12.5%) y la elaboración de proyectos de investigación en el campo alimentario y gastronómico (5.0%). El 20% de los profesores encuestados no respondió a esta pregunta.

De acuerdo a los resultados antes expuestos, es importante realizar modificaciones en el perfil de ingreso que sea más adecuado a la visión, misión y competencias de la Licenciatura de Gastronomía de la UABC, en la que en primer término se defina el carácter administrativo, en cuanto a negocios de alimentos y bebidas, así como necesaria una aptitud de liderazgo y empresarial. Así mismo, los docentes consideran la formación en valores muy importante, ya que por este medio, se desenvuelven los estudiantes en el programa educativo y muestran la ética profesional que llevarán a cabo en el campo laboral.

3. Opinión sobre el perfil de egreso

Sobre el perfil de egreso actual, los docentes señalaron que este perfil es adecuado con un 65.0%, ya que, como lo menciona en el plan estudios; se forman *profesionales capaces de desempeñar actividades de alta responsabilidad en Producción, Servicio y Administración de negocios de alimentos y bebidas*, así como: *planear tareas administrativas de manejo del recurso humano, control de abasto, alimentos industriales, manejo adecuado de equipos y manejo de áreas contable y administrativa* (falta referencia). Sin embargo, se ha hecho referencia a la necesidad de

comparar el perfil de ingreso actual con el perfil de egreso y analizar su congruencia. Así pues, un 35.0% respondió negativamente hacia la pertinencia del actual perfil de egreso.

Esta respuesta negativa se basa en tres aspectos: el primero consiste a la necesidad de actualizar contenidos de unidades de aprendizaje en concordancia con el perfil de egreso (50.1%), el segundo se basa en la necesidad de incluir unidades de aprendizaje y actividades que impliquen la formación en valores (33.3%) y otro factor se refiere a la inclinación hacia la producción, cuando el perfil de egreso se orienta a la administración (16.6%).

Ahora bien, se considera que el perfil de egreso se refleja en los estudiantes egresados con un 62.5%, mientras que un 35.0% de los docentes respondió que no es así. Sólo un 2.5% no respondió a esta pregunta.

Las razones que motivan a los docentes a tener una respuesta negativa son: en la práctica el egresado se enfoca hacia el área de producción (25.0%), es necesario que se especifique la formación de líderes empresariales con compromiso hacia el desarrollo regional (15.0%), por otro lado docentes mencionaron que el perfil se refuerza con la práctica en el campo laboral (15.0%). Rescatar y promover la gastronomía regional y nacional son elementos que se considera deben incluirse en el perfil de egreso (7.0%), así como promover el desarrollo sustentable y de la biotecnología (7.0%), persistir en un enfoque administrativo (7.0%). Finalmente el 24.0% de los encuestados no dio explicación a su respuesta negativa.

El perfil de egreso que en opinión de los docentes, con un 17.5% consideran, el perfil actual es adecuado. Sin embargo otro porcentaje considera que es necesario modificarlo e incluir nuevos aspectos o reforzar los existentes, por ejemplo; el nuevo perfil se basa hacia la formación de líderes empresariales con compromiso al desarrollo regional (25.0%), también se propone el énfasis en la formación de investigadores en el campo gastronómico (12.5), seguido del rescate y promoción de la gastronomía regional y nacional (7.5%), promover el desarrollo sustentable y la biotecnología (2.5%). En cuanto a las opiniones del perfil actual, se menciona nuevamente, que se inclina mayormente hacia la administración (2.5%) o bien, que se inclina con mayor fuerza hacia la producción (2.5%). Estas últimas opiniones, ponen en la mesa la necesidad de equilibrar tanto los contenidos como los objetivos y competencias que se exponen en el perfil de egreso. Cabe señalar que el 30.0% de los encuestados no respondió esta pregunta.

La relación entre el plan de estudios actual con el perfil de egreso, es una categoría de análisis sumamente importante, los docentes opinaron que dicho programa sí habilita a los estudiantes para cubrir el perfil de egreso con el 60% y el 32.5% opina que no se lleva a cabo, el 7.5% no respondió a la pregunta.

A partir de la respuesta negativa, se determinó que existen factores que impiden que esta relación entre perfil y egreso se lleve a cabo, se dividen en dos: 1) el área académica y 2) la constitución por áreas de la licenciatura. En el primer factor, se muestra que el 46.1% considera que hay falta de tiempo para que las actividades se realicen debido al plan modular. En cuanto al segundo factor hubo tres resultados, el primero considera que no hay equilibrio entre contenidos y áreas de competencias 30.8%, hay una falta de exigencia hacia el idioma inglés 15.3% y finalmente que hay una mayor tendencia hacia el área de producción 7.7%

4. Plan Modular, factibilidad y obstáculos

En el siguiente apartado se muestran las opiniones de los docentes acerca del plan modular y otros aspectos académicos del actual plan de estudios. Sobre la composición de las materias y otros aspectos se encuentran:

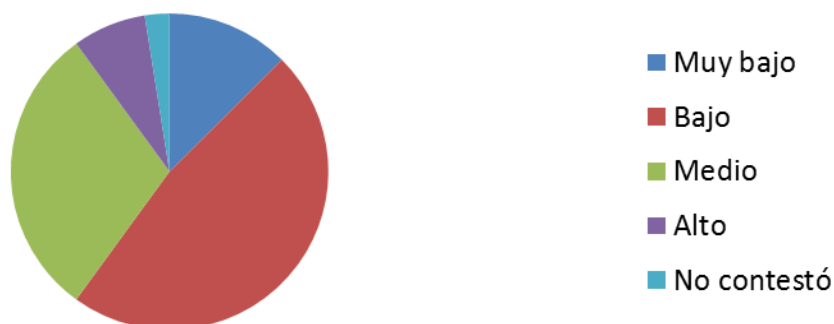
Créditos por hora: 42.5% de los profesores consideran que es bajo, 35.0% que es medio, 10.0% es alto y 10.0% es muy bajo y 2.5% consideran que es muy alto.



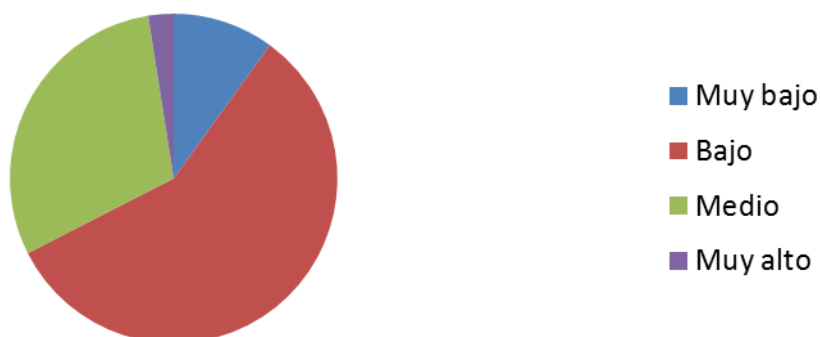
Propósito general de la unidad de aprendizaje: 62.5% de los profesores consideran que los propósitos son bajos, 20.0% es medio, 12.5% es muy bajo, 2.5% es alto y un 2.5% no contestó.



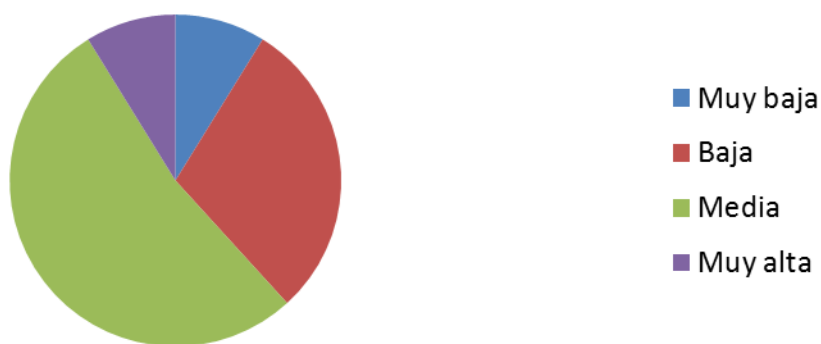
Competencias generales y específicas: 47.5% de los docentes consideran que las competencias son bajas, 30.0% consideran que es medio, 12.5% es muy bajo, 7.5% es alto, 2.5% no contestaron.



Evidencias de desempeño productos finales: 57.5% de los docentes encuestados consideran que las evidencias son bajas en la forma de demostrar el desempeño de los alumnos, 30.0% considera que es a nivel medio, 10.0% muy bajo y 2.5% es muy alta, la evidencia.



Bibliografía: 45.0% de los profesores encuestados consideran que la bibliografía disponible para la licenciatura es media, 25.0% es baja, 7.5% es muy baja, 7.5% es muy alta.



Los resultados generales, muestran que los profesores tienen una opinión baja acerca de todos los rubros, a diferencia de la bibliografía. Es importante retomar estas opiniones, ya que indican una reestructuración en cuanto a las unidades de aprendizaje, los créditos, competencias y evidencias de desempeño en relación con el perfil de ingreso y el perfil de egreso.

En torno a el tiempo en que se desarrollan las unidades de aprendizaje, se encuentra el plan modular, en general los profesores calificaron como 35.0% bueno y 32.5% regular, 17.5% excelente y 2.5% pésimo.

Sin embargo, los docentes han expresado que la duración de los módulos no es adecuada para desarrollar los contenidos 52.5% y un 47.5% consideran que sí es adecuada. En relación con dicha opinión los docentes consideran que el aprendizaje de los alumnos ha prevalecido en su desarrollo personal con 57.5% y el 40.0% cree que no prevalece este conocimiento, sólo un 2.5% contestó no saber esta respuesta. Este resultado es muy importante, ya que, los profesores se encuentran con muy poca diferencia entre un extremo y el otro, sin embargo es importante retomar otros aspectos como las opiniones hacia la composición de las unidades de aprendizaje, evidencias y competencias.

Sobre la respuesta negativa de los docentes, las explicaciones se basan en: 57.1%, el conocimiento de los estudiantes se olvida por falta de práctica, ello referente a la falta de tiempo en el módulo. Por otro lado, el 28.6% opina que no se puede desarrollar el potencial de las unidades de aprendizaje en poco tiempo, 14.2% opina que hay menor tiempo para interactuar y atender a los

alumnos. El tiempo es un factor determinante en este sentido, así pues, es lo que, en opinión de los profesores no permite que se prevalezca el aprendizaje.

La explicación de los docentes que contestaron negativamente se concentran en: 33.3% cree que es necesario mayor tiempo para el aprendizaje y el repaso, en otros términos, los profesores, a pesar de tener una respuesta negativa, opinan que depende del trabajo en el aula, por ejemplo: 22.2% comenta que el desarrollo del curso depende de maestros y alumnos, 22.2% opinan que de haber un modo semestral, los estudiantes no se enfocarían a una sola materia. Por otra parte, el 11.1% comenta que faltan estrategias educativas y el 11.1% cree que es posible la interacción entre diferentes materias, en términos de contenidos y competencias. Cada una de las variables descritas anteriormente muestra la necesidad para realizar ajustes en el plan de clases actual, sobre todo en cuánto al tiempo, los módulos y su duración, así como las estrategias educativas en el aula.

Finalmente, los obstáculos más frecuentes al impartir las clases, se encuentran en el siguiente orden: 25.0% respondió que no tienen ninguna dificultad, 15.0% opina que es antipedagógico dar cuatro o cinco horas de clase, expresado en el cansancio de los alumnos, 12.5% es necesaria la programación de los módulos para la coincidencia de unidades de aprendizaje que se complementan, 12.5% consideran que hay una saturación de información, debido a los módulos, 10.0% no contestó, 7.5% comenta que hay falta de herramientas en buen estado, 5.0% opinan que es necesario agregar una semana al módulo, 5.0% consideran que no hay tiempo para prácticas de campo, 2.5% no hay espacios para talleres de ecología, 2.5% falta de transporte para prácticas de campo, 2.5% la programación de los módulos no permite obtener productos del campo y enología.

Cabe señalar, que de acuerdo al área los profesores expresaron los obstáculos más comunes, debido al carácter de la Gastronomía, propiamente, como multidisciplinar, es importante retomar cada opinión en la reestructuración del plan de estudios.

5. Fortalezas y debilidades del plan de estudios actual.

Sobre las fortalezas que los docentes consideran, en el actual plan modular, se encuentran: 17.5% las competencias se enfocan al alumno, 15.0% el diseño curricular para insertarse en el sector productivo, 15.0% la interacción constante con el sector productivo, 12.5% el plan de estudios se basa en las necesidades de las empresas, 12.5% el plan de estudios se basa en las necesidades de las empresas, 2.5% se satisface las necesidades del personal y el 25.0% restante no contestó.

En el otro extremo, se encuentran las debilidades del programa, que de acuerdo al nivel de importancia se expresan de la siguiente manera: 25.0% expresaron que hace falta de tiempo por el plan modular, 22.5% no contestaron, 20.0% opinan que las unidades de aprendizaje son limitadas, 10.0% hace falta actualización de contenidos de las unidades de aprendizaje, 7.5% no todos los docentes tienen relación con el sector o el campo gastronómico, 5.0% falta de equipo y herramientas en buen estado, 5.0% falta de presencia de investigación, 2.5% falta de formación para docencia, 2.5% hay contenidos duplicados en unidades de aprendizaje.

OPINIÓN DE LOS ALUMNOS

Se aplicaron 278 encuestas, que representa el 48% de la matrícula de 519 estudiantes 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 estudiante 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 ESTUDIANTES

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 estudiantes 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 comento 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 comento que está en excelente estado, mientras que la minoría que fue el 5% comento 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 comento 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% comentó 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% comentó 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.

- **Proyectores Electrónicos.**

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, los 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 copadoras 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 copadoras 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 los docentes con un 53% 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 estudiantes 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 pregunto 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 ESTUDIANTES

- **Aulas.** Espacios físicos para impartición de clases predominantemente teóricas.

En la Infraestructura de las aulas, el 48% de los estudiantes 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 estudiantes 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 estudiantes 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 estudiantes 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 estudiantes 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 estudiantes 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 estudiantes 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 estudiantes 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 estudiantes 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 estudiantes 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 estudiantes 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 estudiantes 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 estudiantes, 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 estudios 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 estudiantes, 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 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.

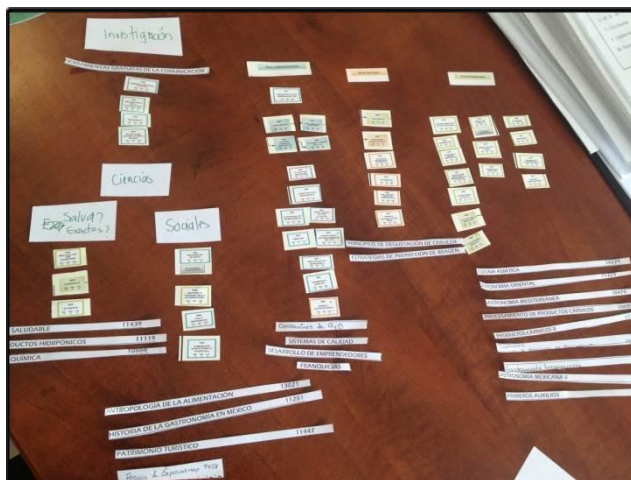
Campus Universitario Siglo XXI (2013). Disponible en <http://www.cusxxi.edu.mx/gastronomia.html> Recuperado el 31 de mayo de 2013.

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:



Creación de áreas de conocimiento y distribución de unidades de aprendizaje bajo cada una.



Distribución de unidades de aprendizaje por semestre.

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 AyB	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 y 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 AyB		Productos Cárnicos	Enología I	Historia y Cultura de la Gastronomía
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 AyB	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 AyB	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	Relaciones Públicas y Protocolo	Panadería		
Admon. Empresas de AyB	Administración de Recursos Humanos	Técnicas de Selección y Preparación de Alimentos	Banquetes*		Control y Costos de AyB*		
Comunicación Oral y Escrita	Enología I	Productos del Mar					
Desarrollo Humano	Equipos e Instalaciones	Productos Cárnicos					
Técnicas de Servicio y Montaje		Estadística					

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.

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?

Si _____ 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 estudiantes?

Si _____ 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?

Si _____ 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?

Si _____ 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?

Si _____ No _____

16. ¿Consideras que la duración de los módulos es adecuada para cubrir los contenidos de los cursos?

Si _____ No _____

17. ¿Consideras que tu formación profesional sería diferente de haber cursado las unidades de aprendizaje (asignaturas) en modo semestral?

Si _____ 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 ESTUDIANTES

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 acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo
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	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo
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 profesionista: _____
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?
Si ___ 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?

Si _____ 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?

Si _____ 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?

Si _____ 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 prevaeciente 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 estudiantes sobre la importancia de la labor social a través de sus programas de Servicio Social?

Si _____ No _____ ¿Por qué? _____

12. ¿Recibiste el taller de Servicio Social de primera y segunda etapa antes de llevarlos a cabo?

Si _____ 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?

Si _____ No _____

18. ¿Ha sido sustancial tu participación dentro de un proyecto de vinculación para tu currículum?

Si _____ 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?

Si _____ 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?

Si _____ 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?

Si _____ No _____

27. ¿Consideras que la duración de los módulos es adecuada para cubrir los contenidos de los cursos?

Si _____ No _____

28. ¿Consideras que tu formación profesional sería diferente de haber cursado las materias de modo semestral?

Si _____ 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?

Si _____ 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?

Si _____ No _____ ¿Por qué? _____

8. ¿Considera usted que los estudiantes reflejan dicho perfil de ingreso?

Si _____ 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?

Si _____ No _____

¿Por qué? _____

11. ¿Considera que los estudiantes reflejan dicho perfil de egreso?

Si _____ 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 estudiantes para cubrir el perfil de egreso?

Si _____ 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?

Si _____ No _____

17. ¿Considera usted que el aprendizaje que el alumno obtuvo durante los módulos, ha prevalecido durante tu desarrollo profesional?

Si _____ No _____

¿Por qué? _____

18. ¿Considera usted que la formación profesional del alumno sería diferente de cursar las materias de modo semestral?

Si _____ 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 estudiante?

Si _____ No _____
 ¿Por qué? _____

22. ¿Cómo calificaría de manera general los espacios de enseñanza- aprendizaje?

Aulas: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
 ¿Considera que son suficientes? Si _____ No _____

Laboratorios: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
 ¿Considera que son suficientes? Si _____ No _____

Biblioteca (acervo): Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
 ¿Considera que son suficientes? Si _____ No _____

23. ¿Cómo calificaría de manera general el equipo y material de apoyo didáctico?

Computadoras de escritorio: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Si _____ No _____

Computadoras portátiles: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Si _____ No _____

Cañones: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Si _____ No _____

Impresoras: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Si _____ No _____

Pizarrones electrónicos: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Si _____ No _____

Bocinas: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Si _____ No _____

Copiadoras: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Si _____ No _____

Scanner: Buenos _____ Regulares _____ Malos _____
¿Considera que son suficientes? Si _____ No _____

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?

 Si _____ No _____

11. ¿Qué tipo de profesionalista requiere?

12. El profesionalista que usted contrata es:

Permanente _____ Eventual _____ Otro: (especifique) _____

13. ¿Qué criterio utiliza para contratar a un profesionalista?

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?

Si _____ 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 _____

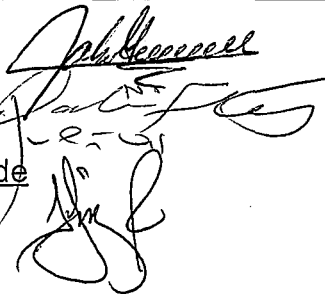
Agradecemos el tiempo que dedicó para resolver este cuestionario y apreciamos cualquier opinión adicional que desee agregar en el espacio a continuación:

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

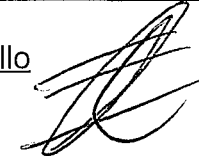
I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

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

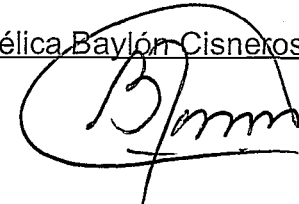


Vo.Bo. M.A Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector



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, aportando al logro de la competencia del área de Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas.

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

Identificar el proceso administrativo que se presente dentro de la empresa en un área determinada, describiéndolo e ilustrándolo a detalle en un portafolio de evidencias que promueva la mejora de sus procesos.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Explicar naturaleza y origen de la administración, a través 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. a través del 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 través 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 ¿Que 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

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

4.2.4 Planeación estratégica

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

horas

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

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.	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 negocios 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 los negocios de servicios de alimentos, 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 los negocios de	Entregar un ensayo en equipo de la función del administrador, sus	Bibliográfico	4 horas

	<p>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.</p>	<p>principales funciones, habilidades y tipo de liderazgo a desempeñar en los negocios de servicios de alimentos.</p>		
--	---	---	--	--

VII. METODOLOGIA DE TRABAJO

Implementarán diversas técnicas para generar dinámica del grupo, con el propósito de agilizar el aprendizaje. Promoverá el trabajo en equipo por medio de exposiciones. Desarrollarán investigaciones y ensayos. Realizarán visitas a empresas, además de la presencia de expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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.

Criterios de evaluación:

- Examen: 30% (3 exámenes parciales).
- Exposiciones: 15%
- Tareas: 15%
- Proyecto Final: 40%

Criterios de acreditación:

- Para poder presentar el examen ordinario, es necesario contar con el 80% de asistencia en el semestre (calificación aprobatoria 60).
- Para derecho a examen extraordinario, es necesario contar 40% de asistencias en el semestre.

IX. BIBLIOGRAFIA

Básica

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

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

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

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

Complementaria

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

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

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

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

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Administración o área a fin.

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

Fecha: Agosto 2015


Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylén Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje de Introducción a las Artes Culinarias pertenece a la etapa básica. El área de competencia 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 básicos 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 del área de alimentos con responsabilidad, disciplina, organización, respeto y compromiso.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaborar un portafolio de evidencias. Portada (nombre UABC, escuela, materia, alumno, maestro, fecha), índice y paginas numeradas, introducción, plan de trabajo, apuntes de clases, tareas, presentaciones, reflexión final de la clase.

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:** 8 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:** 8 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 por medio de la investigación bibliográfica y exposición para identificar los procesos de producción de alimentos con curiosidad 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 por medio de la investigación bibliográfica y exposición para utilizarlos correctamente con espíritu de profesionalismo.

Contenido

Duración: 12 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:** 8 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 equipos, utensilios y 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.	Los alumnos se agruparán en equipos para identificar los distintos materiales, equipos, 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 y utensilios	16 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Exposición por parte del maestro sobre conceptos básicos en artes culinarias.

Se implementarán diversas técnicas para generar dinámica del grupo, con el propósito de agilizar el aprendizaje

Se promoverá el trabajo en equipo en trabajos de investigación y exposiciones.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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.

Se realizarán evaluaciones parciales de manera escrita y práctica 30%

Se realizarán dos exposiciones en equipo tomando en cuenta el conocimiento del tema, el material de apoyo, el trabajo escrito y la presentación oral. 20%.

Se realizarán tareas de investigación tanto en equipo como en modalidad individual 30% presentándolas con Introducción, desarrollo y conclusión, y las fuentes bibliográficas citadas en formato APA.

La entrega del portafolio de evidencias Portada (nombre UABC, escuela, materia, alumno, maestro, fecha), índice y páginas numeradas, introducción, plan de trabajo, apuntes de clases, tareas, presentaciones, reflexión final de la clase.

20%

Acreditación:

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre y 60 de calificación.

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. (2007). *Gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.

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

Wright, J. (2000). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*, Barcelona: Blume.

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

Complementaria

Martínez, G. (2002). *Iniciación a las Técnicas Culinarias*. México: Limusa.

Loukie, W. (2000) *Ingredientes*. Cologne: Konemann.

Mondschein K., *Food and Culinary Arts*, Ferguson publishing, 2009
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

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Gastronomía o área afín.

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: _____

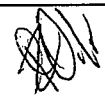
6. HC 1 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 4

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.

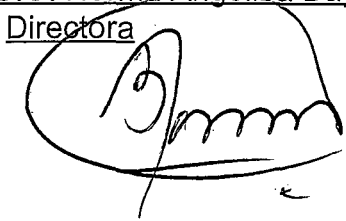


Vo. Bo. M. A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector



Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La materia de Desarrollo Humano está ubicada en la etapa básica, con carácter obligatorio. Pretende que el estudiante desarrolle y analice su propio conocimiento personal, un pensamiento autocrítico y analítico así como una comunicación adecuada en sus relaciones interpersonales, logrando plena conciencia en la toma de decisiones cimentada en principios éticos y de valores, con el fin de lograr una conducta responsable, comprometida y, de liderazgo con su entorno profesional. Esta unidad de aprendizaje ofrece un espacio de reflexión que favorece la integración de los factores biológicos, psicológicos y sociales que conforman su personalidad.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Identificar la diversidad de elementos que influyen en los diferentes ámbitos de su vida laboral, por medio de la práctica y el diálogo, para generar una comunicación e interacción adecuada a nivel profesional, considerando una actitud ética, de compromiso, disciplina, respeto y empatía con su entorno.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Realizar un proyecto de plan de vida profesional, tomando como base las temáticas y aplicando los conocimientos adquiridos.

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 y mejorar el proceso de su vida con armonía e integridad.

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 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.

Contenido

Duración: 3 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:

Evaluar la importancia y manejo adecuado de las relaciones interpersonales que mantiene, a través de ejercicios de autoanálisis, para promover un desarrollo apropiado en el área personal-social, basándose en su experiencia de vida con empatía, solidaridad, respeto y tolerancia.

Contenido

Duración: 3 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 a través de ejercicios de autoconocimiento para identificar fortalezas y áreas personales de oportunidad con apertura y honestidad.

Contenido

Duración: 3 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, etc.	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 profesional.	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 profesional 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.

Lectura del libro El hombre en busca del sentido de Victor Frankl

El docente:

Introducirá los temas básicos de las unidades y apoyara en la presentación de las actividades realizadas por los alumnos (exposiciones, ejercicios prácticos, entrevistas, etc.).

Fomentara 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

Exposición 10%

Evaluaciones parciales 20%

Ejercicios y participaciones 30%

Lectura de libro 10%

Trabajo final 30%

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).

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. (2009). *Comportamiento organizacional*, (13ª ed.). México: Pearson Educación.

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

García, L. (1999). *La comunicación una experiencia de vida*, México: Ed. UIA.

Morris, C. (1999). *Introducción a la psicología*, México: Ed. Prentice Hall.

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>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Psicología.

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Es una materia obligatoria de etapa básica que tiene la finalidad de proporcionar al estudiante herramientas teóricas y prácticas de comunicación oral y escrita para el desarrollo de habilidades que le permitan expresarse eficazmente en el campo profesional.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Demostrar conocimiento, habilidades y técnicas de la comunicación oral y escrita de manera lógica y ordenada, para expresarse eficientemente en el desempeño de su práctica profesional, con una actitud inquisitiva y responsable.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Redacción y exposición oral de un documento académico basado en un tema de su elección relacionado a su ámbito profesional, utilizando las formas de comunicación oral y escrita.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir los conceptos básicos del estudio del lenguaje en forma objetiva, para reconocer las características de la comunicación oral y escrita en el idioma castellano con actitud reflexiva y crítica.

Contenido

Duración 4 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 ordenada (lógicamente) con palabras que permitan un proceso dinámico por medio del cual 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 a través de un proceso dinámico para desarrollar las capacidades de análisis y síntesis con coherencia y consistencia.

Contenido

Duración 6 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 12 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, informar y persuadir ideas o temas de manera estructurada y lógica con el fin de fortalecer las competencias básicas de la expresión oral mediante la discusión y la interacción 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.	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.	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 para contar con los requisitos básicos para una buena redacción y expresión.	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 y elaborar en práctica la redacción y sus características.	Se implementarán y harán actividades sobre redacción, síntesis, paráfrasis y resumen.	Hojas de trabajo con los ejercicios, y lecturas	4 horas
5	Aplicar ejercicios y actividades en torno a las formas de expresión oral y escrita.	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 y comunicar formas de expresión de la oratoria y el discurso.	Realizar presentaciones con las características de la oratoria y el discurso.	Apoyos visuales o de audio.	4 horas
7	Construir e interpretar presentaciones efectivas de comunicación oral y escrita.	Proyectar exposiciones con todos los conocimientos adquiridos y realizar su trabajo por escrito.	Apoyos visuales o de audio. Hojas para el trabajo por escrito.	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:

- 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

PORCENTAJES DE EVALUACIÓN

Participación	15 %
Reportes de lectura y películas	15 %
Exposición en equipo	15%
Examen escrito y/o verbal	20 %
Proyecto final	35 %

CRITERIO DE ACREDITACIÓN

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.

Cumplir con la asistencia de acuerdo al Artículo 99 del Estatuto Escolar.

ARTÍCULO 70. Tendrán derecho a presentar examen ordinario, los alumnos que habiendo cursado la unidad de aprendizaje con 80% o más de asistencias en clases impartidas, no hayan quedado exentos del examen, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 68.

ARTÍCULO 71. Tendrán derecho a examen extraordinario los alumnos que no presentaron examen ordinario o que habiéndolo presentado no obtuvieron una calificación aprobatoria, siempre que hayan cursado la unidad de aprendizaje con 40% o más de asistencias en clases impartidas.

CRITERIO 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.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Cantú, L. (2005). *Comunicación oral y escrita*. México: CECSA
- 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. (2006). *La gramática descomplicada*. México: Taurus Ediciones
- Gutiérrez, R. (2006). *Introducción a la lógica*. Estados Unidos de Norteamérica: Editorial Esfinge.
- Hernández, L. y Muñoz, A. (2010). *Exprésate en forma oral y escrita I*. México: Grupo Editorial EXODO.
- Sepúlveda, L. (2001). *Historia de una gaviota y del gato que le enseñó a volar*. España: Tusquets Editores.

Complementaria

- Rae. (2013). Diccionario, gramática y ortografía. *En Real Academia Española*. Recuperado en: www.rae.es
- Núñez, E. (2012). Fundamentos teóricos y prácticos de historia de la lengua española. *En Yale University Press*. Recuperado en: http://yalepress.yale.edu/yupbooks/excerpts/Nunez_Mendez_sample.pdf
- Buenrostro, M. y Barros, C. (2010). La riqueza de la cocina mexicana. *Asociación Culinaria de México* [En línea]. Disponible en: <http://www.asociacionculinaria.org.mx/articulos/articulo.php?codigo=3>. Consultado [2015, 13 de agosto]
- Higa, D. (2011). La comida tradicional mexicana puede evitar la obesidad. *Revista digital enlace México* [En línea]. Disponible en: <http://www.enlacemexico.info/index.php/informacion-del-dia/internacional/96-articulo/articunp/2486-la-comida-tradicional-mexicana-puede-evitar-la-obesidad>. Consultado [2015, 13 de agosto]

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Ciencias de la Comunicación o área a fin.

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje 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 económicos 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 e impactará a la unidad de aprendizaje integradora de desarrollo y control de proyectos gastronómicos.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Identificar las características del entorno económico nacional e internacional, a través del análisis e interpretación de los indicadores económicos y la comprensión de sus agentes económicos, 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 ética.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

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 a través del conocimiento de sus fundamentos básicos, para determinar su influencia y aplicación en la toma de decisiones en el entorno económico de la empresa, con un sentido de ética y responsabilidad social.

Contenido

Duración: 12 horas

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 mecanismo del mercado mediante el estudio sus elementos teóricos, para comprender su comportamiento y resultados en la eficiencia de la empresa, de acuerdo con principios de lealtad e integridad.

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 mediante la interpretación de los principales indicadores macroeconómicos 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: Analizar las dinámicas del entorno económico internacional a través de conocimientos teóricos y prácticos para proporcionar herramientas estratégicas empresariales en el contexto comercial y de colaboración económica internacional con sentido ético 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

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

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.	Elaborar un cuadro sinóptico a cerca de los principales elementos que conforman el sistema económico.	Bibliográfico e internet	5
2	Describir los tipos de competencias existentes en un sistema económico.	Elaborar un ensayo referente a los tipos de competencias existentes mediante ejemplos que permitan su comprensión.	Bibliográfico e internet	5
3	Identificar los principales indicadores macroeconómicos que permitan entender el contexto económico nacional e internacional.	Elaborar un análisis de la situación actual del país, a través de los indicadores macroeconómicos y realizar una comparación con otro país similar.	Bibliográfico	8
4	Describir el comportamiento de los sectores económicos, para evaluar su desempeño en el marco del crecimiento económico y competitividad.	<p>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.</p> <p>Elaborar un ensayo sobre la competitividad en las empresas de alimentos y bebidas en la región.</p>	<p>Laptop con acceso a internet.</p> <p>Bibliográfico</p>	6

5	Describir la dinámica del entorno global de las empresas y sus principales estrategias en el ámbito del comercio y colaboración internacional.	Investigar de fuentes bibliográficas e internet las principales estrategias de éxito en empresas internacionales. Exposición de resultados y discusión grupal.	Bibliográfico, internet, computadora y cañón.	8
---	--	---	--	---

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

La unidad de aprendizaje se conducirá de forma teórica y práctica.

- Los conocimientos teóricos asociados a las unidades didácticas serán expuestos en clase.
- Presentación y desarrollo en clase de ejercicios, ejemplos, casos prácticos que ayuden a comprender dichos contenidos teóricos.
- Se valorará la participación del alumno en el intercambio de ideas y opiniones que resulten a raíz de los casos planteados.
- Se realizarán tareas de investigación documental, tanto en equipo como en modalidad individual.
- Se realizarán exposiciones en equipos de investigación bibliográfica y/o de campo.
- Se fomentará el trabajo colaborativo como fórmula para adquirir capacidades vinculadas a la coordinación y el trabajo en equipo.
- Se promoverá el trabajo en equipo en trabajos de investigación y exposiciones dirigidas.
- Se implementarán diversas técnicas para generar dinámica de grupo con el propósito de agilizar el aprendizaje.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Evaluación

Las unidades de aprendizaje se evaluará mediante las evidencias de desempeño, con el siguiente criterio de evaluación:

- 1) Se realizaran evaluaciones parciales de manera escrita con un valor total de 30%
- 2) Se realizaran exposiciones en equipo con un valor total de 15%
- 3) Se realizaran presentaciones y desarrollo de ejercicios en clase 15%
- 4) La 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.

Acreditación:

- 1).- Cumplir con el 80% de asistencia en clases impartidas
- 2).- Realizar durante el curso todas las practicas establecidas en tiempo y forma
- 3).- Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencia en el semestre.
- 4).- Para derecho a examen extraordinario el alumno debe tener el 40% de asistencia en el semestre.

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. Disponible en: www.bancomundial.org
Feenstra, R. C. (2012). <i>Macroeconomía internacional</i> . (2da Ed.). Barcelona: Reverté	Página WEB del Fondo Monetario Internacional. 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. 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. Disponible en: http://www.imd.org/
McEachern, W. A. (2014). <i>ECON-Macroeconomía</i> . (3ra Edición). México: Cengage Learning	Página WEB del Doing Business. Disponible: http://espanol.doingbusiness.org/
Méndez M.J.S. (2012). <i>Problemas económicos de México y sustentabilidad</i> (7ma ed.). México: McGrawHill	Página WEB del Foro Económico Mundial. 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

Licenciado en Economía, Licenciado en Administración o área a fin.

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje 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

Elaborar 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 de la investigación y exposición de temas 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

Se implementarán diversas técnicas para generar dinámica del grupo, con el propósito de agilizar el aprendizaje
Se promoverá el trabajo en equipo en trabajos de investigación y exposiciones
Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.

VIII. 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.

Participaciones: 10%

Exposición: 20%

Tareas: 25%

2 exámenes parciales con valor de 15% cada uno.

Exposición sobre la alimentación de una cultura en un período histórico: 15%

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias de acuerdo al art. 70 de Estatuto Escolar, y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario.

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.

Toussant, M. (2009). *History of food*. Estados Unidos: Blackwell Publishing.

Reay, T. (2008). *Food in History*. Estados Unidos: Paw Prints.

Complementaria

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

Contreras H. (2005). *Alimentación Y Cultura, Perspectivas Antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel.

Loukie Werle and Cox Jill (2009) *Ingredientes, España*, H.F. Ullmann.

Cruz, Cruz Juan (2002) *Teoría elemental de la Gastronomía, España*, Eunsa.

Página web de consulta:

<http://www.foodtimeline.org/>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Gastronomía o área afín, con experiencia en Antropología de la alimentación.

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta unidad de aprendizaje 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 las Normas Oficiales Mexicanas con la finalidad de tomar conciencia de los riesgos que surgen al manipularlos con una actitud responsable

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaborar y aplicar 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 a través del conocimiento de los riesgos encontrados en cada etapa del proceso de preparación de alimentos para ofrecer un producto inocuo para el 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 diferentes microorganismos en diferentes tipos de muestras.	Por medio de láminas y el uso del microscopio se observarán bacterias, hongos y parásitos.	Microscopio y material de laboratorio.	6hrs
2	Realizar un método de conservación de alimentos mediante la deshidratación de éstos.	Se deshidratarán diversos alimentos como: frutas, carne, especias.	Horno de secado y material de laboratorio.	2hrs
3	Comprender la desinfección de utensilios, superficies y alimentos con el uso de cloro.	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.	2hrs
4	Realizar formatos de revisión de establecimientos según lo indican las normas oficiales mexicanas relacionadas con el área de higiene en alimentos.	Con la ayuda de los formatos realizados se llevarán a cabo revisiones a diferentes establecimientos expendedores de alimentos.	Normas Oficiales Mexicanas.	10hrs

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Se realizarán investigaciones, exposiciones, trabajos, prácticas de campo y de laboratorio para reforzar los conocimientos adquiridos en clase, estos serán individuales y/o en equipo para fomentar la colaboración profesional.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a. 4 reportes de laboratorio..... 5% c/u
- b. 2 exámenes parciales.....20% c/u
- c. 1 exposición oral.....5%
- d. 1 ensayo final.....5%
- e. Proyecto final.....30%

Para derecho a examen ordinario el alumno deberá tener el 80% de asistencias, para derecho a examen extraordinario deberá tener 40% de asistencia. Marcado en el art. 70 y el art. 71 del Estatuto Escolar respectivamente.

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 Processin 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. 2008. *Fundamental Food Microbiology 4th ed.* USA: CRC Press.
- Domínguez L. (2007). *Manipulador de alimentos: la importancia de la higiene en la elaboración y servicio de comida*. España: Ideaspropias Editorial.
- Jay, James Monroe. 2005. *Modern Food Microbiology 7th ed.* New York: Springer Science.
- Pascual Anderson, Maria del Rosario. 2005. *Enfermedades de origen alimentario: su prevención*. Madrid: Díaz Santos.
- Normas Oficiales Mexicanas (<http://www.economia-noms.gob.mx/noms/inicio.do>).
- Secretaria de Salud. (<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. 2004. *El manejo higiénico de los alimentos. Guía para la obtención del Distintivo H.* México, D.F.: Limusa.
- Unites States Department Of Agriculture. *Información sobre inocuidad en alimentos.* (<http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome>)
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (<http://www.fao.org/publications/es/>)

X. PERFIL DOCENTE
Químico con experiencia en el manejo de alimentos.

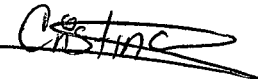
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

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 Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje: ninguno

Formuló: C.P Amado Pérez Rodríguez,
M.A.P Cristina Salayandia Acevedo

Fecha: 14 agosto 2015



Vo. Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector Académico



Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje 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, no requiere conocimientos previos para cursarla y sirve de base para el logro de la competencia profesional.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

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

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Resolver un caso práctico de una empresa dedicada a la gestión de alimentos y bebidas donde mediante el uso de tarjetas para el control de las existencias en el almacén, se realizara 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, por medio de un entorno teórico contable. Para poder diferenciar la información que muestra en relación a los resultados de operaciones de la entidad por un periodo determinado. Con responsabilidad y oportunidad

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 procedimientos de registro contable, por medio de la observación comparativa de la información que estos presentan, teniendo en cuenta la oportunidad y veracidad de la información.

Unidad III. Procedimientos para registro de Operaciones en entidades comerciales

Duración: 8 horas

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 con claridad los diferentes procedimientos para la evaluación de inventarios mediante la aplicación de técnicas, para el logro de metas establecidas y lograr disminuir las amenazas a las que se enfrentan las empresas por falta de registro en las existencias en almacén tomando en cuenta valores de responsabilidad, puntualidad y claridad en la información.

Unidad IV. Métodos de Valuación de Inventarios

Duración: 20 horas

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

Definir con claridad los estados financieros identificando como medio de comunicación que satisfacen las necesidades generales de información de los diversos usuarios para la toma de decisiones, con una actitud de responsabilidad y compromiso.

UNIDAD V. Balanza de comprobación y Estados Financieros

Duración: 18 horas

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, por medio del análisis de los estados financieros para lograr la toma de decisiones que empaten con la planeación de la empresa, teniendo en cuenta la honestidad y responsabilidad.

Unidad VI. Ajustes comunes a la valuación de algunas cuentas

Duración: 10 horas

- 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
 - 7.3.1 Concepto e importancia
- 6.4 Venta de Activos Fijos
 - 7.4.1 Concepto
- 6.5 Amortizaciones
 - 7.5.1 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	El alumno conocer las diferentes tipos en el ámbito público, privado, analizar la importancia de la información contable desacuerdo al usuario.	Realizar un ensayo en el cual describa empresas público, privada. Realzara una presentación frente a grupo.	Bibliografía , Uso de paquetería programa power point.	4
2	Conocerá a distinguir las diferentes cuentas contables su naturaleza y su manejo	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.	Ejercicio en casos prácticos de tarjetas de almacén.	Apuntes de clase, tarjetas de almacén, manejo de programa Excel.	12
4	Realizara estados financieros , basado en el conocimiento adquirido en unidades anteriores	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

- . 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.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación del proceso de aprendizaje debe considerar los siguientes aspectos:

1. Acreditación: Practica final , examen
2. Criterios de Evaluación:
3. Evaluación: se realizara por medio de trabajo de investigación , participación en clase y entrega de tareas
4. Calificación: Practica Final 30%
Desempeño en clase (tareas) 30%
Examen 40%

Calificación mínima de 60.

Asistencia 80%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

C.P Arturo Elizondo Lopez, "El proceso contable ". Ecasa,

P. Javier Romero López, "Principios de Contabilidad". Mc Graw Hill, México, 1995, pp. 540.

C.P. Nicolás Ballesteros Inda/Ma. Antonieta Martín Granados, "Fundamentos de Contabilidad"

Mc Graw Hill, Interamericana de México, 1990, pp. 280.

C.P. Javier Romero López/Luis Felipe Hidalgo Torres/Juan Carlos Hernández/Aureliano Martínez Castillo, "Contabilidad II". Mc Graw Hill, México, 1995, pp. 215.

C.P. Enrique Paz Zavala, "Introducción a la Contaduría", Fundamentos. ECAFSA, México, 2001.

Complementaria:

P. Javier Romero López, "Principios de Contabilidad". Mc Graw Hill, México, 1995, pp. 540.

C.P. Nicolás Ballesteros Inda/ Ma. Antonieta Martín Granados, "Fundamentos de Contabilidad"

Mc Graw Hill, Interamericana de México, 1990, pp. 280.

C.P. Javier Romero López/Luis Felipe Hidalgo Torres/Juan Carlos Hernández/Aureliano Martínez Castillo, "Contabilidad II". Mc Graw Hill, México, 1995, pp. 215.

C.P. Enrique Paz Zavala, "Introducción a la Contaduría", Fundamentos. ECAFSA, México, 2001.

Complementaria

<http://gaceta.uabc.edu.mx/gacetaimpresa>

http://www.sat.gob.mx/informacion_fiscal/factura_electronica/Paginas/default.aspx

X. PERFIL DOCENTE

Contador público o área afín.

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 Barcenaso

LG Edgard Romero Flores

LG Carlos Sampieri Jiménez

M.A. Erik Ocón Cedillo

Fecha: Agosto 2015


Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta unidad de aprendizaje pertenece a la etapa básica, ofertándose como obligatoria. El área de competencia a la que corresponde es la de producción gastronómica y contribuye a la formación de bases sólidas para la correcta ejecución de técnicas culinarias.

El curso 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

Elaboración de 2 platillos en base a los conocimientos adquiridos durante el curso, siguiendo los principios de la cocina clásica internacional para la elaboración de platillos balanceados y de vanguardia.

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 por medio de sus ingredientes y elaboración practica 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, por medio 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 por medio 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:

Describe 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:

Conocer los diferentes usos y preparaciones del huevo y los lácteos, considerándolos como un elemento importante en la dieta del ser humano, para su manejo adecuado en la elaboración de diversos alimentos en búsqueda de resultados con responsabilidad comprometida.

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	Desarrollar técnicas de preparación y utilización de insumos, para construir un referente del contexto de alimentos, con una actitud de compromiso y respeto.	Los alumnos se distribuirán por equipos para llevar a cabo prácticas de preparación y clasificación de productos alimenticios.	Laboratorios de Producción Gastronómica y Servicio	48 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

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.
Se promoverá la integración de equipos en trabajos de investigación y exposiciones.

VIII. 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.

Práctica diaria:	40%
Tareas:	10%
Examen teórico:	20%
Examen práctico que de el resultado sean 2 platillos siguiendo los principios de la cocina clásica internacional :	30%

Para tener derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre.

Debido a las características prácticas de la unidad de aprendizaje la calificación ordinaria se considera como definitiva del curso y no se aplicaran exámenes extraordinarios.

El desarrollo del alumno en las prácticas de clase será medido con los siguientes conceptos: trabajo en equipo, participación, liderazgo, técnica, creatividad e higiene.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Loukie, W. (2012). *Ingredientes*. Cologne: H.F. Ullmann.
- Robuchon, J. (2007). *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. (2007). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. 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. (2007). *On Cooking*. Estados Unidos: Pearson Prentice Hall.
- Martínez, G. (2006). *Iniciación a las Técnicas Culinarias*. México: Limusa.
- Martínez G. (2010) *Técnicas culinarias*, España: Ediciones akal
- Disponible en:
<https://books.google.com.mx/books?id=vlikstOp6KsC&pg=PP1&hl=es&pg=PA2#v=onepage&q&f=false>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Gastronomía o área afín, con experiencia en la 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:

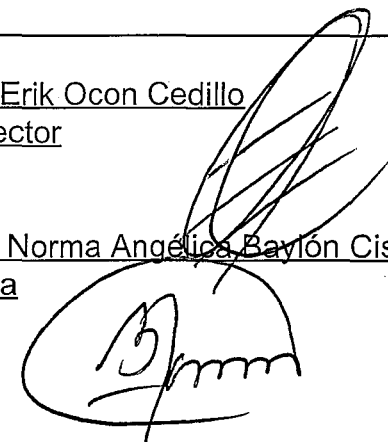
Formuló: M.V.Z. Alejandro Santibáñez Alejandro



Vo. Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector

Fecha: agosto 2015

Vo. Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta unidad de aprendizaje pertenece a la etapa básica, tiene el carácter de obligatoria y corresponde al área de competencia 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 adecuadas a la manipulación de los productos cárnicos, mediante las prácticas de conservación y transformación, para establecer las condiciones requeridas en las instalaciones en las cuales se llevan a cabo dichas operaciones de transformación, con base en la normatividad de calidad, con organización y disposición.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaborar reportes que enlistan los recursos comestibles de origen animal, clasificados según su origen, sus propiedades organolépticas, sus características de inocuidad y disponibilidad en el mercado.

Dichos reportes se integrarán en un portafolio de evidencias de trabajos teóricos y prácticos, que contenga las tareas realizadas durante el curso.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar la clasificación de los productos cárnicos, su estructura, su composición muscular y sus propiedades fisicoquímicas, por medio 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	<p>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,</p>	<p>Los alumnos se distribuirán en las unidades receptoras seleccionadas para llevar a cabo las prácticas</p>	<p>Laboratorios de Producción y Servicio. Empresas procesadoras de productos Cárnicos.</p>	
	<p>Identificar en la práctica los grupos cárnicos por su color, origen animal y sus características organolépticas;</p>	<p>aplicará un método de cocción para concluir, sobre los cambios en sus cualidades observados por la acción de cocinarlos</p>	<p>Laboratorio de Producción cocina demostrativa</p>	<p>2 horas 2 horas</p>
2	<p>Describir el funcionamiento de un rastro tipo inspección federal (TIF), para identificar las etapas del proceso de muerte animal, <i>ante y posmortem</i>.</p>	<p>Practica 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.</p>	<p>Empresas procesadoras de productos cárnicos TIF</p>	<p>6 horas</p>

3	Practicar el despiece, deshuese y empaque de cortes primarios en una canal de mamífero, para la conservación del producto obtenido.	Practica equivalente de despiece, 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
4	Practicar el despiece, deshuese y empaque de una canal de ave, para la conservación del producto obtenido.	Practica 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	Evaluará 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.	Visitas a 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	Evaluará, 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.	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 discusión y debate en aula.	6 horas

7	<p>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.</p>	<p>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; comparará el proceso con las técnicas y normatividad visto en clase.</p>	<p>Empresa procesadora fabricante de carnes frías a granel y embutidos.</p>	<p>6 horas</p>
8	<p>Práctica 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</p>	<p>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.</p>	<p>Trabajo individual, taller/aula/práctica externa con proveeduría</p>	<p>4 horas</p>

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Se implementarán diversas técnicas para generar dinámica del grupo, con el propósito de agilizar el aprendizaje.
Se promoverá el trabajo en equipo en trabajos de investigación y exposiciones.
Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.
Prácticas análogas y equivalentes.

VIII. 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.

Se realizarán evaluaciones parciales de manera escrita: 40%

Se realizarán exposiciones en equipo: 10%

Se realizarán tareas de investigación documental tanto en equipo como en modalidad individual, entregadas en tiempo y forma: 20%

Reporte de prácticas integradas en su portafolio de evidencias, entregadas en tiempo y forma: 30%

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre.

Debido a las características prácticas de la unidad de aprendizaje la calificación ordinaria se considera como definitiva del curso y

El desarrollo del alumno en las prácticas de clase será medido con los siguientes conceptos: trabajo en equipo, la participación, liderazgo, técnica, creatividad e higiene.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

1. Carballo, B., López de Torre, G. & Madrid, A.V. (2001). *"Tecnología de la carne y de los productos cárnicos"*. A.V.M. Ediciones, Esp.
2. Forrest, J.C., Aberle, E.D., Hedrick, H.B. & Judge, M.D. (1989). *Fundamentos de ciencia de la carne*. Acribia, Zaragoza.
3. Lawrie, R. (1979). *Meat Science*. Pergamon Press. Oxford.
4. Pearson, A.M. & Duston, T.R. (1988). *Advances in meat research: Edible meat by-products*. Elsevier. New York.
5. Pearson, A.M. & Duston, T.R. (1988). *Advances in meat research: Quality attributes and their measurement in meat, poultry and fish products*. Blackie Academic & Professional. New York.
6. Prändl, O. (1994). *Tecnología e higiene de la carne*. Ed. Acribia. Zaragoza.
7. Price, J.F. & Schweigert, J.P. (1995). *Ciencia de la carne y los productos cárnicos*. Acribia, Zaragoza.
8. Varnan, A.H. & Sutherland, J.P. (1995). *Meat and meat products*. Chapman & Hall. London.
9. Swatland, H.J. (1995). On-line evaluation of meat. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster. Proceedings of 43th, 44th, 45th, 46th, 47th, 48th y 49th . Reciprocal Meat Conference (1991-1997) American Meat Science Association. National Meat Board. Chicago.
10. Ranken, M.D. (2003). *"Manual de industrias de la carne"*. A.V.M. Ediciones, Esp.
11. Revista Carnetec, Información sobre la industria cárnica. Disponible en: www.carnetec.com
12. North American Meat Processors Association (2011). *"Guía para Compradores de Carne"* (7th ed.). Disponible en: www.namp.com

Complementaria

1. Barbosa-Cánovas, G.V., Pothakamury, U.R., Palau, E. & Swanson, B.G. (1999). *"Conservación técnica de los alimentos"*. Ed. Acribia, Esp.
2. Casp, V.A., Abril, R.J. (2003). *"Procesos de conservación de alimentos"*. A.V.M. Ediciones, Esp.
3. Lamúa, S.M. (2000). *"Aplicación del frío a los alimentos"*. A.V.M. Ediciones, Esp.
4. Madrid, V.A., Gómez-Pastrana, R.M., Santiago, R.F., Madrid, V.J.M., & Madrid, C.J. (2003). *"Refrigeración, congelación y envasado de alimentos"*. A.V.M. Ediciones, Esp.
5. Sánchez P. (2003). "Procesos de elaboración de alimentos y bebidas" A.V.M. Ediciones, Esp.
6. Tscheuscher, H.D. (2001). *"Fundamento de Tecnología de alimentos"*. Ed. Acribia. Esp.
7. Diamond, J. (2007) *"Armas, gérmenes y acero"*. Ed. Random House Mondadori, SA. México.
8. Harris, M. (1989). *"Bueno para Comer"* .Ed. Alianza Editorial S.A. (Básicos Cap. 1 y 2).
9. Revista Carnepress, órgano de difusión del Consejo Mexicano de la Carne (CoMeCarne). Disponible en: www.carnepress.com

X. PERFIL DOCENTE

Médico Veterinario con experiencia en la manipulación de productos cárnicos.

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: Productos del campo
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: Biól. Esperanza Álvarez Muñiz

Fecha: 13 de agosto de 2015

Vo.Bo: M.A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector

Vo.Bo: M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Esta unidad de aprendizaje pertenece a la etapa básica, con carácter de obligatoria y su área de competencia es 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 DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Identificar la variedad de recursos comestibles del campo, a través de la selección y estudio para utilizar ingredientes y elaborar platillos de acuerdo a la región, disponibilidad y temporalidad, con una actitud innovadora y de compromiso social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Presentar por escrito un reporte enlistando los recursos comestibles del campo, su origen, clasificación, propiedades, características y temporalidad, para generar un recurso de información que les sea útil en la elaboración de platillos y recetas de la gastronomía internacional.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Definir las diferencias entre las variedades de productos del campo a través de análisis de información y exposición de temas para ampliar el conocimiento entre los distintos ingredientes que provienen del campo con respeto y responsabilidad.

UNIDAD I. Introducción a los productos del campo

Contenido

Duración 5 Horas

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 características de las leguminosas a través de su estudio teórico y práctico con visitas a campo para reconocer su calidad organoléptica y valorar la importancia de las variedades mexicanas para su preparación con respeto y disciplina.

UNIDAD II. Leguminosas

Contenido

Duración 10 Horas

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, altramuza
- 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 (alimentaria, farmacéutica, textil...).
- 2.5.2 Composición nutricional.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Comprobar las características de las hortalizas de raíz, tubérculos y bulbos a través de su estudio teórico y en prácticas de campo para distinguir sus cualidades organolépticas y valorar la calidad de los productos para su preparación con eficiencia y respeto.

UNIDAD III. Hortalizas de raíz, tubérculos y bulbos

Contenido

Duración 10 Horas

- 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

- 3.6 Usos y valor nutricional
 - 3.6.1 Usos en la industria (alimentaria, farmacéutica, textil...)
 - 3.6.2 Composición nutricional.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Verificar las características y clasificación de las hortalizas de hoja verde a través de su estudio teórico y en prácticas de campo de temas para distinguir su cualidad organoléptica y valorar la importancia de la calidad de los productos para su preparación con calidad e innovación.

UNIDAD IV. Hortalizas de tallos y hojas verdes

Contenido

Duración 10 Horas

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 (alimentaria, farmacéutica, textil...)
- 4.5.2 Composición nutricional.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Identificar las características de las hortalizas de frutas a través de una investigación documental y en prácticas de campo para evaluar sus cualidades organolépticas y valorar la importancia de la calidad de los productos en su preparación con eficacia y compromiso.

UNIDAD V: Frutas y flores comestibles

Contenido

Duración 10 Horas

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 (alimentaria, farmacéutica, textil...)
- 5.5.2 Composición nutricional.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Valorar las características y clasificación de las hortalizas de fruto a través de su estudio teórico y prácticas de campo para distinguir sus propiedades organolépticas y apreciar la importancia de los productos para su preparación con métodos innovadores y calidad.

UNIDAD VI. Hortalizas de fruto

Contenido

Duración 10 Horas

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 (alimentaria, farmacéutica, textil...)
- 6.5.2 Composición nutricional.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Identificar las características y clasificación de las hierbas, condimentos y especias a través la investigación documental y prácticas de campo para considerar sus propiedades organolépticas y valorar la importancia de la calidad de los productos y su preparación con métodos innovadores y eficiencia.

UNIDAD VII. Hierbas, condimentos y especias

Contenido

Duración 10 Horas

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 (alimentaria, farmacéutica, textil...)
- 7.5.2 Composición nutricional.

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1-5	Aplicar los conocimientos adquiridos en clase, a través de actividades prácticas, para construir un conocimiento sólido, apoyado en una actitud de compromiso y respeto.	Los alumnos se distribuirán en las unidades receptoras seleccionadas para llevar a cabo las prácticas programadas en el plan de clase.	Laboratorios de Producción y práctica de campo	15 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Exposición de las técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.

Se organizara el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente.

Se promoverá el trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.

Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.

VIII. 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.

Se realizarán 4 evaluaciones parciales de manera práctica y/o escrito

Se realizarán 2 exposiciones en equipo

Se realizarán tareas de investigación tanto en equipo como en modalidad individual.

La participación del alumno será considerada a través de sus tareas y aportaciones durante la clase.

Para tener derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el ciclo escolar.

Debido a las características prácticas de la unidad de aprendizaje, la calificación ordinaria se considera como definitiva del curso y no se aplicarán exámenes extraordinarios.

El desarrollo del alumno en las prácticas de clase será medido con los siguientes conceptos: trabajo en equipo, la participación, liderazgo, técnica, creatividad e higiene.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Larousse Gastronomique en español, Larousse Editorial, 2011.

Mauseth, James D. (2014) Botany: an introduction to plant biology 5th ed.

Manipulación de alimentos: en el sector hortofrutícola, hortalizas, hongos y frutas, cereales, leguminosas, tubérculos y frutos secos 1ª ed. Ceballos, 2009.

Complementaria

Etnomedicina y etnobotánica: avances en la investigación. 1ª. ed. Naranjo Plutarco. 2010

Agricultural Biodiversity Weblog: Recuperado de: <http://agro.biodiver.se/>

Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana. Recuperado de: <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/index.php>

Secretaria de Medio Ambiente y Recursos Naturales: www.conafor.gob.mx

The Calflora Database: Recuperado de: www.calflora.org

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura Recuperado de: <http://www.fao.org/home/es/>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura Recuperado de: <http://www.fao.org/urban-agriculture/es/>

X. PERFIL DOCENTE

Ingeniero Agrónomo o área afín

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 Muñoz

M.A. Erik Ocón-Cedillo

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta unidad de aprendizaje pertenece a la etapa básica, con carácter de obligatoria, se sugiere haber cursado manejo higiénico de los alimentos.

El área de competencia 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, útiles en la preparación de platillos equilibrados, de manera innovadora, creativa e higiénica.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Presentar por escrito un reporte 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 internacional.

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 a través 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 través 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, cómo hacer el eviscerado.	En bins los alumnos realizarán una identificación de los diversos peces de la región, describiendo y realizando los diversos métodos de fileteo.	Laboratorios de Producción	12 horas
2	Detallar las características físicas y morfológicas, tanto externas como internas de los crustáceos, describiendo como se hace el proceso de sacrificio.	En bins los alumnos realizarán una identificación de los diversos crustáceos de la región, describiendo y realizando como se sacrifican y se filetean.	Laboratorios de Producción	12 horas
3	Distinguir las características físicas y morfológicas de los distintos tipos de moluscos que se encuentran en la región.	<p>En bins los alumnos realizarán una identificación de los diversos moluscos de la región, describiendo y realizando las diversas formas en que se sacrifican y se filetean.</p> <p>Nota: las prácticas se realizan en varias ocasiones durante el semestre.</p>	Laboratorios de Producción	12 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Se implementarán diversas técnicas para generar dinámica del grupo, con el propósito de agilizar el aprendizaje
Se promoverá el trabajo en equipo en trabajos de investigación y exposiciones
Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

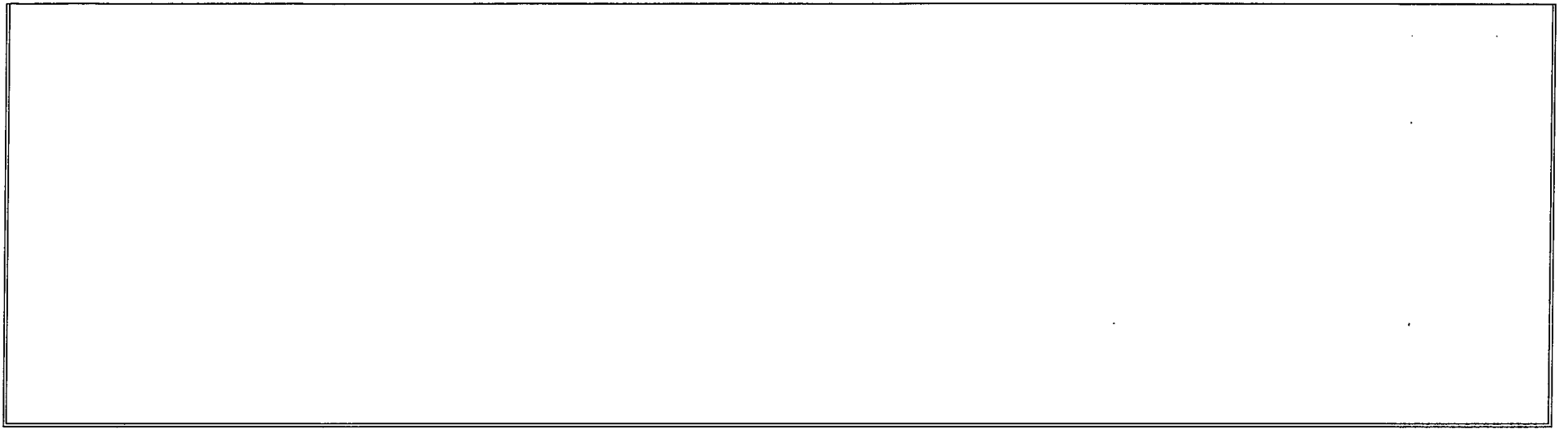
Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Se realizarán evaluaciones parciales de manera práctica y escrita:	40%
Se realizarán exposiciones en equipo:	20%
Se realizarán tareas de investigación tanto en equipo como en modalidad individual:	10%
Reporte final con contenga: enlistando los recursos y productos comestibles del mar clasificados por su origen, clase, propiedades, características y temporalidad,:	30%

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre.

Debido a las características prácticas de la unidad de aprendizaje la calificación ordinaria se considera como definitiva del curso y no se aplicaran exámenes extraordinarios.

El desarrollo del alumno en las prácticas de clase será medido con los siguientes conceptos: trabajo en equipo, la participación, liderazgo, técnica, creatividad e higiene.



IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Mc Greal, M. (2011). *Culinary arts, principles and applications*. Estados Unidos: ATP.

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

Gleason, J. (2014). *Introduction to culinary arts*. Estados Unidos: Pearson.

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

Catálogo de especies de pesca y acuicultura de Baja California. (2008). México: SEPESCA.
<http://issuu.com/sepescabc/docs/catalogo-especies-sepesca>

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

Complementaria

Casp, A. (2003). *Procesos de conservación de alimentos*. Madrid: AVM.

Sanchez, M. (2003). *Procesos de elaboración de alimentos y bebidas*. España: AVM.

Lamúa, M. (2000). *Aplicación del frío a los alimentos*. Madrid: AVM.

Adam, C. (2003). *Pescado Y Marisco*. México: Everest.

Teubner, C. (2009). *Pescados*. España: Everest.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Biología, Licenciado en Oceanología o área afín.

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. Erik Ocon Cedillo
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 Bases para el servicio pertenece al área 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 unidad de aprendizaje sirve para que el alumno identifique el servicio adecuado dependiendo la situación.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Demostrar los elementos que constituyen el servicio, a través de la asociación de los conceptos básicos y prácticas de laboratorio, para identificar los factores que permitan otorgar un servicio de excelencia, en un ambiente de respeto por la diversidad cultural.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Ensayo de situaciones de una empresa de alimentos y bebidas 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 lo constituyen, encaminado a lograr la eficacia que garantice la calidad otorgada al comensal en un marco de profesionalismo y calidad humana.

Contenido

Duración: 16 horas

Encuadre

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 a través del estudio de sus elementos y prácticas de simulaciones en el aula, para generar un óptimo ambiente de servicio en el ámbito profesional, 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 la identificación de los elementos que lo constituyen para generar servicios con valor agregado que satisfagan las necesidades del cliente 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 de manera integral y profesional.	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.	Mapa conceptual de Cultura del servicio que englobe 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,	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 de manera responsable y profesional.</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>proyector, pantalla.</p> <p>Transporte, 3 eventos de diferente índole para visita de campo.</p>	10 horas
---	---	--	--	----------

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Los conocimientos teóricos asociados a las unidades didácticas serán expuestos en clase.

Presentación y desarrollo en clase de ejercicios, ejemplos y casos prácticos que ayuden a comprender dichos contenidos teóricos.

Se valorará la participación del alumno en el intercambio de ideas y opiniones que resulten a raíz de los casos planteados.

Se realizarán tareas de investigación documental y de campo, tanto en equipo como en modalidad individual.

Se realizarán exposiciones en equipos de investigación bibliográfica y/o de campo.

Se fomentará el trabajo colaborativo como fórmula para adquirir capacidades vinculadas a la coordinación y el trabajo en equipo.

Se promoverá el trabajo en equipo en trabajos de investigación y exposiciones dirigidas.

Se implementarán diversas técnicas para generar dinámica de grupo con el propósito de agilizar el aprendizaje.

Se guiará al alumno en la aplicación de los temas a través del desarrollo y realización de los ejercicios prácticos.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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.

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.

Acreditación

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre.

Para derecho a examen extraordinario el alumno debe tener el 40% de asistencias en el semestre.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

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

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

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

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

Complementaria

Equipo Vértice. (2008). *Aspectos prácticos de la calidad en el servicio*. España: Vértice.

Equipo Vértice. (2008). *La calidad en el servicio al cliente*. España: Vértice.

Setó, D. (2004). *De la calidad de servicio a la fidelidad del cliente*. España: ESIC.

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

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Gastronomía o área afín, con experiencia en el área de servicio.

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

Escuela de Enología y Gastronomía

1. Unidad Académica (s): _____
2. Programa (s) de estudio: Técnico, Licenciatura (s) _____ Licenciado en Gastronomía _____ 3 Vigencia del plan _____
4. Nombre de la Unidad de Aprendizaje _____ Química de los 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 _____ Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje: Ninguna _____

Formuló: QFB. Alejandra Chávez Márquez-MC. Laura B. Chanes Miranda

Vo. Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo

Fecha: 13 de agosto de 2015

Cargo: Subdirectora

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje de Química de los 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 una actitud crítica y honesta.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Presentar un proyecto final 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

Encuadre

Unidad I. Introducción a la química de los 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 fomentando el compromiso y la honestidad.

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 a través del 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 través 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 a través del 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: 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	Identificar cuáles son los principales componentes de los alimentos, la proporción en que se encuentran y como es la interacción entre ellos.	Utilizando tablas de valor nutrimental, realizar 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	Cuantificar el agua en los alimentos y su relación con el deterioro de los mismos e identificar la relación de ella en los alimentos.	Utilizando 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 para relacionar estos con la conservación de los alimentos.	Utilizando 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 utilizando un método de conservación.	Demostrar el efecto de un método de conservación en diferentes productos.	Laboratorio de producción, utensilios de cocina, frascos para conservas, alimentos.	3 horas
5	Identificar la presencia de diferentes azúcares en un alimento.	Utilizar el método de Fehling para la detección de azúcares reductores y lugol para la detección de almidón.	Reactivo de Fehling, yodo-lugol, microscopio, alimentos y material de laboratorio.	3 horas
6	Comprender los principios de fermentación y los productos que se obtienen.	Utilizando 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	Demostrar el comportamiento del azúcar y los polisacáridos en los alimentos.	Elaborar un producto utilizando azúcar y gomas. "Mermelada" y "Gomitas"	Cocina demostrativa, utensilios de cocina, frascos para conserva y alimentos.	6 horas
8	Identificar la presencia de los lípidos. Analizar algunas de las propiedades físicas, químicas y funcionales, y su relación con las características del alimento.	Utilizando el método volumétrico y el refractómetro obtener el % de acidez y el I.Y. para determinar la calidad en los aceite.	Aceites y grasas, material de laboratorio, refractómetro.	3 horas
9	Realizar emulsiones e identificar algunos de los agentes ligantes.	Demostrar con diferentes emulgentes la capacidad de preparar emulsiones. Ej. Aderezos.	Aceite, vinagre, emulgentes, material de laboratorio.	3 horas
10	Identificar las propiedades de las proteínas en los alimentos.	Demostrar las propiedades reológicas de las proteínas.	Material de laboratorio, alimentos.	3 horas
11	Demostrar y experimentar con las propiedades funcionales de las proteínas.	Con diferentes fuentes de proteínas, demostrar las propiedades de estas en los alimentos.	Material de laboratorio, alimentos.	6 horas
12	PROYECTO FINAL. Demostración de propiedades químicas y funcionales de los alimentos.	Elaborar un platillo donde se demuestren al menos 3 propiedades funcionales de hidratos de carbono, lípidos y proteínas.	Laboratorio de producción, diferentes ingredientes, utensilios de cocina.	3 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Se trabajará en equipo en taller o laboratorio.

Prácticas de laboratorio en equipo máximo de 3 personas.

Las prácticas de laboratorio se relacionan en lo estudiado en las sesiones teóricas.

Se entregará reporte de cada práctica.

Exposiciones sobre métodos de conservación y sus fundamentos.

En clase por el profesor, se hará el cierre a través de preguntas o cuestionario que se darán al inicio de la clase.

Se contemplan dos prácticas de campo para observar la variedad de productos y la función de sus componentes.

Invitación a personas relacionadas con el tema a talleres y conferencias.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

2 Exámenes.....15% c/u

Trabajos y tareas..... 10%

Reportes de laboratorio..... 30%

Proyecto final.....30%

Para derecho a examen ordinario el alumno deberá tener el 80% de asistencias, para derecho a examen extraordinario deberá tener 40% de asistencia. Marcado en el art. 70 y el art. 71 del Estatuto Escolar respectivamente.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Complementaria

- 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.
- Voet, D. (2006). *Bioquímica*. Buenos Aires: Médica Panamericana.
- Patiño, J. (2006). *Metabolismo, nutrición y shock*. Bogotá: Editorial Médica Internacional.
- Badui Dergal, Salvador. 2006. *Química de los Alimentos*. México: Pearson Educación. Disponible en: <https://www.biblionline.pearson.com/Pages/BookRead.aspx>
- Bello, J. (2000). *Ciencia Bromatológica: Principios generales de los alimentos*. Madrid: Díaz de Santos.
- A.A.P.P.A. 2004. *Introducción a la tecnología de alimentos*. México: Limusa.

- Sánchez, M. (2003). *Procesos de elaboración de alimentos y bebidas*. Madrid: A. Madrid Vicente, Ediciones.
- Fennema, O. (1985). *Introducción a la Ciencia de los Alimentos*. España: Reverté.
- Desrosier, N. (1995). *Conservación de alimentos*. México: CEC.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Química o área afín.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

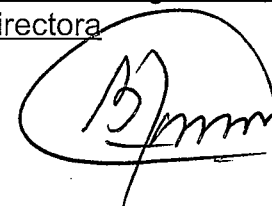
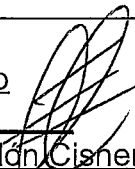
I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

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 X Optativa _____
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje: Contabilidad

Formuló: M.A. Andrés Antonio Luna Andrade
C.P. José Saúl Flores Nava
Fecha: Agosto 2015



Vo.Bo. M.A. Eriko Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector
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 materia aportara en la competencia profesional del área de gestión de negocios de alimentos y bebidas, se ubica en la etapa básica.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Identificar las necesidades de mobiliario y equipo e insumos de acuerdo a la normatividad en la materia, a través del análisis del menú y procedimientos de preparación de alimentos, su concepto de negocio y su presupuesto de venta, para la correcta operación de un establecimiento de alimentos y bebidas, con un sentido de responsabilidad y compromiso.

IV. EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO

Elaborar un proyecto que contenga un manual de compras y almacén, con sus recetas, procedimientos, relación de mobiliario, equipo, catálogo de insumos, tabla de especificaciones, políticas y procedimientos de compras, almacén y transferencias, para estructurar un eficiente negocio de servicio de alimentos y bebidas, con la finalidad de controlar sus procedimientos para una correcta operación y la obtención del mejor resultado financiero, determinado en el plan de negocio de una empresa gastronómica.

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 horas

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, mediante 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 la importancia de una manipulación eficiente y oportuna de los insumos, a través de la identificación de las necesidades de los almacenes, para planificar las operaciones con compromiso y honestidad.

Contenido

horas

Duración: 14

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 través de la planeación, levantamiento y aplicación operativa, 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.	Reporte de investigación por equipo. Identificando las modalidades de compras y las opciones que pueden encontrar en los centros de producción.	Visita de campo	8 horas
2	Describir un programa de compras de acuerdo a un menú y en base a un presupuesto de venta, estableciendo un análisis de la previsión y demanda de los productos a emplear para garantizar su disposición.	Elaborar un programa de compras de acuerdo a un menú que establecerá, para realizar una propuesta en equipo.	Bibliográfico	8 horas
3	Identificar los elementos y las instalaciones que conforman un almacén de un negocio de alimentos y bebidas donde se muestre los procedimientos de compras, políticas y transferencia a los departamentos de consumo.	Observar las instalaciones de un almacén para conocer sus elementos, operaciones y poder estructurar sus funciones. Formatos de entrada y salidas e inventarios.	Visita de campo	8 horas
4	Describir las técnicas y procedimientos de almacenaje de los insumos y su identificación, con un sentido de objetividad y responsabilidad.	Realizar una exposición en materia de recepción y almacenaje, referente a las normas oficiales que rigen a la industria gastronómica por equipo	Bibliográfico	8 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Se realizará exposiciones por parte del docente y del alumno, resolver y guiar las dudas que tenga el alumno durante el curso, se llevarán a cabo visitas de campo para identificar las modalidades de compras y las opciones que pueden encontrar en los centros de producción, además de observar 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

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.

Criterios de acreditación:

80% de asistencia (calificación mínima aprobatoria 60).

40% de asistencia para presentar extraordinario.

- | | |
|--|--------------------|
| 1. Se realizarán evaluaciones 2 evaluaciones por escrito: | Examen: 20% |
| 2. Los criterios de evaluación es la entrega de trabajos puntuales | Tareas: 30% |
| | Exposiciones: 20% |
| | Trabajo final: 30% |

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Perez&Nuria. (2014). *Gestión y control de aprovisionamiento de materia primas*. Editorial: Síntesis. 1ra. Edición.

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.

Manual del Módulo Autocontenido específico "Control de Costos de alimentos y bebidas". (2006). Recuperado en: http://www.conalepslp.edu.mx/biblioteca/manual_08/alimentos-02.pdf

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Administración, con experiencia en compras y almacén 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

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

A. Cabello Pasini

Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector

Erik Ocon Cedillo

Fecha: Agosto del 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

Norma Angélica Baylón Cisneros

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje Enología I, de carácter obligatorio, 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. Esta etapa de aprendizaje 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

Contrastar los procesos industriales de la producción de un vino de mesa a través de conocimientos del proceso de elaboración de los diferentes tipos de vino, para identificar los mecanismos de la producción de vino de calidad con una actitud crítica, propositiva y responsable.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaborar una carpeta de evidencias que incluya reporte de prácticas y de investigación 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.

UNIDAD I. Antecedentes Históricos

Duración 4 hrs.

CONTENIDOS:

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 sobre la calidad del vino a través del conocimiento de la estructura y fisiología de la vid, del conocimiento del impacto de los métodos de cultivo sobre los compuestos químicos de la uva, así como los diferentes variedades de vid y la maduración de la uva, para establecer los criterios de calidad de la uva mostrando iniciativa y motivación.

UNIDAD II. La vid y la uva

Duración 4 hrs.

2. 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 de la uva, el vino y el análisis sensorial, para identificar las características individuales en la degustación, con curiosidad y empatía.

UNIDAD III. Características del vino

Duración 6 hrs.

3. Características del vino

3.1. Tipos de vino

3.2. Compuestos químicos del vino

3.2.1. Azúcares

3.2.2. Ácidos orgánicos

3.2.3. Alcoholes

3.2.4. Polifenoles

3.2.5. Ésteres y Terpenos

3.2.6. Otros compuestos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

COMPETENCIA:

Identificar el impacto de los microorganismos en la producción de vino, mediante el 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.

UNIDAD IV. Procesos de producción básicos

Duración 6 hrs.

4. Procesos de producción básicos

- 4.1. Levaduras
- 4.2. Bacterias
- 4.3. Fermentación alcohólica
- 4.4. Fermentación maloláctica
- 4.5. 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.

UNIDAD V. Equipo de vinificación

Duración 6 hrs.

5. Equipo de vinificación

5.1. Equipo de cosecha

5.1.1. Elevadores de fruta

5.1.2. Molino

5.1.3. Despalillador

5.2. Tanques de Fermentación/Almacenamiento

5.2.1. Materiales

5.2.2. Formas

5.3. Prensas

5.3.1. Mecánicas

5.3.2. Hidráulicas

5.3.3. Continuas

5.4. Filtros

5.4.1. Placas

5.4.2. Tierra de diatomeas

5.4.3. Membranas

5.4.4. Flujo tangencial

5.5. Embotelladoras

5.6. 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 mediante el conocimiento de los procesos correspondientes, talleres degustativos y prácticas de campo para diferenciar los procesos de vinificación con un sentido de compromiso social.

UNIDAD VI.

6. Producción de vino

Duración 6 hrs.

6.1. Producción de blanco

- 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 rosado

- 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
- 6.2.7. Levaduras
- 6.2.8. Fermentación maloláctica

6.3. Producción de vino tinto

- 6.3.1. Determinación de maduración
- 6.3.2. Cosecha

- 6.3.3. Molienda y despalillado
- 6.3.4. Prensado
- 6.3.5. Clarificación
- 6.3.6. Fermentación
- 6.3.7. Levaduras
- 6.3.8. Fermentación maloláctica

6.4. Producción de vino espumoso

- 6.4.1. Determinación de maduración
- 6.4.2. Cosecha
- 6.4.3. Molienda y despalillado
- 6.4.4. Prensado
- 6.4.5. Clarificación
- 6.4.6. Fermentación alcohólica
- 6.4.7. Levaduras

6.5. Procesos Post-fermentativos

6.6. Crianza en madera

- 6.6.1. Barricas
- 6.6.2. Tipos de barrica
- 6.6.3. Tipo de madera
- 6.6.4. Tostado
- 6.6.5. Madera alternativa
- 6.6.6. Crianza en botella
 - 6.6.6.1. Clarificación
 - 6.6.6.2. Filtración
 - 6.6.6.3. Estabilización
 - 6.6.6.4. Embotellado
 - 6.6.6.5. Tipos de cierre de botellas

6.7. Tapones

- 6.7.1. Corcho
- 6.7.2. Natural
- 6.7.3. Aglomerado
- 6.7.4. Sintético
- 6.7.5. Taparosca
- 6.7.6. Otros

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
Equipo de vinificación	Identificar el equipo de vinificación utilizado para la producción de vino de mesa	En una visita a una casa vinícola, el alumno identifica todos los equipos utilizados durante el proceso de producción de vino de mesa	Visita y recorrido a vinícolas	16 hrs.
Crecimiento de azúcares por levaduras	Analizar el crecimiento de las levaduras utilizadas en la fermentación alcohólica	El alumno iniciará 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
Catabolismo de azúcares por levaduras	Analizar el consumo de azúcares de las levaduras utilizadas en la fermentación alcohólica	Realizará 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 Hematocitómetros, hidrómetros Brix, tubos graduados de 300 ml	16 hrs

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

1. Durante el semestre el maestro participará con exposiciones de los temas del temario
2. Los alumnos harán exposiciones de temas por grupos y en forma individual
3. Los alumnos participarán en lecturas y búsqueda de información especializada en biblioteca e internet
4. Se realizarán discusiones y análisis de diferentes temas con participación de los alumnos en donde el maestro actuará como conductor de las mismas
5. Se harán prácticas específicas de la materia en el laboratorio
6. Se realizarán visitas a casas vinícolas para estudiar el equipo de producción y las prácticas enológicas
7. El grupo asistirá a los eventos académicos y científicos que se lleven a cabo en la región.
8. El grupo realizará talleres sensoriales para la cata de vinos Blancos, Rosados y Tintos
9. El trabajo en clase, laboratorio y/o campo se llevará en un ambiente de libertad, respeto, disciplina, solidaridad y disposición.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación del curso

1. Se requiere de la asistencia al 80% de las clases, de acuerdo al reglamento universitario
2. Calificación mínima de 6.0

Criterios de calificación

- | | |
|--|------|
| 1. Reporte de prácticas del curso | 20 % |
| 2. Exposiciones, revisiones bibliográficas, tareas | 20 % |
| 3. Exámenes escritos | 60 % |

Criterios de evaluación

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

Los exámenes escritos se harán en las fechas señaladas por el profesor

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Grainger K. y H. Tattersall. (2005). Wine Production: Vine to Bottle. Blackwell Publishing, Oxford, UK, 128 pp.

Boulton, R., Singleton, V., Bisson, L., & Kunkee, R. (1998). Principles and practices of winemaking, Gaithersburg, MD: Aspen.

Peynaud Emile (2003). Enología Practica, 3ra. Edición. Editorial Mundi Prensa.

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

Complementaria

Blouin L y Peynaud E. (2006) Enología practica. Mundi prensa. 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>

Mijares María Isabel (2007). De la copa a la Cepa.4ta Edición. Editorial Mundi Prensa

Hidalgo Togores José (2010). Tratado de Enología, Mundi prensa.2da edición.

X. PERFIL DOCENTE

Enólogo o Ingeniero Agrónomo con experiencia de dos años en la producción de vino.

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje de Nutrición, pertenece al área 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 nutrimentos que conforman los alimentos, su función y productos que los contienen, calcular una dieta y diseñar un menú saludable.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Explicar el proceso de la nutrición, a través del análisis del funcionamiento de los nutrientes orgánicos e inorgánicos en el organismo, para lograr un estilo de vida saludable, responsable y comprometido con el bienestar de la comunidad.

IV. EVIDENCIA(S) DE DESEMPEÑO

Proponer un platillo balanceado justificando la elección de los ingredientes y su impacto en la salud.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Conocer 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 a través del 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 mediante el 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 mediante el 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 comunicad que atiende	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

Debates
Discusión guiada
Mapas mentales
Ejercicio de cálculo
Exposiciones

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Diseño de cálculo de requerimientos y menú 10%
Tareas y actividades en clase 60%
Examen parcial 30%

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias de acuerdo al art. 70 de Estatuto Escolar, y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario.

IX. 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.

Pamplona, J. (2007). *ENCICLOPEDIA DE LOS ALIMENTOS*. Madrid: Biblioteca, Educación y Salud.

Pamplona, J. (2007). *250 RECETAS QUE PREVIENEN Y CURAN*. Madrid: Gema Editores.

Complementaria

Mataix Verdu José. *Nutrición y Alimentación Humana*. Editorial Océano. 2 tomos. España 2004

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

Licenciado en Nutrición o área a fin.

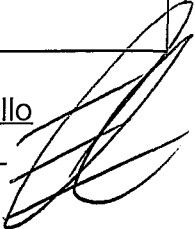
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

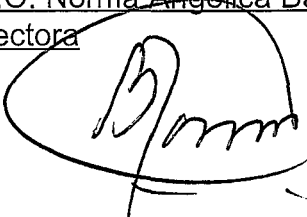
I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

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 

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector 

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora 

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Que el estudiante adquiriera los conocimientos básicos en el manejo de Tecnologías de la Información para la organización de la Información en establecimientos de alimentos y bebidas.

Esta unidad de aprendizaje se encuentra en la etapa básica 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

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

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Que el estudiante adquiera los conocimientos básicos en el manejo de Tecnologías de la Información para la organización de la Información en establecimientos de alimentos y bebidas.

Dicha unidad de aprendizaje se encuentra en la etapa básica e impactará en la unidad integradora de control de procesos gastronómicos.

Así como dichos proporcionara las herramientas básicas como apoyo a la unidad de aprendizaje control y costos de alimentos y bebidas y desarrollo profesional.

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

Desarrollar 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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

- Exposición por parte del profesor
- Exposición por parte del alumno
- Resolución de problemas en clase.
- Ejercicios en Clase y extra clase.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación

- 80% de asistencia.
- Calificación mínima de 60.

Criterios de Calificación

- Evaluación parcial por unidades: 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.

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

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en Informática o área afin.

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

Escuela de Enología y Gastronomía

1. Unidad Académica (s): _____
2. Programa (s) de estudio: (Técnico, Licenciatura (s)) Licenciado en Gastronomía 3 Vigencia del plan 2016
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:

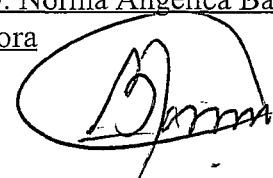
Formuló: M.C Diana Leticia Fong Mata

Fecha: 13 de agosto del 2015



Vo.Bo. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector de la EEG

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje 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, ésta proporciona los elementos básicos para el desarrollo de las materias metodología de la investigación, administración estratégica, planeación y diseño de menú, control de costos y mercadotecnia.

III. COMPETENCIA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Evaluar las medidas de tendencia central, mediante la recolección de datos reales en casos prácticos para calcular y representar la información. Para la toma de decisiones con sentido crítico y eficaz

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Realizar 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. Utilizando las funciones del programas estadísticos en el que contenga la representación e interpretación del modelo por escrito.

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 hr

Encuadre

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, a través de la interpretación de los resultados, para aplicar a los procesos de negocios con honestidad.

Contenido

Duración : 5 hr

Unidad II Medidas de tendencia central

2.1 Calculo de la media aritmética

- a) Datos no agrupados
- b) Datos agrupados
- c) Propiedades de la media aritmética

2.2 Calculo de la mediana

- a) Datos no agrupados
- b) Datos agrupados
- c) Características de la mediana

2.3 Calculo de la moda

- a) Datos no agrupados
- b) Datos agrupados
- c) Características de la moda

2.4 Calculo de la media geométrica

- a) Datos no agrupados
- b) Propiedades de la media aritmética

2.5 Calculo de la media armónica

- a) Datos no agrupados
- b) Datos agrupados

2.6 Calculo cuartiles y percentiles

- a) Datos no agrupados
- b) 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.

Contenido

Duración : 5 hr

Unidad III Medidas de Variabilidad

3.1 Rango Inter cuartil

- a) Datos no agrupados
- b) Datos agrupados

3.2 Calculo de la desviación media

- a) Datos no agrupados
- b) Datos agrupados

3.3 Calculo de la varianza y desviación estándar

- a) Datos no agrupados
- b) Datos agrupados

3.4 Calculo del coeficiente de variación

- a) Datos no agrupados
- b) 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 SPSS para cuantificar el riesgo en la toma de decisiones. con sentido crítico y responsable

Contenido

Duración : 5 hr

Unidad IV Probabilidad

- 4.1 Concepto de probabilidad básica
- 4.2 Probabilidad Simple
- 4.3 Probabilidad Conjunta
- 4.4 Reglas de la adición y multiplicación
- 4.5 Probabilidad Condicional
- 4.6 Técnicas de Conteo
- 4.7 Permutaciones y Combinaciones
- 4.8 Utilización de software estadísticos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Determinar los valores de probabilidad con distribuciones teóricas de variables aleatorias, a través de la interpretación de resultados obtenidos por procedimientos matemáticos para cuantificar el riesgo en la toma de decisiones con integridad y responsabilidad.

Contenido

Duración : 6 hr

Unidad V Distribuciones de Probabilidad

5.1 Distribución Hiper Geométrica

5.2 Distribución Binomial

5.3 Distribución de Poisson

5.4 Distribución Normal

a) Área Bajo la Curva

b) Ordenadas bajo la curva

c) Aproximación Binomial a Normal

d) Aproximación de Poisson a Normal

5.5 Utilización de software estadísticos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Hacer estimaciones de regresión y correlación a partir de datos históricos para ajustar la mejor ecuación de pronóstico a un conjunto de datos con sentido confiable y responsable en la toma de decisiones.

Contenido

Duración : 6 hr

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	<p>Diseñar un modelo matemático a través de la aplicación de software estadístico para procesar datos de investigaciones para la toma de decisiones en el ámbito gastronómico con disciplina y precisión.</p>	<p>El alumno realizara una investigación de campo a una población o muestra para obtener información de las características del tema de elección.</p> <p>Con la información obtenida se realizara un estudio descriptivo e inferencial, que permita explorar la estructura de los datos y la posible relación entre las variables estudiadas.</p> <p>Este estudio se realizara expresando la información en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tablas de Frecuencias • Representaciones graficas • Medidas de tendencia central • Medidas de posición • Medidas de variabilidad • Valores de probabilidad • Valores de probabilidad con distribuciones teóricas • Estimaciones de regresión y correlación, ajustando la mejor ecuación de pronóstico al conjunto de datos. 	<p>Apuntes de clase.</p> <p>Bibliografía básica</p> <p>Tutoriales de software estadístico.</p>	32 hr

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Las clases serán expositivas y debatidas por parte del maestro y alumnos, las cuales se orientaran a la resolución de problemas prácticos, enfocados a situaciones reales.

Se le darán a alumno apuntes de la clase con el contenido teórico completo y se resolverán dudas. El alumno entregara trabajos prácticos de cada una de las unidades, los cuales se resolverán en el aula y otros de tarea para la aplicación de los contenidos enseñados.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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.

Exámenes parciales 60%

Practicar (10%); tareas(10%) y participación (10%) = 30%

Proyecto final 10%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Berenson y Levine. (2010). Estadística para Administración y Economía. México, D. F: Alfa omega.

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
Sitioweb:<http://www.ebooksdirectory.com/details.php?ebook=9130>

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

Licenciatura con experiencia en estadística aplicada.

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. Erik ocon Cedillo
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 unidad de aprendizaje tiene el carácter de obligatoria en 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

Aplicar los elementos teóricos y metodológicos en la elaboración de un proyecto de investigación, atendiendo a las recomendaciones del método científico, para la solución de una problemática relacionada con el campo gastronómico, de una manera ordenada, objetiva y responsable.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaboración de proyecto de investigación aplicando la metodología vista durante el curso.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar y diferenciar los atributos y características de los tipos de conocimiento a través de la identificación de documentos que ejemplifiquen formas de conocimiento, artículos de divulgación científica, artículos arbitrados, y campos científicos de los que se apoya la Gastronomía. Ello 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:

Comparar los paradigmas cuantitativo y cualitativo para identificar tipo de investigación mediante la búsqueda de documentos referentes a temas gastronómicos, con un sentido de responsabilidad y reconociendo la autoría de las investigaciones revisadas en la práctica ética que la investigación científica exige.

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:

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 ética y responsabilidad.

Contenido

Duración: 16 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

3.4 Planteamiento del problema

3.5 Marco teórico

3.6 Hipótesis o pregunta de investigación

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Obtener los resultados de la investigación a través del diseño de la metodología, análisis e interpretación de datos para el desarrollo de un informe final que cubra con los criterios del método científico.

Contenido

Duración: 8 horas

Unidad IV. Elaboración y organización del proyecto de investigación

4.1 Metodología

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

4.3 Análisis de datos

4.4 Interpretación de datos

4.5 Redacción de informe final

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 ética y responsabilidad.	Asistirán a la biblioteca UABC a desarrollar una búsqueda detallada de información acerca de su objeto de estudio.	Computadora, internet, libros, libretas.	8 horas
2	Obtener información preliminar del proyecto de investigación, mediante la aplicación de la prueba piloto del instrumento, para determinar su funcionabilidad, con ética y responsabilidad.	Realizarán la aplicación del instrumento a 15 personas que cumplan con los criterios de inclusión establecidos en el proyecto. O elaborarán guías de entrevista u otros instrumentos que apliquen a una población focal.	Hojas, plumas, impresiones, grabadora, cámara fotográfica.	10 horas
3	Obtener los resultados de la investigación a través del diseño de la metodología, análisis e interpretación de datos para el desarrollo de un informe final que cubra con los criterios del método científico.	Realizarán la aplicación del instrumento a la población definida en el proyecto.	Hojas, plumas, impresiones	14 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Exposiciones
Fichas de trabajo
Borradores de proyecto para sus revisiones
Mostrar avances en la búsqueda de información (documental y de campo)

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

El alumno tendrá derecho a presentar examen ordinario, siempre y cuando cumpla con el 80% o más de asistencias en clases impartidas.

El alumno tendrá derecho a presentar examen ordinario, habiendo entregado el informe final de la investigación.

El alumno tendrá derecho a presentar examen extraordinario, siempre y cuando cumpla con el 40% o más de asistencias en clases impartidas.

La evaluación del curso se obtendrá de la siguiente manera:

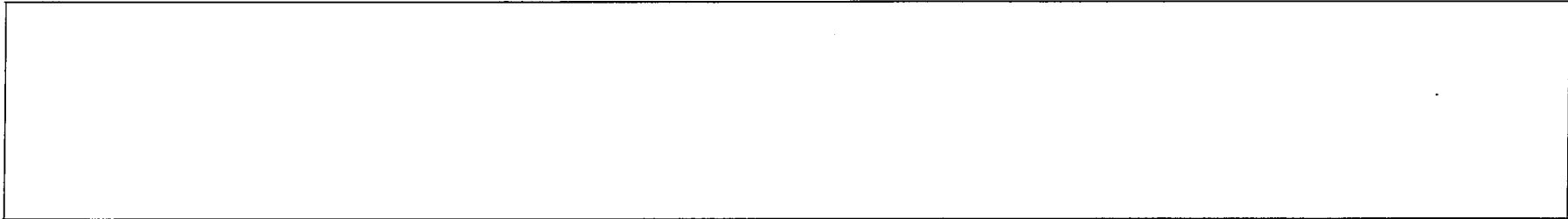
- | | |
|---|-----|
| 1. Dos exámenes parciales | 20% |
| 2. Fichas de trabajo | 10% |
| 3. Tres revisiones de avances de investigación. | 30% |

*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 obtención y análisis de resultados

- | | |
|---|-----|
| 4. Entrega de reporte final de Investigación. | 30% |
| 5. Exposición oral del reporte final | 10% |



IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica	Complementaria
<p>Behar, D. (2008) <i>Introducción a la Metodología de la Investigación</i>. España: Shalom</p> <p>Hernández, R. (2006) <i>Metodología de la Investigación</i>. México: McGraw Hill</p> <p>Rojas, R. (2006). <i>Guía para realizar investigaciones sociales</i>. México: Plaza y Valdés</p> <p>UNAM. <i>Unidad 3. Fichas de trabajo</i>. (s.f.). Recuperado el 16 de febrero del 2014, de 3 septiembre de 2002, de http://portalacademico.cch.unam.mx/alumno/tlriid2/unidad3/fichasdeTrabajo</p> <p>UAM Biblioteca digital. <i>Como citar artículos</i>. (s.f.) Recuperado el 16 de febrero del 2014, de http://www.bidi.uam.mx/index.php?option=com_content&view=category&id=38:como-citar-recursos&Itemid=65&layout=default</p> <p><i>Como citar según Vancouver</i>. (s.f.). Recuperado el 16 de febrero</p>	

del 2014. de
<http://bibrepo.uca.es:81/biblioteca/guiasymanuales/tutoriales/TutorialAlumnos/vancouver.htm>

X. PERFIL DOCENTE

Maestría con experiencia en investigación.

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 2015

Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo

Cargo: Subdirector

VoBo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje Montaje y Servicio de Comedor pertenece a la etapa básica del área de servicio. Provee de las herramientas de conocimiento de operación de una de las áreas de un negocio de alimentos y bebidas. En esta unidad de aprendizaje 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

Diseñar un montaje y servicio de comedor en un negocio de alimentos y bebidas, a través de la aplicación de técnicas de servicio de alimentos, bebidas y atención al cliente, para ofrecer un servicio que contribuya a mejorar la calidad en el establecimiento, con actitud emprendedora, creativa, proactiva, analítica, respetuosa y responsable.

IV. EVIDENCIA(S) DE DESEMPEÑO

Ensayo 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

Encuadre

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 mediante 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 mediante 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

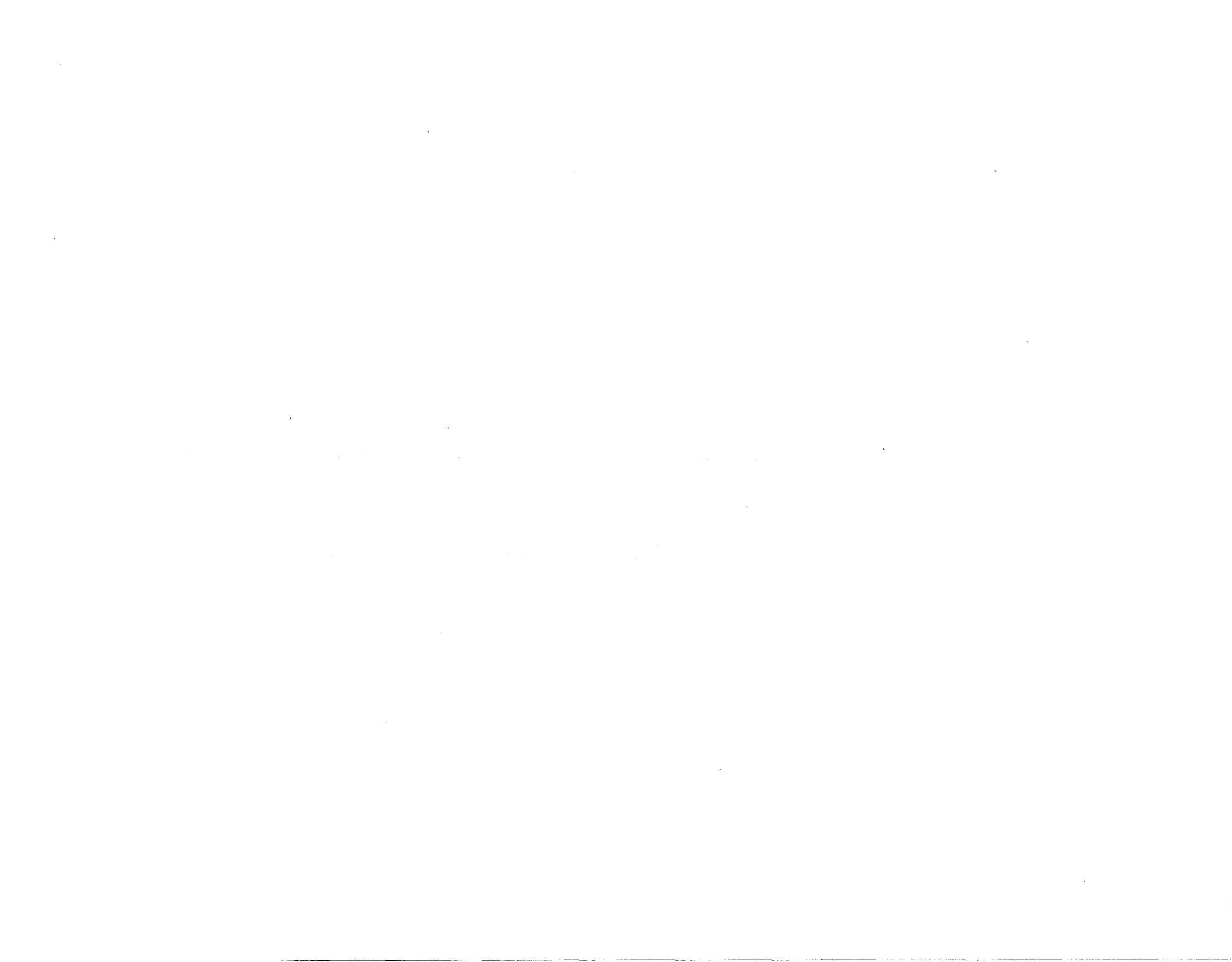
4.2.2 Toma de orden

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, que favorezca un ambiente de armonía y convivencia social con actitud crítica, ordenada, respetuosa y responsable.	Visita al 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, imagen, prestigio, posicionamiento y economía del negocio, con actitud crítica, reflexiva, respetuosa y responsable.	A partir de una investigación bibliográfica, el estudiante simula los diferentes tipos de servicio en el laboratorio de servicio describiendo sus características y procedimiento, concluyendo con un cuadro comparativo.	Carrito 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 actitud proactiva, creativa, ordenada, respetuosa y responsable.	El estudiante realiza un montaje de mesa correspondiendo al tipo de servicio y simula cada una de las técnicas y procedimientos.	Carrito de servicio Plaqué Mantelería Loza Cristalería Insumos	10 horas



VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Dado que la unidad de aprendizaje es teórico práctica, se implementa una metodología participativa.

El docente funge como guía facilitador del aprendizaje, emplea diversas estrategias y utiliza diversas técnicas que promuevan el aprendizaje. En la parte teórica, el docente recomienda las lecturas previas a la clase para favorecer la participación individual y grupal. En la parte práctica, demuestra cada una de las técnicas a realizar. Asimismo, revisa tareas, ejercicios y emite las recomendaciones y retroalimenta el proceso para favorecer el logro de las competencias.

El estudiante realiza actividades de lectura, investigación, exposición, discusión y solución de casos prácticos. En la parte práctica, el estudiante realiza ejercicios en el laboratorio relacionados con las técnicas de servicio y montaje.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

De acuerdo con el Estatuto Escolar, el estudiante deberá tener 80% de las asistencias en el semestre para tener derecho a examen ordinario y 40% para tener derecho a examen extraordinario. La calificación mínima aprobatoria es 60 puntos.

Portafolio de evidencias que integre:

- Examen práctico (demostración de técnicas 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, modulación de voz, 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

Tibbals, C., (2007) *Waitresses and Servers in Contemporary Table Service*. <http://jce.sagepub.com/content/36/6/731.full.pdf+html>
Consultado mayo del 2014

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

Licenciado en Gastronomía o área afín, con experiencia en el área de servicio.

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: Control y costos 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: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X 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. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta unidad de aprendizaje se encuentra ubicada en etapa disciplinaria, tiene carácter de obligatoria y pertenece al área de 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.

Esta materia aportará a la competencia profesional del área de Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Diseñar un sistema de control de costos a través del análisis de los procedimientos de producción de alimentos y bebidas estandarizados, establecer recetas, tablas de rendimientos, tablas de costo real, teórico y de utilidad bruta, para determinar el costo potencial como plan de negocios, para controlar las operaciones de una empresa de alimentos, bebidas y coadyuvar en la toma de decisiones con un enfoque de equidad en la relación costos/precios, estableciendo procedimientos de control interno que permita llegar al resultado preestablecido, en un entorno de corresponsabilidad y honestidad.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaborar de un proyecto semestral que contenga un sistema de control de costos potenciales pre establecidos 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, costos potencial, teórico y costo real para controlar de manera eficaz la operación de un negocio gastronómico.

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 en 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 aplicando las herramientas y técnicas, para establecer un control en las mermas y evitar pérdidas excesivas en el establecimiento de alimentos y bebidas con responsabilidad y dedicación.

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 los indicadores de ventas que se manejan dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas a través de la identificación de ejemplos para verificar como van funcionando los establecimientos de alimentos y bebidas 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 procesamiento para precisar los costos en sus procedimientos de producción con responsabilidad.	El estudiante procesará diferentes alimentos y calculará la merma y rendimiento de cada uno.	Alimentos Utensilios para picar. Báscula.	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.	El estudiante crea un sistema de control de costos y rendimientos utilizando la herramienta Excel.	Computadora con Excel.	16 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Se llevarán a cabo exposiciones tanto por parte del docente, como de los alumnos, logrando que los mismos alumnos busquen información, así como resolver ejercicios prácticos.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de calificación:

Evaluación escrita	30%	
Avances de proyectos	30%	Exposiciones en tiempo y forma del avance del proyecto
Proyecto final	40%	Entregado en tiempo y forma con el contenido solicitado

La calificación mínima aprobatoria es de 60.

Para tener derecho a presentar examen ordinario es necesario contar con el 80% de asistencia.

Para tener derecho al examen extraordinario es necesario contar con el 40% de asistencia.

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: John Wiley and Sons, Inc.

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

Cuevas, F. (2004). *Control de costos y gastos en los restaurantes*. México: Limusa.

Gracia Treviño. (2013, junio 26). *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

Contador Público o área a fin, con experiencia en el 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

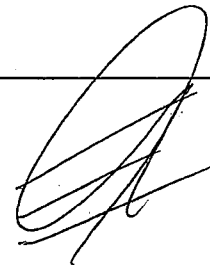
I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

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. Erik Ocon Cedillo
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 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

Aplicar los conocimientos de la cultura del Vino en la Gastronomía, mediante la investigación y el análisis experimental del vino, para realizar armonizaciones, ofreciendo una gama de opciones a los comensales, con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaborar 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, con el fin de identificar las características principales de los vinos, de forma responsable.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

COMPETENCIA:

Identificar la importancia de los consejos reguladores del vino a través del conocimiento de las 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.

UNIDAD I Consejos reguladores del Vino

Duración: 4 HORAS

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

Examinar la trayectoria histórica de la producción de vino a través del conocimiento de los países productores de vino para tener un marco de referencia sobre la calidad de vino a nivel mundial con sentido entusiasta y de responsabilidad.

Contenido

UNIDAD II. Países Productores

Duración: 12 horas

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 la trayectoria histórica de la producción de vino a través del conocimiento de las diferentes Estados productores de vino de México para tener un marco de referencia sobre la calidad de vino a nivel mundial con sentido entusiasta y de responsabilidad.

UNIDAD III

Duración 6 horas

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

Revisar la trayectoria histórica de la producción de vino a través del conocimiento de las características morfológicas y organolépticas de las diferentes variedades de uva utilizadas para la producción de vino de mesa para identificar la diferencia entre los vinos producidos con diferentes variedades de uva, con entusiasmo y responsabilidad.

UNIDAD IV Variedades de Uva

Duración: 12 horas

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. Viogier
 - 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.

UNIDAD V Sentidos y Cata del Vino

Duración: 8 horas

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 del conocimiento 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.

UNIDAD VI Servicio del Vino

Duración: 6 horas

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	Degustar los vinos blanco, rosado, tinto y espumoso, a través de técnicas de apreciación organolépticas para diferenciar cada uno de ellos.	El alumno aprenderá a identificar las diferencias organolépticas entre los vinos blancos, rosados, tintos y espumosos	Copas, vino blanco, rosado, tinto y espumoso	16 h

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Se realizarán presentaciones oral por parte del maestro, de los alumnos, práctica de campo, reportes de prácticas, presentación de videos y exposición en equipos para fomentar la colaboración profesional en equipo.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. 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.
2. Se realizarán evaluaciones parciales de manera escrita
3. Se realizarán exposiciones en equipo
4. Se realizarán tareas de investigación tanto en equipo como en modalidad individual
5. La participación del alumno será considerada a través de sus tareas y aportaciones durante la clase con un valor de
6. Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre,
7. Para derecho a examen extraordinario el alumno debe tener el 50% de asistencias en el semestre
8. Evaluación:
 - o Exámenes parciales 40%
 - o Carpeta de evidencias que contenga: tareas y reportes de prácticas e investigación de campo 45%
 - o Participación en clase 15%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Baeza Concha. Gran Atlas de Vino.(2000). Editorial LIBSA
Baeza Concha. Saber del Vino. (2001) Editorial LIBSA

Grainger K. y H. Tattersall. (2005). Wine Production: Vine to Bottle. Blackwell Publishing, Oxford, UK, 128 pp.

Boulton, R., Singleton, V., Bisson, L., & Kunkee, R. (1998). Principles and practices of winemaking, Gaithersburg, MD: Aspen.

Peynaud Emile (2003). Enología Practica, 3ra. Edición. Editorial Mundi Prensa.

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

Tycoon Entertainment Group (2009). El ABC del Vino, México.

Williams-Sonoma (2008) Vino y Comida. Editorial Grijalbo.

Complementaria

Giuseppe Vaccarini. (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 Togores José (2010). Tratado de Enología, Mundi prensa.2da edición.

Mijares María Isabel (2007). De la copa a la Cepa.4ta Edición. Editorial Mundi Prensa.

Peynaud Emile (2000). Enología Practica. Ediciones Mundi Prensa. 3ra.

X. PERFIL DOCENTE

Enólogo o ingeniero agrónomo con experiencia de 2 años en producción de vino.

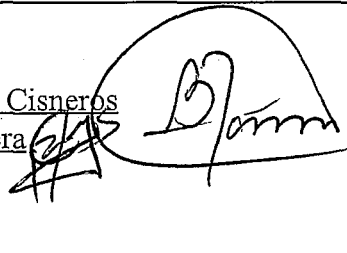
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA

PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

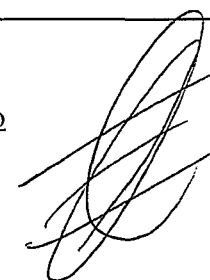
I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

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: Mercadotecnia
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.C.O. Norma Angélica Baylon Cisneros
L.C.P. Karla Vanessa Rivera Liéra
L.C.P. Débora Parra Ayala



Vo.Bo: M.A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector



Fecha: 14 de agosto de 2015

II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje se ubica en la etapa disciplinaria y corresponde al área 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 DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Aplicar los conocimientos teóricos y prácticos de la mercadotecnia, analizando el micro y macro entorno, para implementar acciones o estrategias mercadológicas innovadoras en los bienes y servicios que satisfagan al consumidor y a la organización, con ánimo emprendedor y responsabilidad social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Diseñar un plan de mercadotecnia, mediante la selección e interpretación de información, para elaborar propuestas acordes a las necesidades de los negocios de alimentos y bebidas, aplicando los siguientes conceptos: Demanda, pronóstico, planeación estratégica, producto, precio, presentación, promoción y protección del consumidor. Utilizando casos reales o hipotéticos de acuerdo a la pertinencia de la información.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

NOMBRE DE LA UNIDAD: Unidad 1. Naturaleza y conceptos de Mercadotecnia. Mercados de Consumo.

COMPETENCIA: Interpretar los conceptos generales de la mercadotecnia a partir de la revisión bibliografía, para identificar las ventajas y desventajas de cada mercado existente, con ética y responsabilidad

Contenido

Duración 12 horas

Encuadre

- 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 Administración de la mercadotecnia.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

NOMBRE DE LA UNIDAD: 2. Mercados de consumo.

COMPETENCIA: Identificar los mercados de consumo y los factores de influencia en el comportamiento de compra del consumidor a través del análisis de casos y resolución de problemas para la satisfacción de necesidades de servicios o productos, clasificándolos de acuerdo a los distintos niveles de respuesta con actitud objetiva, reflexiva y responsable.

Contenido

Duración 8 horas

- 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

NOMBRE DE LA UNIDAD. III Segmentación de Mercado

COMPETENCIA: Analizar el proceso de la segmentación de mercado de una empresa, servicio o producto, a través de la identificación de características que lo constituyen para ubicarlo en un área estratégica de acuerdo al perfil del comprador, con actitud crítica, reflexiva y responsable.

Contenido

Duración 8 horas

- 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

NOMBRE DE LA UNIDAD: IV. Sistemas de información (IM) de mercadotecnia.

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

- 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

NOMBRE DE LA UNIDAD: V. La mezcla de la mercadotecnia

COMPETENCIA: Planear y ejecutar las actividades que se realizan en una empresa a través de la implementación de la mezcla de mercadotecnia (Producto, precio, plaza, promoción) para efecto de su consideración en una planeación estratégica ,con actitud ordenada, reflexiva y responsable.

CONTENIDO

Duración 12 horas

- 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.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

NOMBRE DE LA UNIDAD: 6. Plan de Mercadotecnia

COMPETENCIA: Integrar los elementos constitutivos de un plan de mercadotecnia dirigido a una empresa de alimentos y bebidas a partir de los conceptos y análisis de casos para proyectar productos y servicios atractivos al cliente que favorezcan al desarrollo económico de la empresa con actitud, crítica, reflexiva y responsable.

CONTENIDO

Duración 12 horas

- 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
- 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 de influencia en el comportamiento de compra del consumidor a través del análisis de casos y resolución de problemas para la satisfacción de necesidades de servicios o productos, clasificándolos de acuerdo a los distintos niveles de respuesta de consumo con actitud objetiva, reflexiva y responsable.	A partir de una lectura y de casos de mercadotecnia identifica los factores de influencia de compra del consumidor.	Lecturas previas.	2 horas
2	Analizar el proceso de la segmentación de mercado de un caso práctico de una empresa, servicio o producto, identificando las características cualitativas para ubicarlo en un área estratégica de acuerdo al perfil del comprador, con actitud crítica, reflexiva y responsable.	Identificar a través de lecturas las características cualitativas de la segmentación de mercado y presentar ejemplos prácticos. Presentar propuesta de producto o servicio para el plan de mercadotecnia.	Lecturas, exposición en equipo. Se requiere computadora y proyector. (Power Point)	4 horas
3	Analizar las necesidades de una empresa gastronómica a partir de un diagnóstico FODA. Para implementarlo en la elaboración de su proyecto mercadológico 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	<p>Planear y ejecutar las actividades que se realizan en una empresa implementando la mezcla de mercadotecnia (Producto, precio, plaza, promoción) del producto o servicio que eligió para el plan de mercadotecnia, con actitud ordenada, reflexiva y responsable.</p>	<p>Determinar la mezcla de mercadotecnia del producto o servicio que se integrará al plan de mercadotecnia.</p>	<p>Análisis de casos, elaboración de investigación de la mezcla, participación grupal. Equipo de cómputo y cañón y entrega por escrito a través correo electrónico.</p>	<p>8 horas</p>
5	<p>Diseñar un plan de mercadotecnia integrando los elementos constitutivos, considerando el producto o servicio de la empresa de alimentos y bebidas elegida y que favorezcan al desarrollo económico de la empresa con actitud, crítica, reflexiva y responsable.</p>	<p>Elaborar el plan de mercadotecnia acuerdo al producto o servicio que eligió.</p>	<p>Lecturas, investigación y elaboración del plan en hojas blancas. Exposición final individual.</p>	<p>10 horas</p>

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

El docente fungirá como guía facilitador del aprendizaje utilizando una metodología participativa, empleando diversas estrategias como estudio de casos prácticos y se auxilia de varias técnicas que favorezcan el proceso de aprendizaje.

El alumno realiza lecturas, análisis de casos, resuelve problemas prácticos, exposición, visitas a empresas, todo ello para lograr las competencias.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los criterios de evaluación serán los siguientes:

- | | |
|--|-----|
| 1.- Dos evaluaciones escritas | 20% |
| 2.- Tareas/ investigación y lecturas seleccionadas | 15% |
| 3.- Exposiciones de forma individual y en equipo | 15% |
| 4.- Elaboración de un Plan de Marketing | 35% |
| que contenga: | |
| o Presentación o Portada o Índice o Introducción | |
| o Descripción de la empresa y los servicios o productos gastronómicos | |
| o Contenido: FODA, segmentación de mercado, estrategia de mercadotecnia. | |
| o Propuestas publicitarias en medios masivos, anuncio e impreso. | |
| o Cumplir con reglas ortográficas y gramaticales. | |
| 5.- Participación | 15% |

Todos los trabajos (escritos y presentaciones) se deberán entregar en orden, con limpieza y buena ortografía.

Como lo indica el Estatuto Escolar Universitario en el Título Tercero de Evaluación del Aprendizaje, en su Capítulo Segundo de Tipos de Exámenes, Art. 70 Tendrán derecho a presentar examen ordinario, los alumnos que habiendo cursado la unidad de aprendizaje con 80% o más de asistencias en clases impartidas, no hayan quedado exentos del examen, o bien como indica en el Art. 71. Tendrán derecho a examen extraordinario los alumnos que no presentaron examen ordinario o que habiéndolo presentado no obtuvieron una calificación aprobatoria, siempre que hayan cursado la unidad de aprendizaje con 40% o más de asistencias en clases impartida.

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>

Eyssautier de la Mora, M. (2008). Elementos básicos de la mercadotecnia. México: Trillas..

Lamb, C., Hair, J. & McDaniel, C. (2011). *Marketing*. Mexico: Cenage Learning. 11a Edición.

Sainz de Vicuña, J. (2012) El plan de marketink en la PYME. ESIC EDITORIAL. 2ª ed.

Complementaria

Melito, F. (2007). El reto de conquistar a los más exigentes. (Spanish). *Entrepreneur Mexico*, 15(12), 74-78. Disponible en: <http://web.a.ebscohost.com/ehost/pdfviewer/pdfviewer?sid=6a49afd8-85eb-49f3-801d-add66db2f1fc%40sessionmgr4001&vid=18&hid=4214>

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>

CRISTÓBAL-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. (Spanish). *Cuadernos De Gestión*, 14(1), 33-55. doi:10.5295/cdg.120373ec. Disponible en: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=bth&AN=96259865&lang=es&site=ehost-liv>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en mercadotecnia o área afín.

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:

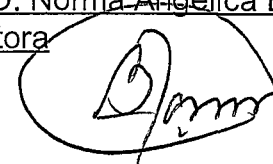
Formuló: Chef Erasto Moreno González

M.A. Erik Ocón Cedillo

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta unidad de aprendizaje pertenece a la etapa disciplinaria, tiene carácter de obligatoria y pertenece al área 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

Identificar los principios y técnicas básicas de panadería y repostería por medio de la demostración y elaboración de panes y postres clásicos para lograr una base práctica que permita el desarrollo de habilidades culinarias con sentido de higiene y de responsabilidad.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Demostrar 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 demostraciones y práctica 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, etc.)
- 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 por medio de demostración y práctica de recetas para el desarrollo de técnicas adecuadas para 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, etc.)

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Emplear los principios básicos de repostería por medio de demostración y práctica 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 (Pate Brisée, Hojaldres, Phyllo)

3.3 Tartas y tartaletas

3.3 Batidos de huevos (merengues etc.)

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Incorporar los diversos ingredientes y técnicas de repostería por medio de la demostración y práctica 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, icings, etc.

4.3 Técnicas básicas de decoración

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Incorporar los diversos ingredientes y técnicas de repostería por medio de la demostración y práctica 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 conocimientos adquiridos en clase, a través de actividades prácticas, para la elaboración de productos culinarios, con higiene y creatividad.	Los alumnos se distribuirán por equipos y llevarán a cabo en el laboratorio de producción las preparaciones expuestas en la cocina demostrativa por parte del docente.	Laboratorios de Producción y Servicio	64 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

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.

VIII. 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.

Práctica diaria: 40%
Tareas: 10%
Examen teórico: 20%
Examen práctico: 25%
Participación 5%

Para tener derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre.

Debido a las características prácticas de la unidad de aprendizaje la calificación ordinaria se considera como definitiva del curso y no se aplicaran exámenes extraordinarios.

El desarrollo del alumno en las prácticas de clase será medido con los siguientes conceptos: trabajo en equipo, la participación, liderazgo, técnica, creatividad e higiene.

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.

Wayne, G. (2008). *Panadería y Repostería para Profesionales*. México: Limusa.

Complementaria

Duytsche, Y. (2008). *Diversiones dulces*. España: Montagud.

García Company, D. y Navarro Tomás, V. (2010). *Elaboraciones Básicas para Pastelería-Repostería (1ra. Edición)*. Madrid: Ideas Propias Editorial.

Disponible en:

<https://books.google.com.mx/books?id=hzVwCxuvYNQC>

Wright, J. (2006). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*, España: Blume.

Werle, L. (2000). *Ingredientes*. Alemania: Konemann.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en gastronomía o área afín con experiencia de 2 años 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: _____

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

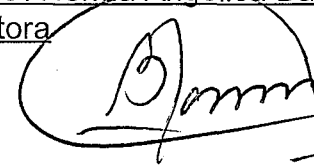
L.G. Edgard Romero Flores

L.G. Carlos Sampieri Jiménez

M.A. Erik Ocón Cedillo

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta unidad de aprendizaje pertenece a la etapa disciplinaria, ofertándose como obligatoria. El área de competencia 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 unidad de aprendizaje se recomiendan conocimientos previos de la unidad de aprendizaje Introducción a las técnicas culinarias, bases culinarias y cocina fría.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Aplicar los métodos de cocción básicos para 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

Entregar 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. Métodos de cocción tradicionales

1.1 Principios básicos de cocina

1.1.1 Efecto del calor en la preparación de alimentos

1.1.2 Transferencia de calor

1.1.3 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 tradicionales 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 II. Métodos de cocción
- 2.1 Métodos de cocción secos
- 2.2 Métodos de cocción húmedos
- 2.3 Métodos de cocción mixtos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar los métodos de cocción modernos 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: 2 horas

UNIDAD III. Métodos de cocción modernos

3.1 Sous - vide

3.2 Microondas

3.3 Hornos Inteligentes

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Construir platillos equilibrados visualmente por medio de demostraciones prácticas 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	Desarrollar las técnicas y preparaciones culinarias, a través de actividades prácticas, para la elaboración de productos culinarios, con higiene y creatividad.	Los alumnos se distribuirán por equipos y llevarán a cabo, en el laboratorio de producción, las preparaciones expuestas en la cocina demostrativa por parte del docente.	Laboratorios de Producción y Servicio	64 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Exposición de las técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
Se organizara el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
Se promoverá el trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
Se contara con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.

VIII. 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.

Práctica diaria, de acuerdo a la rúbrica: 30%

Carpeta de evidencias que contenga : información relativa a las características y propiedad de los métodos de cocción utilizados así como las prácticas que se realizaron en clases y sus tareas: 20%

Exámenes teóricos: 20%

Exámenes prácticos: 30%

Para tener derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre.

Debido a las características prácticas de la unidad de aprendizaje la calificación ordinaria se considera como definitiva del curso y no se aplicaran exámenes extraordinarios.

El desarrollo del alumno en las prácticas de clase será medido con los siguientes conceptos: trabajo en equipo, la participación, liderazgo, técnica, creatividad e higiene.

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. (2006). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. España: Blume.

Complementaria

- Martínez, G. (2002). *Iniciación a las Técnicas Culinarias*. México: Limusa.
- Werle, L. (2000). *Ingredientes*. Alemania: Konemann.
- Martínez, G. (1991). *Arte Culinario para el profesional de cocina*. México: Limusa.
- Gil Martínez, A. (2010). *Técnicas Culinarias (1ra. Edición)*. Madrid: Ediciones Akal, S.A.
Disponible en:
<https://books.google.com.mx/books?id=hzVwCxuvYNQC>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en gastronomía con experiencia de 2 años en la 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: Legislación de 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: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: Lic. Claudia Velázquez Ruíz

C. Velázquez Ruíz
12/7/15

Vo.Bo: M.A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector

Erik Ocon Cedillo

Fecha: 13 de agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

Norma Angélica Baylón Cisneros

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta Unidad de aprendizaje se encuentra dentro de la etapa Disciplinaria y se imparte en el quinto semestre, en la carrera de Licenciado en Gastronomía, es obligatoria y no requiere conocimientos previos de ninguna 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

Interpretar Leyes y Reglamentos que regulan la operación de establecimientos de Alimentos y Bebidas, a través del análisis de las diversas legislaciones, del orden Municipal, Estatal y Federal, que determinan la correcta operación de un establecimiento de Alimentos y Bebidas, y que con ello se conduzca de manera legal y responsable en el desempeño de su profesión, ejerciéndola de manera, ética y justa.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Presentar una propuesta por escrito de los trámites legales que se requieren para el inicio de operaciones 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 SIEM
- 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, 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.

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 NOM-093-SSAI-1994
- 2.4 COFEPRIS
- 2.5 Aviso de Funcionamiento que otorga la Secretaria de Salud
- 2.6 Ecología, permisos para derribar un árbol
- 2.5 Apertura de Negocios Sare
- 2.6 Licencia de Funcionamiento en Materia de Ecología
- 2.7 Registro de Descargas de Aguas Residuales

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

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.

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 en su caso (INAH, INBA)
- 3.4 Estudio de Impacto Ambiental en su caso
- 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, etcétera

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar el marco legal de la empresa de alimentos y bebidas, mediante 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 Secretaria del Medio Ambiente y Recursos Naturales

4.2 PROFEPA, Vida Silvestre

4.3 Concesiones (rentar o comprar) ZOFEMAT

4.4 Permisos de venta de alimentos y bebidas alcohólicas en Zonas Federales

4.5 Licencia de construcción en Zona Federal

4.6 Secretaria de Agricultura, Ganadería Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación

4.7 CONAPESCA

4.8 SENASICA

4.9 SNICS

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

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.

Contenido

Duración: 3 horas

UNIDAD V. Disposiciones de la obligación

5.1 IMPI

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 SACM, ANDI, SOMEXFON

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.	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.	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 de investigación, para aplicarlos en	Trabajo en equipo Análisis Dinámica Resumen	Documentos(Formatos) proyectos de investigación y bibliografía señalada	4 horas

5	<p>un negocio con integridad y tolerancia.</p> <p>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.</p>	<p>Investigaciones</p> <p>Exposición de temas, ya sea por parte del docente o del equipo de alumnos</p> <p>Análisis</p> <p>Cuestionarios y lecturas</p> <p>Dinámica</p>	<p>Documentos(Formatos) proyectos de investigación y bibliografía señalada</p>	<p>4 horas</p>
---	---	---	--	----------------

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

La unidad de aprendizaje se conducirá de forma teórica y práctica.

- Los conocimientos teóricos asociados a las unidades didácticas serán expuestos en clase por el Maestro.
- Presentación y desarrollo en clase de ejercicios por parte del maestro, ejemplos, casos prácticos que ayuden a comprender dichos contenidos teóricos.
- Se valorará la participación del alumno en el intercambio de ideas y opiniones
- Se realizarán tareas de investigación documental, tanto en equipo como en modalidad individual.
- Se realizarán exposiciones en equipos de investigación bibliográfica y/o de campo.
- Se fomentará el trabajo colaborativo como fórmula para adquirir capacidades vinculadas a la coordinación y el trabajo en equipo.
- Se promoverá el trabajo en equipo en trabajos de investigación y exposiciones dirigidas.
- Se implementarán diversas técnicas para generar dinámica de grupo con el propósito de agilizar el aprendizaje.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Las unidades de aprendizaje se evaluará mediante las evidencias de desempeño, con el siguiente criterio de evaluación:

- 1) Trabajo de investigación con valor de 40%
- 2) Participación y actividades en clase con valor de 10% de la calificación final.
- 3) 2 Exámenes, con valor de 20% (10% por cada uno)
- 4) Presentación de Tareas 10%
- 5) Presentación por Equipo 10%
- 6) Asistencia 10%

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.

Acreditación:

- 1).- Cumplir con el 80% de asistencia en clases impartidas
- 2).- Realizar durante el curso todas las prácticas establecidas en tiempo y forma
- 3).- Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencia en el semestre.
- 4).- Para derecho a examen extraordinario el alumno debe tener el 40% de asistencia en el semestre.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

LIBROS:

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.

Páginas Web:

Asociación Nacional de Intérpretes (ANDI) disponible en: www.andi.com.mx/

Instituto mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), disponible en: www.impi.gob.mx.

Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) disponible en: www.inah.gob.mx.

Instituto del fondo nacional de la vivienda para los trabajadores, disponible en: INFONAVIT, www.infonavit.org.mx

Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (PROFEPA), Disponible en: www.profepa.gob.mx.

PROTECCIÓN CIVIL, Disponible en www.proteccioncivil.gob.mx.

Reglamento de Alcoholes, para el Estado de Baja California disponible en: ordenjuridicodemo.segob.gob.mx/Estatal

Secretaría de Gobernación (SEGOB),

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. Disponible en: www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/8_070115.pdf.

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 Población, 7 de enero de 1974. Nueva Ley publicada en el Diario Oficial de la Federación disponible en: www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/140.pdf

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

www.gobernacion.gob.mx.

Reglamento de la ley del seguro social en materia de afiliación, clasificación de empresas, recaudación y fiscalización, Disponible en: www.imss.gob.mx/conoce-al-imss/marco-normativo/reglamentos.

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), Disponible en: www.sagarpa.gob.mx.

Secretaría de Salud, Disponible en: www.salud.gob.mx

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS), Disponible en: www.stps.gob.mx.

Servicio de Administración Tributaria (SAT) Disponible en: www.sat.gob.mx.

Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad, y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), Disponible en: www.senasica.gob.mx

Sociedad Mexicana de Fonogramas (SOMEXFON), Disponible en: www.somexfon.com.

Zona Federal Marítimo Terrestre (ZOFEMAT), Disponible en: www.profepa.gob.mx.

Ley de Ingresos del Estado, 20-11-2013 Última reforma publicada DOF disponible en: www.bajacalifornia.gob.mx/portal/gobierno/legislacionhacendaria.jsp.

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/lfa.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

Ley de Fomento Agropecuario, 6 de enero de 1981 publicada en el Diario Oficial de la Federación. Disponible en: www.diputados.gob.mx/cronica57/contenido/cont10/proces3.htm

Ley de pesca 24 jul. 2007. Nueva Ley publicada en el Diario Oficial de la Federación Última reforma publicada. disponible en: www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/abro/lpes/LPes_abro.pdf

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en derecho 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 HT 4 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. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje de Gastronomía de Baja California se ubica en la etapa disciplinaria, el área de competencia 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 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

Entregar un portafolio de evidencias Portada (Nombre UABC, Escuela, Materia, Alumno, Maestro, Fecha)
Índice y páginas numeradas, Plan de trabajo, Apuntes de clase, Todas las Recetas con fotografía, Tareas, Powerpoints, Reflexión final de la clase.

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 y la práctica 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:

Distinguir la gastronomía regional tradicional e influencias extranjeras a través de la experimentación con ingredientes y técnicas para identificar la nueva tendencia gastronómica en el estado, para la creación de propuestas culinarias de vanguardia.

Contenido

Duración: 3 horas

UNIDAD III. Cocina contemporánea del Estado

3.1 Cocina Baja Med

3.1.1 Concepto e importancia

3.1.2 Técnicas culinarias

3.2 Cocina de mercado local

3.2.1 Productores locales

3.3 Precursores de gastronomía contemporánea en Baja California

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Emplear los diversos productos regionales a través de la preparación de diversas recetas para el desarrollo de su creatividad culinaria y el enriquecimiento de la gastronomía local y la creación de propuestas culinarias encaminadas hacia una cocina sustentable.

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 a través de la difusión gastronómica local, para dar a conocer el contexto cultural y económico que existe detrás de la gastronomía en el estado.

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 Secretaria del Fomento Agropecuario
- 5.2.7 Secretaria de Turismo

5.3 Rutas Gastronómicas

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Aplicar los conocimientos adquiridos en clase, a través de actividades prácticas, para la elaboración de productos culinarios, con higiene y creatividad.	Los alumnos se distribuirán por equipos y llevarán a cabo en el laboratorio de producción las preparaciones expuestas en la cocina demostrativa por parte del docente.	Laboratorios de Producción y Servicio	64 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Exposición de las técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
Se implementarán diversas técnicas para generar dinámica del grupo, con el propósito de agilizar el aprendizaje
Se promoverá el trabajo en equipo en trabajos de investigación y exposiciones

VIII. 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.

Práctica diaria: 40%

Tareas: 10%

Examen teórico: 20%

Examen práctico: 25%

Participación 5%

NOTA: Entrega de portafolio que contenga todos los puntos anteriores que se evaluarán con los porcentajes.

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre, calificación mínima aprobatoria es de 60.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Complementaria

La Cocina La Cocina Familiar en el Estado de Baja California
1ra Edición, Dirección General de Publicaciones de
CONACULTA, Editorial Océano 2da Edición 2001

Arqueología Mexicana Vol. XI La Península de Baja California

Recetario Indígena de Baja California No. 34, Grupos Sociales
Kiliwa, Cochimie, Pai pai y Cucapa, CNCA – DGCPI 2004

El Noroeste del México Colonial: Estudios Históricos de
Sonora, Sinaloa y Baja California, Del Rio Ignacio, México,
UNAM Instituto de Investigaciones Históricas 2007

Las Californias como Problema en el Proceso de Integración
del Estado – nación Mexicano 1821 - 1827, XXXII Simposio
de Historia y Antropología de Sonora, Del Rio Ignacio,
Universidad de Sonora 2008

El Programa Jesuítico de Evangelización y la Construcción de
los Espacios Misionales en el Noroeste Novohispano, Retos
de la Antropología del Norte de México Chihuahua, Escuela
Nacional de Antropología e Historia 2008, Del Rio Ignacio.

Iniciación a las Técnicas Culinarias. Graciela M. Flores. Marcela
González Garza. Editorial ESDAI

Professional Cooking 4ta edición. Wayne Gisslen. John Wiley &
Sons Inc.

Classical Cooking the Modern: Way, Methods and Techniques 3th
Edition. Eugene Pauli. Traducción: Hannelore Dawson- Holt. John
Wiley & Sons Inc.

Mejía Prieto, J. (2010). Gastronomía de las Fronteras. México:
Consejo Nacional para la Cultura y las Artes Disponible en:
<https://books.google.com.mx/books/?s5ogAQAAIAAJ>

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

La Cocina La Cocina Familiar en el Estado de Baja California
1ra Edición, Dirección General de Publicaciones de
CONACULTA, Editorial Océano 2da Edición 2001

Arqueología Mexicana Vol. XI La Península de Baja California

Recetario Indígena de Baja California No. 34, Grupos Sociales
Kiliwa, Cochimie, Pai pai y Cucapa, CNCA – DGCPPI 2004

El Noroeste del México Colonial: Estudios Históricos de
Sonora, Sinaloa y Baja California, Del Rio Ignacio, México,
UNAM Instituto de Investigaciones Históricas 2007

Las Californias como Problema en el Proceso de Integración
del Estado – nación Mexicano 1821 - 1827, XXXII Simposio
de Historia y Antropología de Sonora, Del Rio Ignacio,
Universidad de Sonora 2008

El Programa Jesuítico de Evangelización y la Construcción de
los Espacios Misionales en el Noroeste Novohispano, Retos
de la Antropología del Norte de México Chihuahua, Escuela
Nacional de Antropología e Historia 2008, Del Rio Ignacio

Complementaria

Iniciación a las Técnicas Culinarias. Graciela M. Flores. Marcela
González Garza. Editorial ESDAI

Professional Cooking 4ta edición. Wayne Gisslen. John Wiley &
Sons Inc.

Classical Cooking the Modern: Way, Methods and Techniques 3th
Edition. Eugene Pauli. Traducción: Hannelore Dawson- Holt. John
Wiley & Sons Inc.

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

5. Clave: _____

6. HC 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

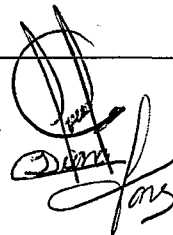
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: Ing. Concepción Díaz Jaramillo

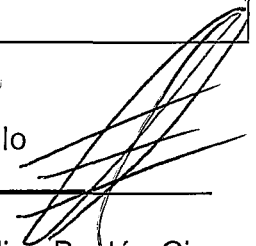
MC. Diana Leticia Fong Mata

Fecha: 14 de agosto del 2015



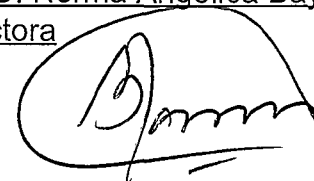
Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo

Cargo: Subdirector de EEG



Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje de diseño y equipamiento, 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.

La materia de diseño y distribución de espacios, se ubica en la etapa disciplinaria. Los conocimientos adquiridos en esta unidad de aprendizaje proporcionan los elementos básicos para las materias de Gestión en el servicio, así como la de Desarrollo de eventos.

III. COMPETENCIA (S) DEL CURSO

Evaluar las necesidades de espacio en los establecimientos del sector gastronómico, utilizando un diseño que cumpla con la normatividad nacional, para proponer dimensiones funcionales que satisfagan los estándares de calidad establecidos y minimizar costos en la inversión inicial con un enfoque de protección al medio ambiente con un sentido eficaz y analítico.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Realizar un proyecto para el sector gastronómico donde proponga la distribución óptima de los espacios, en cumplimiento con las normas nacionales y los estándares de calidad que permitan un flujo adecuado.

Utilizando la aplicación de un software para diseño. En el que contenga la representación e interpretación de la memoria de descriptiva por escrito.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Evaluar los requerimientos necesarios para el desarrollo de un diseño al Sector Gastronómico aplicando las normatividades nacionales e internacionales 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 un sentido de responsabilidad ético

Contenido

Duración: 4 horas

UNIDAD II. Materiales

2.1 Características de los materiales NOM- 251 SSA-2009

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 Maquina 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 cumpliendo con 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 Software Kitchen Planner
- 4.3 Programa de Cocina en 3D
- 4.4 Software Floor Planner

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	<p>Evaluar el cumplimiento de la normatividad nacional en un establecimiento del sector gastronómico. A través de un estudio comparativo para asegurar la funcionalidad y seguridad en las áreas de trabajo con sentido de responsabilidad.</p>	<p>Se realizará una visita a un espacio gastronómico para evaluar el cumplimiento de las normatividad vigente.</p>	<p>Normatividades , Catálogos, visitas con proveedores y espacios gastronómicos.</p>	<p>8 horas</p>
2	<p>Diferenciar los materiales utilizados en los recubrimientos de muros, techos y pisos aplicables al sector gastronómico Por medio de una investigación aplicando las normatividades nacionales e internacionales para asegurar la seguridad e inocuidad en las áreas de trabajo con un sentido de responsabilidad.</p> <p>Analizar y 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 un sentido de responsabilidad y ética.</p>	<p>Investigación de 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>	<p>que como paraqué conque</p> <p>4 horas</p>
3	<p>Analizar y seleccionar los requerimientos de equipamiento de los</p>	<p>Elaborar un catálogo de equipos de un sector gastronómico.</p>		<p>12 horas</p>

4	espacios culinarios aplicando las normatividades nacionales e Internacionales. Aplicar un programa de diseño para la Realización del Diseño layout de un espacio gastronómico.	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 entregara 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

La evaluación será continua mediante el análisis del desempeño en el aula y la resolución de actividades prácticas.

El alumno realizará 2 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 exámenes con un promedio mínimo de siete obtendrá, la promoción directa de la materia.

El alumno que no apruebe uno de los exámenes parciales con una calificación mínima de seis, tendrá la posibilidad de realizar al finalizar el semestre (fecha de ordinarios) el examen ordinario, siempre y cuando haya desarrollado el proyecto en un 60% del contenido total.

Para derecho a examen extraordinario el alumno deberá tener el 40 % de asistencia en el semestre y haber desarrollado el proyecto con el 60% del contenido total

Exámenes parciales (2)= 30%

Tareas (5%) y participación (5%) = 10%

Proyecto final. Elaborar un proyecto de un restaurante aplicando los conocimientos adquiridos en las cuatro unidades de aprendizaje de la materia Diseño y distribución de espacios = 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)

Sitio web

[:https://www.video2brain.com/en/lessons/completing-the-floor-plan](https://www.video2brain.com/en/lessons/completing-the-floor-plan)


X. PERFIL DOCENTE

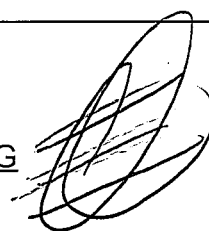
Ingeniero civil con experiencia en el diseño y equipamiento de espacios de producción gastronómica.

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. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirectora 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 unidad de aprendizaje se imparte en el quinto periodo de la Licenciatura en Gastronomía y se encuentra en la etapa disciplinaria. Se recomienda haber aprobado previamente la materia de Enología II para cursarla.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Elaborar bebidas y tragos utilizando los diferentes aguardientes y licores para operar un bar dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas con responsabilidad y honestidad.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Trabajo de identificación de los destilados y los licores.
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 hrs.

Unidad 1: Introducción a la Coctelería.

1.1. Tipos de cocteles.

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 el fortalecimiento del servicio dentro del área del bar, con actitud de servicio y responsabilidad social.

Contenido

Duración 8 hrs.

Unidad 2: 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 mediante 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.

Contenido

Duración 32 hrs.

Unidad 3: 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 hrs.**

Unidad 4: Otros elementos de los cocteles.

- 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, mediante su estudio e investigación, para fortalecer un servicio de calidad a un bajo costo, con responsabilidad social.

Contenido**Duración 8 hrs.**

Unidad 5: 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.	Se explicarán 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 hrs.
2	Clasificar los diferentes utensilios de bar y sus respectivos usos en la industria de la coctelería.	Se explicarán las diferentes técnicas utilizadas en la preparación de cocteles, así como los usos de cada uno de los utensilios necesarios para dichas preparaciones.		4 hrs.
3	Integrar los ingredientes necesarios para la preparación de tragos aperitivos dentro del bar.	Se hará una degustación dirigida de los insumos utilizados en la elaboración de tragos aperitivos, así como la elaboración por parte de los alumnos de dichos cocteles.	Utensilios de bar e insumos.	4 hrs.
4	Integrar los ingredientes necesarios para la preparación de tragos elaborados a base de Ginebra.	Se hará una degustación dirigida de los insumos utilizados en la elaboración de cocteles a base de ginebra, así como de diferentes marcas de este aguardiente. Los alumnos elaborarán los diferentes cocteles al frente del grupo.	Utensilios de bar e insumos.	4 hrs.
5	Integrar los ingredientes necesarios para la preparación de tragos elaborados a base de Vodka.	Se hará una degustación dirigida de los insumos utilizados en la elaboración de cocteles a base de vodka, así como de diferentes marcas de este aguardiente.	Utensilios de bar e insumos.	4 hrs.

6	Integrar los ingredientes necesarios para la preparación de tragos elaborados a base de tequila.	Los alumnos elaborarán los diferentes cocteles al frente del grupo.	Utensilios de bar e insumos.	4 hrs.
7	Integrar los ingredientes necesarios para la preparación de tragos elaborados a base de whiskey.	Se hará una degustación dirigida de los insumos utilizados en la elaboración de cocteles a base de whisky, así como de diferentes marcas de este aguardiente. Los alumnos elaborarán los diferentes cocteles al frente del grupo.	Utensilios de bar e insumos.	4 hrs.
8	Integrar los ingredientes necesarios para la preparación de tragos elaborados a base de ron.	Se hará una degustación dirigida de los insumos utilizados en la elaboración de cocteles a base de ron, así como de diferentes marcas de este aguardiente. Los alumnos elaborarán los diferentes cocteles al frente del grupo.	Utensilios de bar e insumos.	4 hrs.
9	Integrar los ingredientes necesarios para la preparación de tragos elaborados a base de brandy.	Se hará una degustación dirigida de los insumos utilizados en la elaboración de cocteles a base de brandy, así como de diferentes marcas de este aguardiente. Los alumnos elaborarán los diferentes cocteles al frente del grupo.	Utensilios de bar e insumos.	4 hrs.
10	Integrar los ingredientes necesarios para la preparación de tragos elaborados a base de vino.	Se hará una degustación dirigida de los insumos utilizados en la elaboración de cocteles a base de vino, así como de diferentes marcas de este aguardiente. Los alumnos elaborarán los diferentes cocteles al frente del grupo.	Utensilios de bar e insumos.	4 hrs.

11	Comparar las características de diferentes cervezas y vinos de la región y proponer los alimentos que pudieran complementar cada bebida en cuestión.	Se hará 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 hrs.
12	Crear una preparación de bar de forma aleatoria a manera de evaluación de conocimientos prácticos.	Se hará una evaluación práctica de aprendizaje, mediante la reproducción una receta al asar para cada alumno, misma que tendrá que preparar apegándose a las recetas vistas en clase.	Utensilios de bar e insumos.	4 hrs.

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Esta unidad de aprendizaje es teórica-práctica. Durante el ciclo escolar se desarrollarán temas y se expondrán en clase, de igual manera se harán prácticas de elaboración de bebidas y degustaciones de cada uno de los insumos utilizados en las recetas. Al finalizar se hará un recetario con todas las preparaciones hechas en las prácticas y se presentará un trago escogido al azar a manera de examen final práctico.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para tener derecho a examen se deberá contar con el 80% de asistencia durante el periodo escolar y presentar un recetario grupal.

1er examen parcial	10%
2° examen parcial	10%
Examen final teórico	20%
Examen final práctico	20% Trabajo de identificación de los destilados y los licores, y recetario de coctelería.
Trabajo de exposición	20% Con claridad, demostrando el dominio de los temas.
Participación	20%
TOTAL	100%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Rosell J. (2013) *Gestión del bar y cafetería: Estrategias de éxito para su creación, organización y control*. España: Ideas propias.

Katsigris C., Thomas C. (2012) *The bar & beverage book*. Estados Unidos: John Wiley & Sons.

Parry, C. (2003) *Bar & Beverage Operation: Ensuring Success & Maximum Profit*. Estados Unidos: Atlantic Publishing Company

Godsmark, E. (2003) *Controlling Liquor, Wine & Beverage Costs*. Estados Unidos: Atlantic Publishing Company.

Complementaria

Facundo Di Genova, (2010), *El barman científico*, RBA Libros.

Ocejo, R. (2012) At your service: The meanings and practices of contemporary bartenders. Disponible en: <http://ecs.sagepub.com/content/15/5/642.full.pdf+html>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en gastronomía o área afín con experiencia en el 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: Lic. Claudia Velázquez Ruiz
Psic. Grettel Fernández Orta
Lic. Leonardo González Ramírez
Dr. René Cecil Vidriales Meza

Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

En este curso 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 Unidad de aprendizaje se ubica en la etapa disciplinaria, con carácter de obligatoria y pertenece al área de formación integral.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Identificar los valores que el sector empresarial de alimentos y bebidas demanda para fomentar un sentido de ética personal y laboral, por medio de la práctica y discusión objetiva, para generar una conciencia real y crítica de los sucesos que rodean los distintos ámbitos de la vida personal y profesional con responsabilidad y conciencia social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Realizar un código ético del gastrónomo y un decálogo donde incluya la justificación e importancia de su existencia identificando los factores internos y externos que puedan influir en su juicio de valor como gastrónomo y su interacción en el medio laboral.

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

ENCUADRE

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, a través ejercicios prácticos, para mejorar su conciencia ética-social con compromiso, 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 través 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, a través de 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 Secreto Profesional
- 4.2 Problemas éticos
- 4.3 Solución a los problemas éticos
- 4.4 Educación.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar la regulación y manejo ético del profesional dentro de una empresa, a través de la normatividad y lineamientos de la organización, para fomentar relaciones interpersonales propicias a un ambiente de trabajo óptimo, con empatía, respeto y compañerismo.

Contenido**Duración:** 3 horas**UNIDAD V. Ética empresarial**

- 5.1 Reglamentos Empresariales
- 5.2 Realización de Decálogo
- 5.3 Formulación de casos prácticos
- 5.4 Debates.

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, tolerancia, empatía y respeto.	Participar en un foro de discusión donde se plantee la diversidad social, cultural, religiosa y valoral.	Salón, mesa, sillas, proyector, computadora, presentación power point.	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.	Por medio de consulta bibliográfica e internet, investigar los diversos códigos éticos del gastrónomo.	Salón, internet, computadora.	16 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

La unidad de aprendizaje se conducirá de forma teórica y práctica.

- Presentación y desarrollo a través de la plataforma, que consistirá en ejemplos y ejercicios, casos prácticos que ayuden a comprender dichos contenidos teóricos.
- Se valorará la participación del alumno en el intercambio de ideas y opiniones que resulten a raíz de los casos planteados.
- Se realizarán tareas de investigación documental, en modalidad individual.
- Se fomentará el trabajo colaborativo como fórmula para adquirir capacidades vinculadas a la coordinación y el trabajo en equipo.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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 40%
Tareas 10% (tiempo y forma establecidos, completos, referentes al tema).
Proyecto final código de gastrónomo 30%

Acreditación:

- 1).- Cumplir con el 80% de asistencia en clases impartidas
- 2).- Realizar durante el curso todas las practicas establecidas en tiempo y forma
- 3).- Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencia en el semestre.
- 4).- Para derecho a examen extraordinario el alumno debe tener el 40% de asistencia en el semestre.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Contreras, G.S. (2002). *La Ética en la vida Profesional*. Trillas, México.

Dupré, Ben. (2014). *50 ethics ideas you really need to know*. México: Planeta.

Escobar Valenzuela, Gustavo. (pub. 2013). Ética: introducción a su problemática y su historia 7a ed. Signatura XX(354366.1)

Escobar, G. (1992). *Ética*. México: McGraw-Hill.

Gomar, S. (2001). *Ética del ejercicio profesional*. México: Continental.

Gutiérrez, R. (2005). *Introducción a la Ética*. México: Esfinge.

Instituto Mexicano de Contadores Públicos, (2012). **CÓDIGO DE ÉTICA PROFESIONAL**. México.

Martínez, H. (2005). *El marco ético de la responsabilidad social empresarial*. Colombia: Pontificia Universidad Javeriana.

Münch, Lourdes (pub.2014). Ética y valores I Signatura XX(353809.2)

Sánchez, A. (2004). *Ética*. México: Grijalbo.

Savater, F. (1998). *La dimensión ética de la empresa*. Colombia: Fundación Social.

Complementaria

Moreno Villares, J. M.; Álvarez Hernández, J.; García de Lorenzo Mateos, A. (2007). Grupo de ética de la Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral. Encuesta sobre aspectos éticos en Nutrición Artificial Domiciliaria. *Nutrición Hospitalaria*, 22(1), PP. 38-45. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=309226714005>

Velásquez, M. (2000). *Ética en los negocios*. Estados Unidos: Prentice Hall.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en gastronomía o área afín que identifique y analice posturas éticas de la profesión.

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje de Desarrollo de Emprendedores, pertenece a la etapa disciplinaria y tiene carácter obligatorio. El área de competencia 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. En el curso 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, 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 un negocio de servicio de alimentos, para crear una visión empresarial, con énfasis en la responsabilidad social y la ética profesional.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaboración e integración 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 el negocio propuesto.

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 sentido ético y responsabilidad social.

Contenido

Duración 2 horas

UNIDAD I Desarrollo de la cultura emprendedora

- 1.1 La cultura emprendedora
 - 1.1.1 Concepto de emprender y de emprendedor
 - 1.1.2 Ventajas y desventajas de ser emprendedor
 - 1.1.3 La capacidad empresarial en México
- 1.2 Tipos y Características de un emprendedor
- 1.3 El sector de servicio de alimentos
- 1.4 Creatividad e Innovación
- 1.5 Concepto modelo de negocios

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Aplicar los nueve pasos del modelo CANVAS al desarrollo de un negocio de servicio de alimentos con una actitud proactiva y profesional en su desempeño, para justificar su sustentabilidad.

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:

Aplicar el concepto de desarrollo de un negocio con una actitud proactiva y profesional en su desempeño, para justificar su sustentabilidad.

Contenido

Duración 2 horas

UNIDAD III Desarrollo del negocio

3.1 Conceptualización de la idea

3.1.1 Nombre del negocio

3.1.2 Propuesta de valor

3.1.3 Justificación del negocio

3.2 Descripción del negocio

3.2.1 Tipo de negocio o empresa

3.2.2 Constitución del negocio

3.2.3 Selección del régimen fiscal

3.2.4 Trámite necesarios ante dependencias gubernamentales

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 4 horas

UNIDAD IV Descripción del negocio

4.1 Análisis FODA

4.2 Determinación de la ventaja competitiva o comparativa

4.3 Declaración de la Misión, visión y Valores

4.4 Modelo de negocios

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Desarrollar las áreas funcionales del negocio para integrar el proyecto emprendedor, mediante el desarrollo del plan de negocios, con sentido colaborativo, profesional y con responsabilidad en sus acciones.

Contenido

Duración 24 horas

UNIDAD V Áreas funcionales.

5.1 Mercadotecnia

5.1.1 Objetivos del área de mercadotecnia

5.1.2 Investigación de mercado

5.1.2.1 Tamaño del mercado

5.1.2.2 Consumo aparente y determinación de la demanda potencial

5.1.2.3 Análisis de la competencia

5.1.2.3.1 Competencia directa e indirecta

5.1.3 Pronóstico de ventas

5.1.4 Mezcla de mercadotecnia (producto, precio, plaza y promoción)

5.1.5 Impacto y compromiso social

5.1.6 Imagen corporativa, logotipo y slogan

5.2 Operaciones

5.2.1 Objetivos del área de producción

5.2.2 Especificaciones del producto o servicio

5.2.3 Descripción del proceso productivo

5.2.3.1 Diagrama de flujo del proceso

5.2.4 Características de las instalaciones

5.2.4.1 Capacidad instalada, equipo, instalaciones, ubicaciones y distribución del espacio

5.2.4.2 Layout de las instalaciones

5.2.5 Sistemas de abastecimiento, materia prima, selección de proveedores y manejo de inventarios

5.2.6 Personal requerido

5.2.7 Programa de producción

5.3 Organización

- 5.3.1 Objetivos del área de producción
- 5.3.2 Estructura organizacional y organigrama de la empresa
- 5.3.3 Descripción de puestos
- 5.3.4 Reclutamiento, selección y contratación del personal
- 5.3.5 Capacitación, desarrollo de personal y evaluación de desempeño
- 5.3.6 Administración de sueldos y salarios
- 5.3.7 Reglamento interior y relaciones de trabajo
- 5.3.8 Marco legal de la empresa (acta constitutiva o alta en SHCP)

5.4 Finanzas

- 5.4.1 Objetivos del área de finanzas
- 5.4.2 Sistema contable de la empresa
 - 5.4.2.1 Registros contables y catálogo de cuentas
 - 5.4.2.2 Software a utilizar
- 5.4.3 Costos y gastos de la empresa
- 5.4.4 Estructura financiera
 - 5.4.4.1 Capital social y fuentes de financiamiento
- 5.4.5 Estados financieros proyectados
 - 5.4.5.1 Flujo de efectivo
 - 5.4.5.2 Estado de resultados
 - 5.4.5.3 Balance general
- 5.4.6 Puntos de equilibrio
- 5.4.7 Razones financieras, retorno sobre la inversión y valor presente neto

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 Resumen ejecutivo

6.1 Naturaleza del proyecto

6.2 El mercado

6.3 Sistema de producción

6.4 Organización

6.5 Contabilidad y Finanzas

6.5 Plan de trabajo

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Analizar, diferenciar, y seleccionar información estadística a través del análisis de mercado para identificar las características socioeconómicas y culturales de la clientela potencial en la plaza.	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	4 Hrs
2	Seleccionar un nicho de mercado específico, evaluándolo mercadológicamente, para desarrollar un concepto de negocio dirigido al mismo.	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	6 Hrs
3	Proponer el menú correspondiente al concepto de negocio definido, integrando los elementos necesarios para la operación del mismo.	El equipo integra la información desarrollada, integrando el plan de negocio para la operación del negocio propuesto	Apuntes de planeación y diseño d menú	8 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.	El equipo presentará el resumen ejecutivo del plan de de negocio que describa claramente la propuesta de operación de un negocio de servicio de alimentos	Documento impreso del plan de negocio	8 Hrs

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

El profesor presenta el marco teórico, propone fuentes de investigación, dirige las exposiciones y se erige como consultor de negocios.

Los alumnos integran 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.

80% de asistencia (calificación mínima aprobatoria 60).

40% de asistencia para presentar extraordinario.

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 y final del caso práctico, hasta | 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.

Complementaria

- Revista soy entrepreneur. Recuperado en:
<http://www.soyentrepreneur.com/>
- Emprendedores. es. Recuperado en:
<http://www.emprendedores.es/revista>

X. PERFIL DOCENTE

Maestría en Administración con experiencia en el diseño de plan de negocios para establecimientos de bebidas y 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: 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 Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.A. José Abraham Gómez Gutiérrez

M.A. Paulina Flores Martínez

Fecha: 14 de agosto de 2015

Vo.Bo. M. A. Erik Ocon Cedillo

Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje Administración de Recursos Humano se ubica en la etapa disciplinaria, pertenece al área de formación de Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas y tiene carácter obligatorio. Busca que el alumno conozca y aplique las herramientas y técnicas para la contratación del personal de acuerdo a las necesidades e la empresa.

Este curso coadyuvará con la unidad integradora de Administración y Operación de Negocios de Alimentos y Bebidas aportando los elementos cognoscitivos para su implementación.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Diseñar un programa de Administración de Recursos Humanos, aplicando las herramientas y técnicas administrativas en base a los parámetros que demanda el entorno industrial, para lograr la 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

Al finalizar el curso se elaborará 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 una 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 del las área 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, para cubrir las necesidades de la organización, por medio de 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 por medio 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 Tests psicométricos
- 4.7 Tests de personalidad
- 4.8 Proceso de selección final

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los elementos contractuales y así como los elementos de un reglamento interior de trabajo, analizando la leyes, establecidas para ello, buscando el adecuado funcionamiento de las relaciones contractuales, con tolerancia en el manejo de las relaciones interpersonales.

Contenido

Duración: 8 horas.

UNIDAD V. Contratación

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 IMSS

5.3 Expediente de personal

5.4 Reglamento interior de trabajo

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Diseñar políticas para un área de recursos humanos.	Diseñar políticas prácticas de recursos humanos de acuerdo a la clasificación establecida.	Presentar en Word.	2 horas
2	Diseñar la estructura más adecuada de acuerdo a las necesidades de cada organización.	Elaborar un organigrama de recursos humanos, cumpliendo con las técnicas establecidas para su elaboración, analizadas en materia del semestre anterior.	Presentar en Word, Power Point, o Visio.	2 horas
3	Elaborar un mapa mental a través del análisis, síntesis y relación de los temas de mercado de trabajo y de recursos humanos.	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.	2 hora
4	Diseñar un anuncio de empleo para un periódico.	Desarrollar una anuncio de empleo cumpliendo con los requisitos que debe contener.	Utilizar cartulinas	1 horas
5	Elaborar un contrato individual de trabajo, para los empleados de acuerdo al tipo de organización.	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

Se promoverá el trabajo en equipos, presentación de trabajos de investigación y exposiciones en equipo en donde se debatirá información que genere nuevo conocimiento para el grupo. El profesor guiará al grupo en el uso de revistas y sitios de internet especializadas así como organizaciones que registran las tendencias en el la gestión del talento humano.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Aplica lo establecido en el Estatuto Escolar relativo a los mínimos de asistencia para tener derecho a evaluación: 80% para ordinaria y 40% para extraordinaria.
2. La calificación mínima para aprobar es de 60 puntos y aplica el criterio del profesor para la exención de la evaluación ordinaria.

Evaluaciones parciales por escrito (2)	50%
Exposición en equipo	10%
Presentación de programa de integración de recursos humanos,	30%
Ejercicios prácticos en clase	10%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Snell, S. (2013). *Administración de recursos humanos*. Estados Unidos: Cengage Learning.

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.

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. Disponible en: <http://www.amedirh.com.mx/>

Portal WEB de la revista electrónica SoyEntrepreneur.com, disponible en: <http://www.soyentrepreneur.com/>

Portal WEB de la revista Capital Humano, disponible en: <http://capitalhumano.wolterskluwer.es/>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura administración o área a fin con experiencia 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: _____

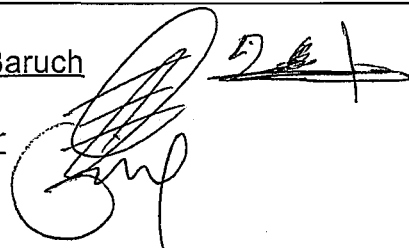
6. HC 1 HL 4 HT HPC HCL HE 1 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa

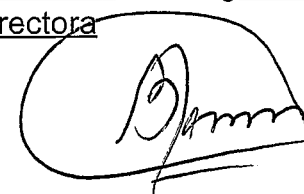
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Lizbeth Donaciano Baruch
M.A. Erik Ocón Cedillo
L.G. Gina García Walther



Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta unidad de aprendizaje pertenece a la etapa disciplinaria con carácter obligatorio, pertenece al área de Producción gastronómica. Aporta a la unidad integrado de tendencia 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.

El curso 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

Utilizar los productos y técnicas tradicionales de la cocina mexicana por medio de la demostración y práctica de recetas de diferentes épocas en la historia de la cocina mexicana para la valoración y promoción de la cultura y gastronomía nacional con responsabilidad social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaboración de un catálogo que incluya recetas 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 por medio 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 por medio 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, etc.)

3.2 Animales introducidos después de la conquista (Cerdo, res, pollo, etc.)

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, etc.)

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Utilizar los ingredientes y técnicas de la cocina novohispana en México por medio de 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	Aplicar los conocimientos adquiridos en clase, a través de actividades prácticas, para la elaboración de productos culinarios, con higiene y creatividad.	Los alumnos se distribuirán por equipos y llevarán a cabo en el laboratorio de producción las preparaciones expuestas en la cocina demostrativa por parte del docente.	Laboratorios de Producción y Servicio	64 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Exposición de las técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
Se organizara el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
Se promoverá el trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.

VIII. 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.

Práctica diaria: 40%

Tareas: 10%

Examen teórico: 20%

Examen práctico: 25%

Participación 5%

Para tener derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias.

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. (2006). *Larousse de la Gastronomía Mexicana*. México: Larousse.

Complementaria

- Pilcher, J. (2001). *¡Que vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Reina Roja.
- (2000). *Colección de recetarios indígenas y populares*. CONACULTA.
- (2000). *Colección de recetarios antiguos*. México: CONACULTA.
- (2000). *Revista Arqueología Mexicana, Ediciones especiales de gastronomía*. México: Raíces.
- González, M. (2010). *Michoacán a la mesa*. México: COLMICH.
- 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 en la producción de la gastronomía de 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

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: Instalaciones y mantenimiento

5. Clave: _____

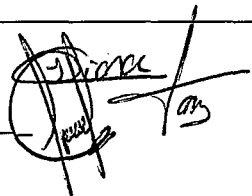
6. HC 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6

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.

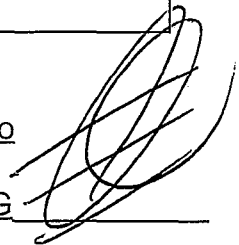
Formuló: MC. Diana Leticia Fong Mata
Ing. Concepción Díaz Jaramillo



Fecha: 25 de agosto del 2015

Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo

Cargo: Subdirector de la EEG



Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje por competencia Instalaciones y mantenimiento se imparte en la etapa disciplinaria con carácter de obligatoria. Pertenece al área 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 materia de diseño y distribución de espacios previamente.

III. COMPETENCIA (S) DEL CURSO

Evaluar las necesidades de los espacios culinarios, aplicando la legislación y normatividad mexicanas e internacional, para garantizar la inocuidad en los procesos de alimentos, la disponibilidad y funcionalidad de los equipos e instalaciones, proteger el medio ambiente con sentido de responsabilidad ética y compromiso social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaboración de 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 para proponer instalaciones seguras y responsables en función del giro de la empresa.

Contenido

Encuadre

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, 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.

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	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.	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.	Apuntes de clase	8 horas
2	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	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.	Bibliografía básica NOM vigentes	8 horas
3	Evaluar los riesgos de los espacios culinarios de acuerdo a la normatividad, para resguardar la integridad de las instalaciones, personal y clientes con alto sentido de responsabilidad.	Elaborar un proyecto de ubicación de extintores, indicación de rutas de evacuación, cumplimiento con un plan de contingencia.		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	Elaborar un Programa de mantenimiento. De las instalaciones de un espacio culinario.		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 entregara 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

La evaluación será continua mediante el análisis del desempeño en el aula y la resolución de actividades prácticas.

El alumno realizará 2 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, siempre y cuando haya desarrollado el proyecto con en un 60% .

Para derecho a examen extraordinario el alumno deberá tener el 60 % de asistencia en el semestre y haber desarrollado el proyecto con el 60% del contenido total

Exámenes parciales 30%

Tareas (10%) y participación (10%) = 20%

Proyecto final = 50%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

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-SEDG-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-SEDG-2012 Instalaciones eléctricas. Diario oficial de la federación, Primera Sección, lunes 29 de noviembre del 2012.

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, *Materials for Interior Environments*,(2013), 2nd Edition. New Jersey John Wiley and sons.

Corky Binggeli, *Building Systems for Interior Designers*(2016), 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.

Sitioweb
<http://ordenjuridicodemo.segob.gob.mx/Estatal/BAJA%20CALIFORNIA/Municipios/Ensenada/3%20REGLAMENTO.pdf>

X. PERFIL DOCENTE

Ingeniero civil con experiencia en el diseño y mantenimiento de instalaciones de espacios de producción gastronómica.

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: _____

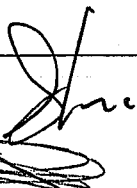
6. HC 2 HL HT 2 HPC HCL HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria Optativa

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.A. Jesús Manuel García Valdivia
L.G. Alejandro Jiménez Hernández

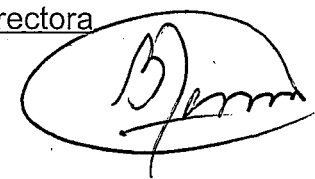


Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector



Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje Gestión en el Servicio pertenece a la etapa disciplinaria y es integradora del área de servicio. Provee con 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 y operaciones de establecimiento de alimentos y bebidas, Diseño y Distribución de Espacios, Desarrollo y Control de Proyectos Gastronómicos, lo cual le beneficia al cumplimiento de su formación profesional.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Integrar los recursos humanos, materiales y financieros de la empresa a través de los protocolos de servicio y sistemas de gestión de calidad para asegurar la satisfacción de los clientes con gran sentido de responsabilidad, social, honestidad y tolerancia.

IV. EVIDENCIA(S) DE DESEMPEÑO

Elaborar un sistema de atención a los clientes, que efficientice 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 NMX F-605 NORMEX 2015.

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
2. Bebidas
 - 2.1. No alcohólicas
 - 2.2. Fermentadas
 - 2.3. Destiladas
3. Comunicación asertiva
 - 3.1. Dependiente de comedor = vendedor
 - 3.2. Técnicas de venta

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Anticipar 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

1. Pronóstico de ventas
2. Determinar necesidades
 - 2.1. Materiales
 - 2.2. Recurso humano
3. Direccion y coaching
 - 3.1. Autoridad y liderazgo
 - 3.2. Motivacion
4. Control de satisfacción del cliente
 - 4.1. Establecimiento de esquemas de atención
 - 4.2. Aplicación de encuestas de opinión del cliente
 - 4.3. Consideración de hábitos de consumo para requisiciones de productos
 - 4.4. Atención de contingencias
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 través 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 & RevPASH

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar las funciones y componentes estratégicos de un sistema de servicio de un establecimiento de alimentos y bebidas a través 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:

Integrar el recurso humano del área de servicio a través del establecimiento de manuales de servicio y el plan de acción para garantizar las 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 acomodo de grupos de comensales en un establecimiento de alimentos y bebidas a través de la simulación de estrategias para maximizar la rotación del aforo del mismo, con actitud analítica, ordenada, respetuosa y responsable.</p>	<p>Simulación de grupos de personas al área de servicio dentro del laboratorio de servicio con la finalidad de lograr la mayor ocupación del aforo.</p>		16 horas
2	<p>Calcular el tiempo de 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 incrementen el consumo y la rotación de aforo con actitud objetiva, analítica, ordenada y responsable.</p>	<p>Cálculo de tiempos de servicio.</p>		16 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Dado que la unidad de aprendizaje es teórico práctica, se implementa una metodología participativa.

El docente funge como guía facilitador del aprendizaje, emplea diversas estrategias y utiliza diversas técnicas que promuevan el aprendizaje. En la parte teórica, el docente recomienda las lecturas previas a la clase para favorecer la participación individual y grupal. En la parte práctica, explica cada una de las técnicas. Asimismo, revisa tareas, ejercicios y emite las recomendaciones y retroalimenta el proceso para favorecer el logro de las competencias.

El estudiante realiza actividades de lectura, investigación, exposición, discusión y solución de casos prácticos. En la parte práctica, el estudiante realiza ejercicios en el laboratorio relacionados con las técnicas de recepción y acomodo de grupos y cálculos de tiempo.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

De acuerdo con el Estatuto Escolar, el estudiante deberá tener 80% de las asistencias en el semestre para tener derecho a examen ordinario y 40% para tener derecho a examen extraordinario. La calificación mínima aprobatoria es 60 puntos.

Portafolio de evidencias que integre:

- Sistema de manejo de ingresos (integrar ciclo de servicio, mezcla de comedor y sistema de servicio) 40%
- Examen teórico (Unidad I) 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, modulación de voz, material de apoyo) 20%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Morfin, M. (2012). *Administración de comedor y bar*. México: Trillas.

Becerra Enrique
La gran aventura de montar un Restaurante; Manual Práctico y de Consejos
3ra edición 2012
Editorial Almuzara

Acerenza Miguel Ángel
Marketing de Restaurante
México, Trillas 2004

Denia V, Guerrero M, Jiménez J, Ballesteros G.
Manual de servicio de restaurante-bar
2da Edición Limusa
México 2008

Durón García, Carlos
El Restaurante Como Empresa
4ta Edición, México Trillas 2008

Durón García, Carlos
Ingeniería del menú
México Trillas 2012

Franco López, Armando
Administración de la Empresa Restaurantera
México; Trillas, 2008

Complementaria

Sage Journal. <http://online.sagepub.com/> Consultado mayo del 2014.

Hummel, E. (2011). *Using Service Blueprinting to Analyze Restaurant Service Efficiency*.
<http://cqx.sagepub.com/content/52/3/265.full.pdf+html> Consultado mayo del 2014

Garcia Fonti, Matias Santiago
Administración y Gestión en Gastronomía utilizando Microsoft
Excel
1era edición, Buenos Aires
Comicron Editorial, 2008

Ojugo, Clement
Control de Costes en Restauración
(Practical Food & Beverage Cost Control) Titulo Original
Ediciones Parninfo S.A. 2011

Talon P, Gonegovia M
Yield Management en el Sector Hotelero: Estrategias e
Implantación
Delta Publicaciones 2012

Walker, John R
The Restaurant; from concept to operation
6th Edition
John Wiley & Sons Inc. Hoboken, New Jersey.USA

Hayes, D. (2011). *Revenue Management for the Hospitality
Industry*. Estados Unidos: Wiley.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en gastronomía o área afín con experiencia 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: _____

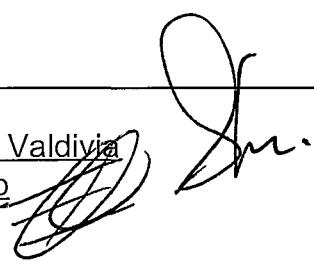
6. HC 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

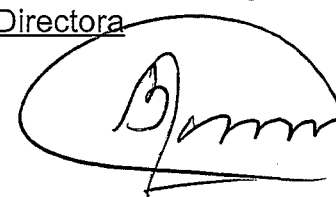
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje: Haber cursado la

Formuló: M.A. Jesus M. García Valdivia
M.A. Erik Ocon Cedillo



Fecha: Marzo 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje Diseño y Planeación de Menú, 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 del área de servicio y es integradora de unidades de diferentes áreas de competencia de la licenciatura. Guarda relación con las unidades Administración, Mercadotecnia, Compras y Almacenaje, Control y Costos de Alimentos y Bebidas, Nutrición y Servicio y Operación de Bar. 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

Elaborar y exponer 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 investigar bibliográficamente los 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

Encuadre

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 través 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 la revisión de consulta bibliográfica y de campo, para diferenciar los tipos de concepto de negocio, mercado meta e imagen, con actitud creativa e innovadora, respetuosa y responsable.

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	<p>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.</p>	<p>A partir de la visita a diferentes establecimientos de alimentos y bebidas, el estudiante calcula precios de venta, apoyándose en los diferentes métodos.</p>	<p>Computadoras con Excel.</p>	<p>12 horas</p>
2	<p>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.</p>	<p>Se integran en equipos de cuatro estudiantes para elaborar una carta de platillos eligiendo un método de fijación de precios, fundamentando colores, arte, precios, distribución, información, material, tamaño y forma.</p>		<p>20 horas</p>

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

La unidad de aprendizaje es teórico práctica, para lo cual se implementa una metodología participativa.

El docente funge como guía facilitador del aprendizaje, emplea diversas estrategias y utiliza diversas técnicas que promuevan el aprendizaje. En la parte teórica, el docente recomienda las lecturas previas a la clase para favorecer la participación individual y grupal. En la parte práctica, orienta sobre las características de diseño que una carta debe poseer para cumplir su función de venta y atracción al cliente. Asimismo, revisa tareas, ejercicios y emite las recomendaciones y retroalimenta el proceso para favorecer el logro de las competencias.

El estudiante realiza actividades de lectura, investigación, exposición, discusión y solución de casos prácticos. En la parte práctica, el estudiante diseña una carta atractiva y congruente con un establecimiento de alimentos y bebidas.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

De acuerdo con el Estatuto Escolar, el estudiante deberá tener 80% de las asistencias en el semestre para tener derecho a examen ordinario y 40% para tener derecho a examen extraordinario. La calificación mínima aprobatoria es 60 puntos.

Portafolio de evidencias que integre:

- Carta 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

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.

McVety, P. (2008). *Fundamentals of Menu Planning*. Estados Unidos: Wiley.

Drysdale, J. (2008). *Profitable Menu Planning*. Estados Unidos: Pearson Prentice Hall.

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 Pernambuco.

Walker, John R. *The Restaurant; from concept to operation* (6th Edition). John Wiley & Sons Inc. Hoboken, New Jersey.USA.

Kyri W. (2012). *Writing Food History: A Global Perspective*. Nueva York: Offices.

Gutiérrez, C. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Estado de México: Red Tercer Milenio.

Pilcher, J. (2006). *Food In World History*. Nueva York: Routledge.

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.

Ninemeir, J. (2006) *Restaurant Operations Management*. Estados Unidos: Pearson Prentice Hall.

Kotler, P. (2009). *Dirección de Marketing*. México: Pearson Prentice Hall.

Rodríguez, A. (2008). *Principios y estrategias de marketing*. Barcelona: Eureka.

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 Disponible en:

<https://books.google.com.mx/books?id=Xc6CBgAAQBAJ>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en gastronomía o área afín, con experiencia en el desarrollo de menús de establecimientos de alimentos y bebidas.

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta unidad de aprendizaje pertenece a la etapa terminal, con carácter obligatorio. El área de competencia al que corresponde es el 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 sugiere haber cursado las materias 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

Diseñar la 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

Diseñar una carpeta de evidencias que contenga: tareas, reportes de práctica y armonías, exposiciones, exámenes, propuestas de cartas de vino y menús.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Examinar los antecedentes y desarrollo históricos de las armonías entre alimentos y vino, a través de investigación bibliográfica, para identificar el impacto actual de las armonizaciones en la industria de restauración. Con respeto a culturas y niveles socioeconómicos.

Contenido

Duración 1hr

UNIDAD I. Historia del maridaje entre gastronomía y vino

- 1.1 Periodo medieval
- 1.2 Periodo Renacentista
- 1.3 Metodo Mercadini

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los constituyentes en alimentos y vinos que dan las características organoléptica al producto, mediante el análisis sensorial, para utilizarlos en diferentes tipos de armonías con disciplina y organización.

Contenido

Duración 4 hr

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 organoléptica de platillos y vino, mediante análisis sensorial, utilizandolas como base para la aplicación de técnicas de armonización. con actitud de servicio y excelencia.

Contenido**Duración**

Unidad III. Los principios de la Armonía (teoría y práctica)

17 hr

- 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****Unidad IV. Armonía vinos y gastronomía**

25 hr

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 enogastronómicos, con responsabilidad y compromiso.

Contenido

Duración

Unidad V. Armonía vinos y gastronomía Nacional e Internacional

30 hr

5.1 Vinos y gastronomía de Baja California

5.2 Vinos y gastronomía de México

5.3 Vinos y gastronomía de 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****Unidad VI. Carta de vinos y menú**

3 hr

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, olfativa y visuales, en vinos y alimentos.	Utilizando, referencias gustativas, kit de aromas y panton de colores se realizarán pruebas de reconocimiento y diferenciación y emparejamiento.	Referencias gustativas, sabores básicos. Kit de aromas. Panton de colores. Copas.	4 hr.
3 a 5 Unidad III Los principios de la armonía.	Conocimiento y ejecución de relaciones gusto-olfativas y visuales entre alimentos y vino.	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.	3) Alimentos y vinos con diferentes características organolépticas.	4 hr
	Reconocerá características organolépticas de vinos con diferentes elaboraciones necesarias en las decisiones de armonización.	4) Análisis sensorial de vinos tranquilos y especiales, relacionándolos con características organolépticas a destacar en las armonizaciones con alimentos.	4) Vinos tranquilos y especiales.	4 hr
	Desarrollar armonías de concordancia y contraposición.	5) Elaboración de platillos para presentar armonías de 4 tiempos. Desarrollo de 4 tiempos, platillo y vino, con dos armonías de	5) Insumos para la preparación de 4 platillos, vinos, Utensilios de cocina, platos, cubiertos, copas, servilletas, agua, escupidera, vinos	4 hr

<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</p>	<p>concordancia y dos de contraposición.</p> <p>6) Preparación de platillos de ensaladas y verduras y la creación de armonías de vino con quesos, ensaladas y verduras.</p> <p>7) Preparación de platillos de sopas y cremas y la creación de armonías con vino.</p> <p>8) Preparación de platillos de pastas y arroces y legumbres, y la creación de armonías con vino.</p> <p>9) Preparación de platillos con carnes y aves y la creación de armonías con vino.</p> <p>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.</p> <p>Copas, platos, cubiertos, mantel, servilleta, agua.</p>	<p>4 hr</p> <p>4 hr</p> <p>4 hr</p> <p>5 hr</p> <p>5 hr</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</p>	<p>11) Preparación de platillos de cocina de Baja California y la creación de armonías con vinos de B.C.</p> <p>12) Preparación de platillos de cocina mexicana y la creación de armonías con vinos mexicanos.</p> <p>13 a 15) Preparación de platillos de cocina internacional y la creación de armonía con vinos mexicanos y del mundo.</p>	<p>Vinos, y los insumos correspondientes a cada tipo de platillo.</p> <p>Copas, platos, cubiertos, mantel, servilleta, agua.</p>	<p>5 hr</p> <p>5 hr</p> <p>14 hr</p>
<p>16 Unidad VI</p>	<p>Formular cartas de vinos y menús relacionadas con diferentes</p>	<p>16) Selección de un restaurante de la localidad.</p>		<p>2 hr</p>

modelos de negocio dentro de la industria de restauración.

Desarrollar propuestas de cartas de vino y menús para restaurantes establecidos en la ciudad, con base a el tipo de restaurante, a sus platillos y a los conocimientos de vinos, platillos y armonías vistos en clase e investigados.

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Se realizan trabajos de producción en cocina, de servicio, investigación, exposiciones individuales y en equipos, así como un estudio de caso, se implementaran dinámicas en el grupo con el fin de agilizar el aprendizaje.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para tener derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencia y 40% para examen extraordinario de acuerdo al artículo 70 y 71 del Estatuto Escolar.

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, Emile. Descubrir el gusto del vino. Mundi-Prensa, 2001.

Peynaud, Emile. El gusto del vino : el gran libro de la degustación, Mundi-Prensa, 1999.

Sanchez C. J. El vino y sus maridajes, Trillas, 2012.

Wesson, Joshua. Williams-Sonoma vino y comida: una nueva mirada al sabor, Grijalbo, 2008.

Complementaria

Flores, Graciela. Los vinos, los quesos y el pan, Limusa 2da. Ed., 2013.

Gallego, J.F. Gestion de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes, Thomson Editores, 2002.

Reynoso, Ron. Tratado de alimentos y bebidas, Limusa, 2da. Ed., 2008.

Valera D. et.al. Manual de servicio de restaurantes – bar, Limusa 2da. Ed.,2008.

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

- Docente del área de producción Licenciado en Gastronomía.
- Docente del área enológica Maestría en Producción Agrícola con conocimientos del área de viticultura y enología.

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje Administración Estratégica se ubica en la etapa terminal y tiene carácter obligatorio. Es una materia 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.

Este curso es una unidad integradora del área de Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

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.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaborar 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
- e. Formulación, implementación y evaluación de estrategias.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar 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 ética profesional y responsabilidad social.

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, a través del análisis de sus variables internas y externas que le afectan, para convertir las debilidades y amenazas en oportunidades de mejora, con respeto y responsabilidad social .

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, a través del desarrollo de estrategias administrativas, para el logro de los objetivos organizacionales, con actitud innovadora y ética global.

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, mediante su operación en el entorno organizacional, para sostener sus ventajas competitivas con responsabilidad profesional y ética organizacional.

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, a través de la aplicación de instrumentos, para realizar las mejoras y adecuaciones necesarias, con disciplina y compromiso organizacional.

Contenido

Duración: 12 horas

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

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.	El alumno realizará 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	Análizar las variables internas y externas de la empresa para proponer oportunidades de mejora en la organización.	El alumno realizará una matriz FODA de una empresa de alimentos y bebidas de la localidad	Instrumento para la recolección de datos.	6 horas
3	Formular ventajas competitiva, para el logro de los objetivos organizacionales, con actitud innovadora y ética global.	El alumno desarrollará 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	Implementar estrategias administrativas, que le permitan sostener ventajas competitivas de la organización.	El alumno elaborará un plan de implementación de estrategias de una empresa de alimentos y bebidas de la localidad.	Bibliografía Instrumento para la recolección de datos.	8 horas
5	Evaluar los resultados obtenidos de la implementación de las estrategias organizacionales, para proponer adecuaciones de mejora continua.	El alumno elaborará un plan de evaluación de las estrategias de una empresa de alimentos y bebidas.	Bibliografía Material para la recolección de datos.	6 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

- (1) Explicación de conceptos básicos por parte del docente.
- (2) Se promoverá el trabajo en equipo, prácticas de campo y presentaciones de información obtenida.
- (3) Investigación bibliográfica y elaboración de tareas propuestas por el docente.
- (4) Se promoverá el debate y otras técnicas de aprendizaje.
- (5) El docente promoverá el uso de las Tecnologías de la información.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Aplica lo establecido en el Estatuto Escolar relativo al porcentaje mínimo de asistencia para tener derecho a evaluación: 80% para ordinaria y 40% para extraordinaria.
2. La calificación mínima para aprobar es de 60 y aplica el criterio del profesor para la exención de la evaluación ordinaria.

Exámenes parciales (2)	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%

Los criterios de evaluación pueden ser modificados de acuerdo a las necesidades del grupo y el docente.

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. Disponible en: <http://www.cnnexpansion.com/>

X. PERFIL DOCENTE

Maestría en Administración con experiencia en el desarrollo de estrategias 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: 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 _____

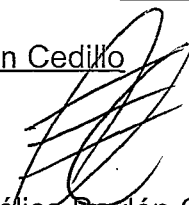
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. David Rojas García.
L.G. Carlos Sampieri Jiménez

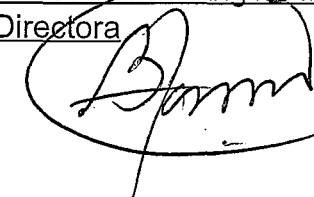


Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector



Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Esta unidad de aprendizaje pertenece a la etapa terminal, con carácter de obligatoria. El área de competencia 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. Se sugiere haber cursado las materias de gastronomía de las etapas básica y disciplinaria.

El curso propone aplicar las técnicas gastronómicas adquiridas a lo largo de su carrera 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

Diferenciar las distintas tendencias gastronómicas que influyen en la gastronomía actual, experimentando con nuevas técnicas e ingredientes a través de la práctica culinaria y análisis organoléptico; para la elaboración y creación de propuestas gastronómicas innovadoras y sustentables siguiendo los principios profesionales de cocina y responsabilidad social, estableciendo así, aportaciones a la salud y al medio ambiente.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaboración de un portafolio de evidencias, que incluya fotografías, clasificación y uso de cada elemento que forma parte de la producción de alimentos.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir las tendencias gastronómicas a través del tiempo, mediante la investigación y exposición de temas para interpretarlas según sus influencias comparándolas con las técnicas actuales.

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, por medio de demostraciones y prácticas culinarias, para emplear los diversos ingredientes a través de la elaboración para utilizarlos en propuestas culinarias novedosas y de vanguardia.

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, por medio de demostraciones y prácticas culinarias, para emplear los diversos ingredientes a través de la elaboración para utilizarlos en propuestas culinarias novedosas y de vanguardia.

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 con las diferentes técnicas, por medio de demostraciones y prácticas culinarias, para emplear los diversos ingredientes a través de la elaboración para utilizarlos en propuestas culinarias novedosas y de vanguardia.

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, por medio de demostraciones y prácticas culinarias, para emplear los diversos ingredientes a través de la elaboración para utilizarlos en propuestas culinarias novedosas y de vanguardia.

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
1-16	Aplicar los conocimientos adquiridos en clase, a través de actividades prácticas, para la elaboración de productos culinarios, con higiene y creatividad.	Los alumnos se distribuirán por equipos y llevarán a cabo en el laboratorio de producción las preparaciones expuestas en la cocina demostrativa por parte del docente.	Laboratorios gastronómico, equipos y utensilios de cocina.	64 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Exposición de las técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
Se organizara el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
Se promoverá el trabajo en equipo, trabajo de investigación y exposiciones.
Se contara con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.

VIII. 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.

Práctica diaria: 40%
Tareas: 10%
Examen teórico: 20%
Examen práctico: 25%
Participación 5%

Para derecho a examen ordinario el alumno deberá tener el 80% de asistencias, para derecho a examen extraordinario deberá tener 40% de asistencia. Marcado en el art. 70 y el art. 71 del Estatuto Escolar respectivamente.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica	Complementaria
<p>Mans, C. (2010). <i>Sferificaciones y Macarrones</i>. España: Ariel.</p> <p>This, H. (2010). <i>Molecular Gastronomy Exploring the Science of flavor</i> (Arts and traditions of the table: Perspectives on Culinary History). Estados Unidos: Columbia University Press</p> <p>Petrini, C. (2007). <i>Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean and Fair</i>. Estados Unidos: Rizzoli Ex Libris.</p> <p>Adriá, F. (2006). <i>Cátedra: Curso de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación. Núcleo Tercero: Las Tecnologías Alimentarias en la Cocina</i> (Compilación). España: Universidad José Camilo Cela.</p> <p>This, H. (2013) <i>De la ciencia a los fogones</i> 1a ed. Editorial Acribia.</p> <p>This, H. (2009) <i>La cocina... es amor, arte, técnica</i> 1a ed. Editorial Acribia.</p> <p>This, H. (2006) <i>Los secretos de los pucheros</i>. Editorial Acribia.</p> <p>This, H. (2005) <i>Tratado elemental de cocina</i>. Editorial Acribia.</p> <p>This, H. (2005) <i>Cacerolas y tubos de ensayo</i> 1a ed. Editorial Acribia.</p>	<p>Flores, G. (2006). <i>Iniciación a las Técnicas Culinarias</i>. México: Limusa.</p> <p>Gisslen, W. (2009). <i>Professional Cooking</i>. Estados Unidos: Wiley.</p> <p>Pauli, E. (2010). <i>Classical Cooking the Modern: Way, Methods and Techniques</i>. Estados Unidos: Wiley.</p> <p>(2014). <i>Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft</i>. The Culinary Institute of America. Estados Unidos: Wiley.</p> <p>Keller, T. (2008). <i>Under Pressure</i>. Artisan.</p> <p>La innovación tiene un precio, no solo en la cocina'. (2014). <i>La Opinión de Murcia</i>. Disponible en: http://opinion-murcia.vlex.es/vid/innovacion-precio-no-solo-541443874</p>

X. PERFIL DOCENTE

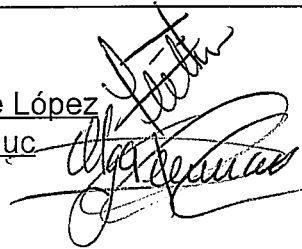
Licenciado en Gastronomía o área afín, con experiencia en la producción de cocinas internacionales, técnicas culinarias de vanguardia y desarrollo de menús.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

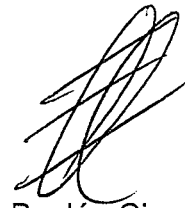
1. Unidad Académica: Escuela de Enología y Gastronomía
2. Programa (s) de estudio: Licenciado en Gastronomía
3. Vigencia del plan: _____
4. Nombre de la Unidad de aprendizaje: Desarrollo de eventos
5. Clave: _____
6. HC 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6
7. Etapa de formación a la que pertenece: 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



Fecha: Agosto de 2015

Vo. Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector



Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje tiene como finalidad proporcionar al alumno los conocimientos y herramientas para planear, organizar, presupuestar, ejecutar y evaluar cualquier tipo de evento, buscando alcanzar los objetivos propuestos.

La industria de eventos 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 eventos.

Con esta pretensión inicial, el programa tiene una clara orientación hacia la práctica real en la gestión de eventos.

La Unidad de Aprendizaje Desarrollo de Eventos se imparte de manera Obligatoria en la etapa Terminal. Perteneciente al área 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, alimentos y vino, Planeación financiera y Tendencias y vanguardia culinaria.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Diseñar el desarrollo de un evento en sus diferentes etapas, mediante la propuesta de alternativas en función del tipo de evento, para brindar un servicio de calidad, con un enfoque honesto y responsable.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Desarrollar un proyecto teórico-práctico en el área de eventos gastronómicos, culturales, científicos y sociales, mediante la aplicación de las herramientas y estrategias según los criterios del tipo de evento.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diseñar y proponer la planeación de acuerdo a las características de cada evento, mediante el análisis del contexto en el que se desarrollan, para diferenciar los diversos tipos de eventos, de manera profesional y responsable.

Contenido:

Duración: 8 horas

Encuadre

Objetivo: Marcar los límites dentro de los cuales debemos trabajar todo un periodo e identificarse los alumnos y el docente, así como formalizar un compromiso de actuación durante el curso.

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

1.3.1.1 Académicos y científicos

1.3.1.2 Corporativos y comerciales

1.3.1.3 Culturales y artísticos

1.3.1.4 Deportivos

1.3.1.5 Sociales

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Determinar los elementos básicos que constituyen la planeación de un evento, a través de la identificación de las necesidades del cliente, para determinar los objetivos y los cursos de acción que deben tomarse, con una actitud crítica responsable y profesional.

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 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:

Organizar el diseño y servicio de banquetes, basado en la administración de los recursos disponibles, para garantizar la calidad otorgada al cliente, con una actitud responsable, honesta y compromiso social.

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:

Operar la puesta en marcha de la planificación y organización, mediante el cumplimiento de las actividades programadas, para garantizar las expectativas del cliente, de manera coordinada y con profesionalismo.

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 en las actividades del Comité Organizador, mediante la identificación de áreas de oportunidad, para plantear nuevas estrategias y ajustar estructuras organizacionales, en un marco de colaboración y trabajo en equipo.

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 de manera óptima y profesional.	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.	De manera grupal definirán para su evento 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	Hojas de rotafolio, plumones, 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.	Elaboración 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, con el fin de cumplir con las necesidades de los clientes de manera integral.	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.	Elaboración de 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.	Cálculos 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.	Elaboración de alimentos y bebidas mediante brigadas de producción, incluyendo el plan de trabajo en cocina.	Equipo y utensilios de producción.	6 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Los conocimientos teóricos asociados a las unidades didácticas serán expuestos en clase.

Presentación y desarrollo en clase de ejercicios, ejemplos y casos prácticos que ayuden a comprender dichos contenidos teóricos.

Se valorará positivamente la participación del alumno en el intercambio de ideas y opiniones que resulten a raíz de los casos planteados.

Se realizarán tareas de investigación documental y de campo, tanto en equipo como en modalidad individual.

Se realizarán exposiciones en equipos de investigación bibliográfica y/o de campo.

Se fomentará el trabajo colaborativo como fórmula para adquirir capacidades vinculadas a la coordinación y el trabajo en equipo.

Se promoverá el trabajo en equipo en trabajos de investigación y exposiciones dirigidas.

Se implementarán diversas técnicas para generar dinámica de grupo con el propósito de agilizar el aprendizaje.

Se guiará al alumno en la aplicación de los temas a través del desarrollo y realización de un evento de orden gastronómico.

El alumno demostrará en clase mediante ejercicios prácticos los avances del proyecto final.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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.

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 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 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.

Acreditación

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre.

Para derecho a examen extraordinario el alumno debe tener el 40% de asistencias en el semestre.

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.
- Alacreu, J. (2010). *Gestión de banquetes*. España: Síntesis.
- Jijen, R. (2009). *Cómo organizar eventos con éxito*. Argentina: Ld Books Incorporated.
- Herrero P. (2009). *Gestión y organización de congresos: operativa, protocolo y ceremonial*. España: Síntesis.

Complementaria

- Mesalles, K. (2009). *Eventos, reuniones y banquetes: organización, gestión y comercialización de los servicios contratados en un establecimiento*. España: Laertes.
- Craviot, T. (2007). *Organización de congresos y convenciones*. México: Trillas.
- Strianese, A. (2008). *Dining Room and Banquet Management*. Estados Unidos: Cengage Learning.
- Ismail, A. (2002). *Congresos y catering: organización y ventas*. España: Paraninfo.
- Richero, A. (2007). *Planeación y ejecución de eventos presenciales y en línea*. México: Trillas.
- <http://acedillo1406.edublogs.org/banquetes/>
- Craviot, T. (2007). *Organización de congresos y convenciones*. México: Trillas.
- 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>
- Ismail, A. (2002). *Congresos y catering: organización y ventas*. España: Paraninfo.
- Mesalles, K. (2009). *Eventos, reuniones y banquetes: organización, gestión y comercialización de los servicios contratados en un establecimiento*. España: Laertes.
- Richero, A. (2007). *Planeación y ejecución de eventos presenciales y en línea*. México: Trillas.
- Strianese, A. (2008). *Dining Room and Banquet Management*. Estados Unidos: Cengage Learning

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Turismo con experiencia en desarrollo de eventos.

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 y operaciones de establecimientos de alimentos y bebidas

5. Clave: _____

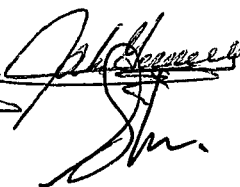
6. HC 2 HL HT 2 HPC HCL HE 2 CR 6

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

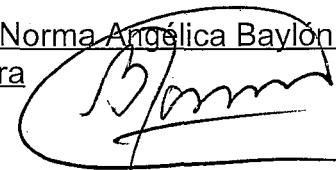


Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector



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 y operaciones de establecimiento de alimentos y bebidas 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

Coordinar la operación de las áreas funcionales de un establecimiento de alimentos y bebidas, implementando técnicas administrativas innovadoras para lograr la rentabilidad y competitividad de la misma, con actitud de liderazgo, disciplina y respeto.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaborar un documento que contenga el análisis de la distribución y su alcance de las áreas funcionales de un establecimiento de alimentos y bebidas.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar las áreas funcionales, mediante la comparación de la industria de alimentos y bebidas, para incrementar la mejora continua con responsabilidad y ética.

Contenido

Duración: 16 horas

UNIDAD I. Áreas funcionales

- 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, a través de instrumentos de diagnóstico, para ser competitivos en la industria de la restauración, respetando los principios éticos de la organización.

Contenido

Duración: 16 horas

UNIDAD II. Área de Administración

- 2.1 Desarrollo Recursos Humanos
- 2.2 Finanzas aplicables
- 2.3 Mercadotecnia especializada

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Gestionar la operatividad de los elementos que conforman el área de producción, en apego a la normatividad establecida, para ser competitivos en la industria de alimentos y bebidas, con actitud innovadora y responsabilidad social.

Contenido

horas

Duración: 16

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

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Estimar la calidad de los elementos que conforman el área de servicio, en apego a los manuales de servicio establecidos en la organización para ser competitivo en la industria de alimentos y bebidas, con ética 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	Analizar las áreas funcionales, para proponer la mejora continua de las mismas, con responsabilidad y ética.	mediante la aplicación de métodos estadísticos y <i>benchmarking</i> de las áreas funcionales de un establecimiento de alimentos y bebidas.	Instrumento de diagnóstico	4 horas
2	Examinar los elementos que conforman el área de la administración, para proponer la mejora continua de los mismos, con responsabilidad y ética.	Mediante el diagnóstico del área administrativa de un establecimiento de alimentos y bebidas.	Instrumento de diagnóstico	4 horas
3	Gestionar la operatividad de los elementos que conforman el área de producción, para proponer la mejora continua de los mismos, con responsabilidad y ética.	Mediante el diagnóstico del área de producción de un establecimiento de alimentos y bebidas.	Instrumento de diagnóstico	4 horas
4	Estimar la calidad de los elementos que conforman el área de servicio, para proponer la mejora continua de los mismos, con responsabilidad y ética.	Mediante el diagnóstico del área de servicio de un establecimiento de alimentos y bebidas.	Instrumento de diagnóstico	4 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

La asignatura se llevará a cabo por medio de exposiciones y explicaciones por parte del maestro, así como participaciones por parte de los alumnos, mediante exposiciones, análisis, comparación, trabajos en equipo e investigaciones de la empresa evaluada.

VIII. 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.

Se realizarán 2 evaluaciones parciales de manera escrita.	30%
Elaboración de un documento que contiene el análisis de la distribución y su alcance de las áreas funcionales de un establecimiento de alimentos y bebidas.	70%

Para tener derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre.
La calificación aprobatoria mínima es de 60.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Hartjen, H.(2012). El manejo de restaurantes: Guía para gerentes y propietarios. Editorial Limusa, .

Castillo, J. (2006). Administración del personal: Un enfoque hacia la calidad. ECOE Ediciones.

Walker, J.R. (2008). The restaurant, study guide: From concept to operation. John Wiley and Sons, Inc.

Complementaria

Nation's Restaurant News (2015). Disponible en: <http://nrn.com/search/results/operation%20of%20restaurant>

X. PERFIL DOCENTE

Maestría en Administración con experiencia en 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: Desarrollo y control de proyectos gastronómicos 5. Clave: _____

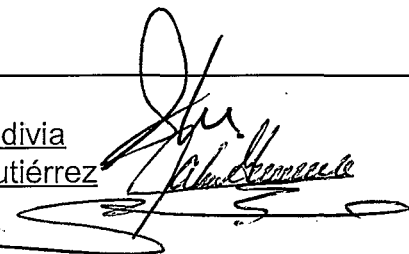
6. HC 2 HL HT 2 HPC HCL HE 2 CR 6

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

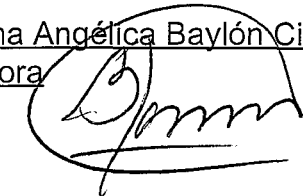


Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector



Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje Desarrollo y Control de Proyectos Gastronómicos, 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 competencia a la que pertenece es la de gestión de negocios de alimentos y bebidas; Es de carácter obligatorio y corresponde a la etapa terminal. Su desarrollo integrador, requiere haber cursado la etapa disciplinaria y guarda relación con: Entorno global de los negocios, Legislación de alimentos y bebidas, Comunicación oral y escrita, Administración, Contabilidad, Compras y Almacenaje, Control y Costos de alimentos y bebidas, Tecnologías de información para los negocios, Mercadotecnia, Diseño y Planeación de Menú.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Establecer las necesidades de desarrollo y control de los negocios de la industria de la restauración a través de la contextualización del entorno y los procesos contable – administrativos, para proponer un plan de acción emprendedor e innovador que permita su buen funcionamiento con visión, honestidad y responsabilidad social. plan de acción emprendedor e innovador, que permita su buen funcionamiento con visión, honestidad y responsabilidad social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Crear un proyecto de desarrollo y control que sea innovador, contemplando el mercado actual y las tendencias en los cambios tecnológicos, demográficos y políticos de la actualidad utilizando la metodología adecuada.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Explicar los efectos de la innovación en los proyectos gastronómicos, mediante la investigación documental relacionada a la gastronomía para realizar propuestas innovadoras, con honestidad y responsabilidad.

Contenido

Duración: 6 horas

Encuadre

UNIDAD I.

1.1. Introducción a la innovación

1.1.1. Antecedentes

1.1.2. Conceptos

1.1.3. Funciones de la innovación

1.2. Importancia del control de procesos

1.2.1 El proceso

1.2.1.1. Control de procesos

1.2.1.2. Reducir variabilidad

1.2.1.3. Incrementar eficiencia

1.2.1.4. Asegurar la eficacia

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los cambios tecnológicos y el control operacional en la industria gastronómica a través en sus diferentes etapas y procesos, para determinar las necesidades de cada establecimiento de alimentos y bebidas, con interés

Contenido

Duración: 6 horas

UNIDAD II

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

2.2 Control operacional

- 2.2.1 Sobre resultados
- 2.2.2 De retroalimentación

2.3 Periodicidad del control

- 2.3.1 Continuo
- 2.3.2 Periódico
- 2.3.3 Eventual

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Distinguir las diferentes tendencias de la sociedad a través de la identificación de los segmentos de mercado para establecer ofertas novedosas de alimentos y bebidas, que satisfagan las necesidades de los comensales y reditúen a los inversionistas, con responsabilidad social y honestidad.

Contenido

Duración: 4 horas

UNIDAD III.

- 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 los cambios de necesidades y preferencias de los consumidores en los diferentes segmentos de mercado de la industria de la restauración mediante las diferentes herramientas y técnicas de investigación de mercados para ofrecer, formatos de negocio innovadores que satisfagan a los comensales, con respeto, integridad, empatía y responsabilidad.

Contenido

Duración: 8 horas

UNIDAD IV.

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:

Diferenciar 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.

- 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.	El alumno determinará la tecnológica necesaria para proyecto innovador	No aplica	8 horas
2	Identificar las distintas tendencia de la sociedad a través de los cambios demográficos para establecer un servicio de alimentos y bebidas innovador, con respeto y honestidad	El alumno determinará el mercado al cual enfocará su proyecto	No aplica	8 horas
3	Determinar el tipo de mercado mediante el análisis de los mismos para la elaboración del proyecto final	El alumno determinará el tipo de mercado al cual enfocar el proyecto	No aplica	10 horas
4	Escoger la normatividad necesaria mediante la investigación de la misma, para la elaboración del proyecto final.	El alumnos determinará la documentación necesaria para llevar a cabo su proyecto	No aplica	6 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

El maestro proporcionara la información por medio de exposiciones que los alumnos complementarán con investigaciones y la elaboración de su proyecto final.

La unidad de aprendizaje es teórico práctica, para lo cual se implementa una metodología participativa.

El docente funge como guía facilitador del aprendizaje, emplea diversas estrategias y utiliza diversas técnicas que promuevan el aprendizaje. En la parte teórica, el docente recomienda las lecturas previas a la clase para favorecer la participación individual y grupal. En la parte práctica, orienta sobre las características de las investigaciones. Asimismo, revisa tareas, ejercicios y emite las recomendaciones y retroalimenta el proceso para favorecer el logro de las competencias.

El estudiante realiza actividades de lectura, investigación, exposición, discusión y solución de casos prácticos.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

De acuerdo con el Estatuto Escolar, el estudiante deberá tener 80% de las asistencias en el semestre para tener derecho a examen ordinario y 40% para tener derecho a examen extraordinario. La calificación mínima aprobatoria es 60 puntos.

Avance de proyecto (2) 30%

Proyecto final 50% contemplando el mercado actual y las tendencias en los cambios tecnológicos, demográficos y políticos de la actualidad utilizando la metodología adecuada.

Investigaciones 20%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

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.

Barbosa, G. (2000). *Could, Innovations in food processing*. Estados Unidos: CRC Press LLC.

Mossonnier, V. (2008). *Tendencias en el Mercado*. Argentina: Granica.

Walker, John R
The Restaurant; from concept to operation
6th Edition
John Wiley & Sons Inc. Hoboken, New Jersey.USA

Complementaria

López, N. (2007). *Como gestionar la innovación de las PYMES*. España: Netbiblo.

Cooper, B. (2002). *Como iniciar y administrar un restaurant*. Colombia: Grupo Norma. Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=EAB1IkM2gDIC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

López, N. (2007). *Como gestionar la innovación de las PYMES*. España: Netbiblo. Disponible en: <https://books.google.com.mx/books?id=oGJTfQh6QHUC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

X. PERFIL DOCENTE

Maestría en Administración con experiencia en desarrollo y control 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: _____

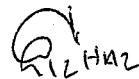
6. HC: 3 HL _____ HT 1 HPC _____ HCL _____ HE 3 CR 7

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: Dr. César González Hernández



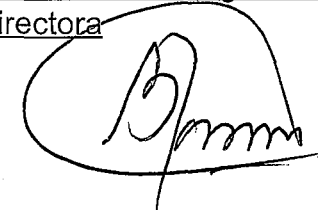
Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo

Fecha: Agosto 2015

Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La Unidad de Aprendizaje 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 DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Identificar las condiciones de riesgo vital en un área de trabajo, por medio de la práctica de técnicas de primeros auxilios, para actuar en caso de emergencia derivada de un accidente laboral, con solidaridad y responsabilidad.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Ejecutar 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.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Diferenciar los conceptos básicos de anatomía y fisiología a través de su estudio y practica 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 definicion 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 a través del 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 través de ejercicios prácticos, para aplicar en su área profesional con ética y responsabilidad.

Contenido

Duración 16 horas

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):

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.	Los alumnos en grupos de cuatro, revisarán las instalaciones de una empresa seleccionada por el docente y expondrá los principales riesgos que representa para los trabajadores de dicho lugar.	Videograbadora y cámara fotográfica.	4 horas
2	Aplicar las técnicas de RCCP, a través de ejercicios prácticos, para aplicar con sus compañeros, con objetividad y responsabilidad.	El docente explicará las técnicas de RCCP y posteriormente el alumno las practicará bajo supervisión y corrección inmediata del maestro.	Maniquí para RCCP.	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 objetividad y responsabilidad	El alumno llevará a cabo ejercicios prácticos en simulación de atención a curaciones, fracturas, vendajes, etc.	Equipo de curación.	8 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Se llevarán a cabo prácticas complementarias para reforzar el conocimiento adquirido.

Se implementarán diversas técnicas para generar dinámica del grupo, con el propósito de agilizar el aprendizaje.

Se promoverá el trabajo en equipo en trabajos de investigación y exposición de los mismos

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CRITERIOS DE ACREDITACION

Se requiere el 80% de asistencia y la calificación mínima es de 6 para acreditar la materia

Para obtener la calificación final del alumno se tomarán en cuenta los siguientes criterios de evaluación:

Participación del alumno en las prácticas y simulacro de acuerdo a lo visto en clases.	20%
Se entregara un manual final que contenga los temas del curso.	20%
Exámenes escritos	60%

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-auxilios>

(2015). *Advanced Cardiac Life Support*. Estados Unidos: American Heart Association.

Kleinman, M. (2015). *Pediatric Advanced Life Support*. Estados Unidos: American Heart Association.

De la Fuente, I. (2004). *Guía práctica de primeros auxilios en la empresa*. España: MAZ.

Montoya, A. (2010). *Curso de seguridad y salud en el trabajo*. Madrid: Mc Graw-Hill.

Asfah, R. (2000). *Seguridad Industrial y salud*. México: Pearson Educación.

Complementaria

Rodellar, Adolfo. (1999). *Seguridad e higiene en el trabajo*. España: Alfaomega.

Vaquero, J. (1999). *Prevención de riesgos laborales, seguridad, higiene y ergonomía*. Madrid: Pirámide.

Freeman, H. (1998). *Manual de prevención de la contaminación industrial*. México: Mc Graw-Hill.

Hackett, W. (1997). *Manual de seguridad y primeros auxilios*. México: Alfaomega.

Aguirre, E. (1996). *Seguridad e higiene en la industria y el Comercio*. México: Trillas.

X. PERFIL DOCENTE
Médico general.

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

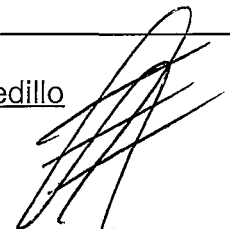
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.T.I.C. Felipe de Jesús Peregrina Roque



Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo

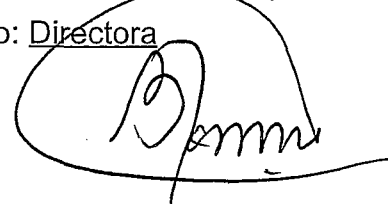
Cargo: Subdirector



Fecha: 14-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 gratuitas de la Información y la Comunicación, con el objetivo de formar un espacio integrador de recursos de información y colaboración en Internet. La unidad de aprendizaje de Herramientas de Información y Comunicación, se encuentra ubicada en la etapa básica con carácter de optativa e impactará en la unidad integradora Gestión de negocios de alimentos y bebidas.

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

Publicar en Internet una página web 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 eficiente 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 gratuitas en el manejo de contenidos 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 recursos públicos gratuitos, a través del acceso a Internet, para el establecimiento de comunicación con una comunidad de aprendizaje, 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, a través del acceso a foros, wikis y blogs, para el desarrollo de un escritorio virtual, 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	Elaborar una página web, mediante el uso de herramientas de colaboración en Internet, para publicar contenido en foros, wikis y blogs, con apertura y creatividad.	Creación de una página web que contenga foros, wikis y blogs.	Acceso a internet Computadora	32 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.
- Para realizar las actividades y cumplir con las metas del programa, el estudiante tendrá a su disposición todos los recursos necesarios de información, comunicación y colaboración.

VII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Criterios de Acreditación
 - Calificación Mínima de 60.
 - Asistencia 80%.
- Evaluación:
 - a. Metas de la Unidad 1: 15%
 - b. Metas de la Unidad 2: 20%
 - c. Metas de la Unidad 3: 20%
 - d. Metas de la Unidad 4: 20%
 - e. Proyecto Final: 25% Una página Web que integre los diversos elementos vistos en las unidades del curso.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Complementaria

Cuerva, J. (3 de diciembre de 2007). *La nueva Web social: blogs, wikis, RSS y marcadores sociales*. Consultado el 16 de mayo de 2008, de Ministerio de Educación y Ciencia: Observatorio Tecnológico:
<http://observatorio.cnice.mec.es/modules.php?op=modload&name=News&file=article&sid=529>

Hernández, P. (13 de febrero de 2007). *Tendencias de Web 2.0 aplicadas a la educación en línea*. Consultado el 3 de mayo de 2008, de NSU: No sólo usabilidad Journal:
<http://www.nosolousabilidad.com/articulos/web20.htm>

Kaplan, E. (Mayo de 2004). *RSS: A Learning Technology*. Consultado el 16 de mayo de 2008, de Learning Circuit:
http://www.learningcircuits.org/2004/may2004/0405_Trends.htm

Santamaría, F. (Abril de 2008). *Otra tabla de la Educación 1.0 a la Educación 3.0 en un entorno de Educación Superior*. Consultado el 4 de Mayo de 2008, de Gabinete de Informática:
<http://gabinetedeinformatica.net/wp15/>

Schmidt, D. (Marzo de 2007). *The genesis and emergence of Education 3.0 in higher education and its potential for Africa*. Consultado el 3 de mayo de 2008, de First Monday. Peer-Review Journal of the internet:
<http://www.uic.edu/htbin/cgiwrap/bin/ojs/index.php/fm/issue/view/225>

Tapscott, D. (2006). *The perfect storm: How Technology, Demographics, and Global Economics Are Converging for the First Category 6 Business Revolution*. Estados Unidos: Penguin group.

Torre, A. (Enero de 2006). *Web Educativa 2.0*. Recuperado el 3 de mayo de 2008, de Edutec. Revista Electrónica de Tecnología Educativa: <http://www.uib.es/depart/gte/gte/edutec-e/revelec20/anibal20.htm>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Informática o área afín.

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje 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 de manera autónoma las habilidades lingüísticas, las competencias comunicativas, de escritura y auditivas mediante la construcción apropiada de contextos en un ambiente áulico y real relacionado con su área profesional, para responder a las necesidades de los segmentos del mercado gastronómico y áreas afines, con un enfoque de responsabilidad y compromiso social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Entrega de portafolio virtual de evidencias (tareas, bitácora, trabajo en clase y de campo) que muestre de la evolución del aprendizaje del alumno a lo largo del programa.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Comprender la relevancia del dominio del idioma inglés en una actualidad multilingüe y multicultural, mediante la exposición de contextos reales relacionados con su área profesional, para propiciar una reflexión continua, con actitud positiva y responsable.

Contenido**Duración 2 horas**

UNIDAD I English for gastronomic purposes

1.1 Benefits

1.2 Basics in the gastronomic industry

1.3 The role of a gastronomy student as a second language learner

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los eventos relevantes del entorno gastronómico y su repercusión en la adquisición del lenguaje, a través de la relación cultura y alimento, para relacionar el conocimiento y experiencia lingüística, de manera reflexiva y disciplinada.

Contenido

Duración 2 horas

UNIDAD II Food for thought

2.1 Exploring history through recipes

2.2 Food culture

2.3 The meaning of food

2.4 Local gastronomy

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Emplear el lenguaje en situaciones habituales donde se demande su participación como profesional, por medio de prácticas de campo, para propiciar un ambiente de aprendizaje real y significativo, con actitud perseverante y responsable.

Contenido

Duración 6 horas

UNIDAD III English for the food service background

3.1 Food service equipment

3.2 Inputs

3.2.1 Fruits

3.2.2 Vegetables

3.2.3 Meat, poultry, and seafood

3.2.4 Dairy products

3.2.5 Beverages

3.2.6 Deli, frozen foods, and snack foods

3.2.7 Groceries

3.3 Cooking and kitchen supplies

3.3.1 Kitchen utensils and cookware

3.3.2 Containers and quantities

3.3.3 Units of measure

3.4 Cooking

3.4.1 Cooking methods

3.5 The recipe

3.6 Food safety practices

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diseñar la simulación de un contexto que represente la realidad y establezca situaciones y problemáticas, mediante la integración de destrezas y habilidades adquiridas durante el curso, para desempeñarse en el mercado gastronómico de manera creativa, respetuosa y disciplinada.

Contenido

Duración 6 horas

UNIDAD IV Food and beverage services

4.1 The restaurant

4.1.1 Where to eat

4.1.1.1 Quick service/chain restaurant

4.1.1.2 Mexican restaurant

4.1.1.3 Fancy dining

4.1.1.4 Chef restaurant owner

4.1.2 The Restaurant menu

4.1.3 The restaurant staff

4.1.4 Reservations

4.1.5 Delivering

4.1.6 Catering

4.1.7 Customer service

4.1.8 Wine culture

4.1.9 Wine pairing

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Escribir en el idioma inglés oraciones sencillas que presenten a si mismo al grupo mediante el uso de la plataforma virtual (carpeta de evidencias virtual).	Se presenta ante su grupo de compañeros con información personal básica a través del uso de la plataforma virtual, posteriormente en parejas realizan un intercambio de información, para que su compañero sea quien lo presente al grupo en el aula.	Laptop, proyector, multímedias, adaptador para conexión a proyector.	3 hora
2	Identificar las ideas principales de la película donde los elementos visuales y la acción conducen a temas de interés profesional, en un nivel de lenguaje sencillo.	Se proyecta una película en el idioma, con subtítulos en inglés en relación con su área profesional fomentando en el alumno el interés por adquirir el lenguaje.	Película, laptop, proyector, multímedias, adaptador para conexión a proyector, bocinas.	3 hora
3	Identificar los eventos históricos relevantes de la gastronomía en el mundo; internacionales y nacionales mediante la lectura de eventos históricos relevantes en su área profesional	Individualmente se proporciona lecturas de eventos históricos que son relevantes en el área de la gastronomía internacional y nacional. Para posteriormente en equipos desarrollen una línea del tiempo en el idioma inglés.	Lecturas, cartulinas, plumones, lápices de color, revistas, tijeras, laptop, proyector, multímedias, adaptador.	3 horas
4	Describir de manera sencilla las diversas cocinas que podemos encontrar en la región de Baja California mediante una investigación de estas.	En parejas se les asigna un municipio, el cual por medio de una investigación proporcionarán sus características y los platillos que lo identifiquen de manera sencilla.	Laptop, proyector, multímedias, adaptador.	3 horas
5	Expresar el significado de la comida/alimento para sí mismo y dos	Realizarán un sondeo de opinión con una persona de nacionalidad extranjera,	Grabadora (celular), laptop,	3 horas

	personas más en el lenguaje extranjero con frases sencillas.	americana y mexicana, para conocer lo que significa para ellos la comida/alimento de manera breve. Lo cual lo redactaran en el idioma inglés y relataran a sus compañeros.	proyector, multitomas, adaptador.	
6	Construir preguntas en el idioma inglés para obtener información relacionada con su área profesional mediante una entrevista sencilla.	Realizarán una entrevista a 3 personas de nacionalidad extranjera, turistas que visitan el puerto de Ensenada, para conocer información relevante con el turismo en la ciudad. Será grabado en video para transcribir al idioma inglés de forma sencilla y coherente.	Entrevista en video, adaptador de memoria a laptop, laptop, multitomas, adaptador.	3 horas
7	Expresar el significado de la gastronomía local para sí mismo y dos personas más en el lenguaje extranjero.	Realizarán un sondeo de opinión con una persona de nacionalidad extranjera que esté a cargo de la cocina en un restaurante local, para conocer lo que significa para él/ella la gastronomía local. Lo cual lo relataran a sus compañeros.	Entrevista en video, adaptador de memoria a laptop, laptop, multitomas, adaptador.	3 horas
8	Investigar que alimentos se producen en el área de Ensenada a través de las instituciones encargadas de recolectar dicha información.	Recabaran información del alimento que se produce en el área de Ensenada a través de las instituciones encargadas de recolectar dicha información y se expondrá en su bitácora virtual en el idioma inglés de manera sencilla y coherente.	Libreta de notas, grabadora, laptop/computadora	3 horas
9	Aplicar una entrevista sencilla para obtener información relacionada con su área profesional, la cual se resumirá para su publicación en su bitácora virtual y presentación al grupo.	Aplicaran una entrevista a personas que sean productores o distribuidores de producto local, para conocer información relevante del origen del alimento en la ciudad. Será grabado en video para transcribir al idioma ingles y se presentara en grupo.	Entrevista en video, adaptador de memoria para laptop, laptop, proyector, multitomas, adaptador, bocinas	3 horas

10	Identificar ingredientes y procedimientos para la elaboración de platillos en lectura asignada para ser transcritos a su Lista de vocabulario académico.	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, multitomas, adaptador.	3 horas
11	Producir un texto sencillo que comprenda una receta, con ingredientes y elaboración, utilizando su Lista de vocabulario académico.	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, multitomas, adaptador.	3 horas
12	Identificar las ideas principales de la película donde los elementos visuales y la acción conducen a temas de interés profesional, en un nivel de lenguaje sencillo.	Se proyecta una película en el idioma, con subtítulos en inglés en relación con su área profesional fomentando en el alumno el desarrollo de la siguiente actividad: dramatización de una compra de ingredientes.	Película, laptop, proyector, multitomas, adaptador, bocinas.	3 horas
13	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.	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.	Cámara para grabar video.	3 horas
14	Identificar las ideas principales de la película donde los elementos visuales y la acción conducen a temas de interés profesional, en un nivel de lenguaje sencillo.	Se proyecta una película en el idioma, con subtítulos en inglés en relación con su área profesional fomentando en el alumno el desarrollo de la siguiente actividad: dramatización de la elaboración de su receta.	Película, laptop, proyector, multitomas, adaptador, bocinas.	3 hora

15	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.	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 manejarán, el cual deberá ser grabado en video.	Cámara para grabar video.	3 horas
16	Identificar las ideas principales del video donde los elementos visuales y la acción conducen a temas de interés profesional, en un nivel de lenguaje sencillo.	Se proyecta un video en el idioma, con subtítulos en inglés en relación con su área profesional fomentando en el alumno el desarrollo de la siguiente actividad: dramatización del uso de las buenas prácticas de higiene.	Película, laptop, proyector, multímedias, adaptador, bocinas.	3 horas
17	Dramatizar una situación real donde se utilice el vocabulario que describa las buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos y justifique brevemente.	En parejas dramatizan una situación real donde se expresen y muestren las buenas prácticas de higiene durante el manejo de alimentos, el cual deberá ser grabado en video.	Cámara para grabar video.	3 horas
18	Identificar las ideas principales de la película donde los elementos visuales y la acción conducen a temas de interés profesional, en un nivel de lenguaje sencillo.	Se proyecta una película en el idioma, con subtítulos en inglés en relación con su área profesional fomentando en el alumno el desarrollo de la actividad final: dramatización de la elaboración de su receta.	Película, laptop, proyector, multímedias, adaptador, bocinas.	3 horas
19	Dramatizar su papel en el contexto de un restaurante, desenvolviéndose con naturalidad y con cierto grado de fluidez en su comunicación.	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.	Película, laptop, proyector, multímedias, adaptador, bocinas.	3 horas
20	Ejemplificar vocabulario recabado durante las lecturas en clase o actividades en el idioma inglés en relación con su área profesional.	Se realizará una Lista de vocabulario académico donde se registrarán aquellas palabras o frases que no conozcan su significado o consideren	Lista de vocabulario académico en la carpeta de	3 horas

21	Demostrar el desarrollo y uso de la Lista de Vocabulario Académico mediante la solución de crucigramas semanales.	importantes para el desarrollo de actividades, ejemplificando cada una de ellas para su uso en el área profesional. Al finalizar la semana se resolverá un crucigrama con las palabras dentro de la Lista de Vocabulario Académico.	evidencias virtual, laptop. Crucigrama, laptop, proyector, multitomas, adaptador.	4 horas
----	---	--	--	---------

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Aula

Exposición por parte del facilitador (clase expositiva).

Lectura para la práctica del lenguaje (comprensión lectora).

Expresión escrita y oral.

Análisis de imágenes.

Línea del tiempo.

Crucigramas.

Investigación en biblioteca.

Expresión oral.

Dramatizaciones.

Comprensión de descripciones de objetos.

Escenificación.

Trabajo en equipo.

Lista de vocabulario académico.

Video y películas relacionadas con su actividad profesional que motiven la reflexión en el alumno.

Trabajo externo

Entrevistas.

Sondeo de opiniones.

Trabajo en equipo.

Actividades manuales para la elaboración de material para dramatizaciones.

Videos de actividades como evidencia de trabajo.

Diseño de la carpeta virtual de evidencias.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

<u>Aula</u>	
Participación en clase (lecturas, videos, películas, crucigramas)	20%
<u>Trabajo externo</u>	
Entrevistas y sondeo de opiniones	10%
Dramatizaciones	60%
(que cumpla con lo indicado en la rúbrica)	
Carpeta virtual de evidencias	10%
(que contenga las tareas, bitácora, trabajo en clase y de campo)	

TOTAL 100%

Para poder realizar examen (actividad final) debe cumplir con tarea, dramatizaciones y carpeta virtual de evidencias.

Criterio de acreditación

El alumno debe cubrir con el 80% de asistencia para obtener derecho a calificación ordinaria.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Complementaria

Toussaint-Samat, M. (2009). *A history of food*. Paris: Wiley-Blackwell.

Bober, P. (1999). *Art, culture, and cuisine: ancient and medieval gastronomy*. Estados Unidos: University of Chicago Press.

Mintz, S. (1996). *Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture, and the past*. Estados Unidos: Beacon Press.

Shapiro, N. (1998). *The oxford picture dictionary: monolingual*. Estados Unidos: Oxford University.

(2000). *The Newbury house dictionary of American english*. Estados Unidos: Heinle and Heinle.

Cornog, M. (1998). *Merriam-Webster's vocabulary builder*. Estados Unidos: Merriam-Webster.

Kiple, K. (2000). *The Cambridge world history of food*. Estados Unidos: Cambridge University Press.

Considine, D. (1982). *Foods and food production encyclopedia*. Estados Unidos: Van Nostrand Reinhold.

Glynn, D. (2009). *Great, Grand and Famous chefs and their signature dishes*. Australia: Great, Grand and Famous Pty Ltd.

Considine, D. (1982). *Foods and food production encyclopedia*. Estados Unidos: Van Nostrand Reinhold.

McWilliams, M. (2010). *Food around the world. A cultural Perspective*. Estados Unidos: Prentice Hall.

Donna T. (2001). *Spices and seasonings: a food technology handbook*. Estados Unidos: Wiley. Revista electrónica.

Heldman, D. (1999). *Principles of food processing*. (1999). Estados Unidos: Chapman & Hall.

Naylor, L. (2002). *Join the club: idioms for academic and social success*. Estados Unidos: McGraw-Hill/Contemporary.

McLay, V. (1987). *Idioms at work*. Estados Unidos: Language Teachings Publications.

Stott, T. (1995). *At your service: english for the travel and tourist industry*. Inglaterra: Oxford University.

Hollett, V. (1996). *Business objectives*. Inglaterra: Oxford University.

Web portal

<http://www.investhk.gov.hk/business-opportunities/food-beverage.html>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Gastronomía o área afín, experto en establecimientos de alimentos y bebidas, con un nivel de dominio del idioma inglés B2

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

English for food and beverage business unit is located in the disciplinary 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 autonomously language skills, communication skills, reading, writing, speaking and listening through appropriate construction of a courtly context in real environment related to their professional area, to meet the needs of segments of the food market 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:

Recognize the importance of English proficiency in a multilingual and multicultural present, by exposing real contexts related to their professional area, to encourage continued reflection, with positive and responsible attitude.

Content

Length 2 horas

UNIDAD I English for gastronomic purposes

1.1 Benefits

1.2 Basics in the gastronomic industry

1.3 The role of a gastronomy student as a second language learner

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identify relevant events in the gastronomic environment and its impact on language acquisition, through food and culture relationship, to relate linguistic knowledge and experience, in a thoughtful and disciplined manner.

Content

Length 2 horas

UNIDAD II Food for thought

2.1 Exploring history through recipes

2.2 Food culture

2.3 The meaning of food

2.4 Local gastronomy

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 6 horas

UNIDAD III English for the food service background

3.1 Food service equipment

3.2 Inputs

3.2.1 Fruits

3.2.2 Vegetables

3.2.3 Meat, poultry, and seafood

3.2.4 Dairy products

3.2.5 Beverages

3.2.6 Deli, frozen foods, and snack foods

3.2.7 Groceries

3.3 Cooking and kitchen supplies

3.3.1 Kitchen utensils and cookware

3.3.2 Containers and quantities

3.3.3 Units of measure

3.4 Cooking

3.4.1 Cooking methods

3.5 The recipe

3.6 Food safety practices

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 market, with a creative, respectful and disciplined manner.

Content

Length 6 horas

UNIDAD IV Food and beverage services

4.1 The restaurant

4.1.1 Where to eat

4.1.1.1 Quick service/chain restaurant

4.1.1.2 Mexican restaurant

4.1.1.3 Fancy dining

4.1.1.4 Chef restaurant owner

4.1.2 The Restaurant menu

4.1.3 The restaurant staff

4.1.4 Reservations

4.1.5 Delivering

4.1.6 Catering

4.1.7 Customer service

4.1.8 Wine culture

4.1.9 Wine pairing

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Writing simple sentences in the English language to introduce him (her) self to the group by using the virtual platform (virtual folder of evidence).	The student is presented to their peer group with basic personal information through the use of the virtual platform, then in pairs perform an exchange of information , so that his/her partner is who presents him/her the group in the classroom.	Laptop and projector	3 hours
2	Identify the main ideas of the film where the visuals and action lead to issues of professional interest, on a plain language level.	A film is projected in the target language, with English subtitles concerning their professional area by encouraging student interest in acquiring the language.	Movie, laptop, projector, and speakers.	3 hours
3	Identify relevant historical events of gastronomy in the world ; international and national by reading relevant historical events in their professional area	Individually read historical events that are relevant in the area of international and national cuisine. Later in teams, develop a timeline in the English language.	Readings, cardboard, markers, colored pencils, magazines, scissors, laptop, and projector.	3 hours
4	Describe the various cuisines that can be found in the region of Baja California through an investigation of these.	In couples, students describe feature dishes that identify a municipality	Laptop and projector.	3 hours

5	Express the meaning of the food for himself and two others in the foreign language in simple sentences.	They conducted an opinion poll with a foreign person, another American and a Mexican, to know what it means for them the food. Briefly, they will draft in English and will relate to their peers.	Recorder (celular), laptop and projector.	3 hours
6	Build questions in English to get information regarding their professional area through a simple interview.	Students will complete an interview to 3 foreign nationals, tourists visiting the port of Ensenada, to disclose relevant information to tourism in the city. They will videotape the interviews to transcribe them into English in a simple and consistent manner.	Video recorder, and laptop	3 hours
7	Express the meaning of the local cuisine for himself and two others in the foreign language.	Students will take an opinion poll with a foreigner who is in charge of the kitchen at a local restaurant, to know what it means to him / her the local cuisine. They will share their findings with their classmates.	Video recorder, and laptop	3 hours
8	Investigate which food is produced in the area of Ensenada through the institutions responsible for collecting such information.	Students gather information from food produced in the area of Ensenada through the institutions responsible for collecting such information and display it in their virtual blog in English in a simple and consistent manner.	Notebook, recorder, laptop.	3 hours
9	Apply a brief interview to obtain information related to their professional area, which will be summarized for publication in its virtual log and presentation to the group.	Students will interview local producers or distributors of products, to find relevant information on the origin of the food in the city. It will be videotaped to	Video recorder, speakers and laptop.	3 hours

10	<p>Identify ingredients and procedures for the preparation of dishes in assigned reading, to be transcribed to their academic vocabulary list.</p>	<p>transcribe into English and present it to the group.</p> <p>Students will read individually on elaboration of dishes, ingredients and procedures to identify these and then add them to their list of academic vocabulary.</p>	<p>Readings, academic vocabulary list, laptop, projector,</p>	<p>3 hours</p>
11	<p>Produce a simple text of a recipe, ingredients and preparation, using its list of academic vocabulary.</p>	<p>In couples, develop a recipe that includes ingredients and simple procedure for processing, by consulting his list of academic vocabulary.</p>	<p>academic vocabulary list, laptop, projector,</p>	<p>3 hours</p>
12	<p>Identify the main ideas of the film where the visuals and action lead to issues of professional interest, on a basic language level.</p>	<p>A film is projected in the target language with English caption, concerning their professional area by encouraging the student to develop the following activities: dramatization of a purchase of ingredients in a recipe.</p>	<p>Movie, laptop, projector, speakers</p>	<p>3 hours</p>
13	<p>Dramatize a purchase of ingredients for their recipe, using vocabulary that describes the characteristics of those: name, type, quality, texture, taste, price, and quantity purchased.</p>	<p>The students, in pairs, dramatize buying ingredients for a recipe, where the characteristics that are considered at the time of his selection to express themselves, as they are name, type, quality, texture, flavor, price and quantity to purchase, which must be videotaped.</p>	<p>Video recorder.</p>	<p>3 hours</p>
14	<p>Identify the main ideas of the film where the visuals and action lead to issues of professional interest, on a basic language level.</p>	<p>A film is projected in the target language, with close caption in English, concerning their professional area, by encouraging the student to develop the</p>	<p>Movie, laptop, projector, speakers.</p>	<p>3 hours</p>

15	<p>Dramatize the preparation of a recipe by using vocabulary to describe or refer to its procedures, cooking techniques, tools and quantities used.</p>	<p>following activities : dramatization of preparing your recipe</p> <p>In pairs dramatize the preparation of the recipe, express and show the procedures and / or techniques of cooking utensils and amounts handled , which must be videotaped .</p>	Video recorder.	3 hours
16	<p>Identify the main ideas of the video where the visuals and action lead to issues of professional interest, on a level plain language.</p>	<p>Play the video in the target language, with English caption concerning their professional area by encouraging the student to develop the following activities: dramatization of the use of good hygiene practices.</p>	Video, laptop, projector, speakers.	3 hours
17	<p>Dramatize a real situation and use vocabulary to describe the good hygienic practices in food handling and explain briefly.</p>	<p>In pairs, they dramatize a real situation to express and show good hygienic practices during food handling, which should be videorecorder.</p>	Video recorder.	3 hours
18	<p>Identify the main ideas of the film where the visuals and action lead to issues of professional interest, on a level plain language.</p>	<p>Show a film in the language , with English subtitles concerning their professional area by encouraging the students to develop the final activity : dramatization of the development of a recipe</p>	Movie, laptop, projector, speakers.	3 hours
19	<p>Dramatize a role in the context of a restaurant; unfold naturally and with a degree of fluency in communication.</p>	<p>In groups, act out an everyday situation in the context of a restaurant; unfold naturally and with a degree of fluency to convey interests, needs and opinions.</p>	Movie, laptop, projector, speakers.	3 hours

20	Exemplify vocabulary collected during readings in class or in the English language activities in relation to their professional area.	Develop a list of academic vocabulary words or phrases that do not know their meaning or considered important for the development of activities, illustrating its use in the professional area.	Vocabulary list	3 hours
21	Demonstrating the development and use of the list of academic vocabulary weekly by solving crossword puzzles.	Solve a crossword puzzle with words in academic vocabulary list.	Crossword puzzle, laptop, projector	4 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Classroom

Presentation by the facilitator (exhibition class).

Reading for the practice of language (reading comprehension).

Written and oral expression.

Image analysis.

Timeline.

Crosswords.

Research library.

Oral expression.

Dramatizations.

Understanding object descriptions.

Staging.

Teamwork.

List of academic vocabulary.

Video and movies related to his professional activities that encourage reflection on the student.

Outside work

Interviews.

Survey of opinions.

Teamwork.

Manual activities for the preparation of material for drama.

Videos of activities as evidence of work.

Design of the virtual folder of evidence.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

For the final grade, the following evaluation criteria will be address, which may be amended taking into account the needs and proposals of instructors and students.

Practice Sessions : 40 %

Homework : 20%

Theoretical exam: 20 %

Practical exam : 15 %

Participation 5 %

NOTE: Delivery of portfolio containing all the above points that should be evaluated with the percentages.

To be entitled to ordinary evaluation the student must have 80% of attendance during the semester, passing minimum grade is 60.

Classroom

Class participation (lectures , videos , movies, crosswords) 20 %

Outside work

Interviews and survey reviews 10 %

Dramatizations 60 %

(meeting as indicated in the heading)

Virtual Folder evidence 10%

(containing the tasks , logbook , class work and field)

TOTAL 100 %

Course accreditation criteria:

1. According to university regulations, assistance to 80% of the classes is required
2. The minimum grade is 60

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica	Complementaria
<p>Toussaint-Samat, M. (2009). <i>A history of food</i>. Paris: Wiley-Blackwell.</p> <p>Bober, P. (1999). <i>Art, culture, and cuisine: ancient and medieval gastronomy</i>. Estados Unidos: University of Chicago Press.</p> <p>Mintz, S. (1996). <i>Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture, and the past</i>. Estados Unidos: Beacon Press.</p> <p>Shapiro, N. (1998). <i>The oxford picture dictionary: monolingual</i>. Estados Unidos: Oxford University.</p> <p>(2000). <i>The Newbury house dictionary of American english</i>. Estados Unidos: Heinle and Heinle.</p> <p>Cornog, M. (1998). <i>Merriam-Webster's vocabulary builder</i>. Estados Unidos: Merriam-Webstern.</p> <p>Kiple, K. (2000). <i>The Cambridge world history of food</i>. Estados Unidos: Cambridge University Press.</p> <p>Considine, D. (1982). <i>Foods and food production encyclopedia</i>. Estados Unidos: Van Nostrand Reinhold.</p> <p>Glynn, D. (2009). <i>Great, Grand and Famous chefs and their signature dishes</i>. Australia: Great, Grand and Famous Pty Ltd.</p>	<p>Considine, D. (1982). <i>Foods and food production encyclopedia</i>. Estados Unidos: Van Nostrand Reinhold.</p> <p>McWilliams, M. (2010). <i>Food around the world. A cultural Perspective</i>. Estados Unidos: Prentice Hall.</p> <p>Donna T. (2001). <i>Spices and seasonings: a food technology handbook</i>. Estados Unidos: Wiley. Revista electrónica.</p> <p>Heldman, D. (1999). <i>Principles of food processing</i>. (1999). Estados Unidos: Chapman & Hall.</p> <p>Naylor, L. (2002). <i>Join the club: idioms for academic and social success</i>. Estados Unidos: McGraw-Hill/Contemporary.</p> <p>McLay, V. (1987). <i>Idioms at work</i>. Estados Unidos: Language Teachings Publications.</p> <p>Stott, T. (1995). <i>At your service: english for the travel and tourist industry</i>. Inglaterra: Oxford University.</p> <p>Hollett, V. (1996). <i>Business objectives</i>. Inglaterra: Oxford University.</p> <p>Web portal http://www.investhk.gov.hk/business-opportunities/food-beverage.html</p>

X. PERFIL DEL DOCENTE

Degree in Gastronomy, expert in food and beverage business with a B2 Language proficiency Level.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIAS

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Escuela De Enología y Gastronomía

1. Unidad Académica:

2. Programa (s) de estudio:

Licenciado en Gastronomía

3. Vigencia del plan:

4. Nombre de U. Aprendizaje

Cultivo de Productos Hidropónicos

5. Clave

6. HC 1 HL HT 2 HPC 1 HE CR 5

7. Etapa de formación a la que pertenece: Básica

8. Carácter de la Asignatura:

Obligatoria

Optativa: X

9. Requisitos para cursar la asignatura: Ninguno

Formuló: B.P. Esperanza Álvarez M.

Fecha: Agosto de 2015

Vo. Bo M.A. Erik Ocon Cedillo

Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje Cultivo de Productos Hidropónicos se imparte en la etapa básica, es optativa y pertenece al área 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 DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Cultivar vegetales mediante técnicas hidropónicas, para la producción de vegetales de alta calidad en la elaboración de platillos, cumpliendo con la expectativa económica que asegure la rentabilidad de la operación y la completa satisfacción y salud de los comensales, con responsabilidad social.

IV. EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO

Presentar cultivos hidropónicos que el estudiante haya sembrado y cuidado a través de las diferentes etapas de su desarrollo. 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 elegir el mejor de acuerdo al entorno, con responsabilidad.

UNIDAD I Introducción a la hidroponía

Contenido temático

1. Conceptos

Hidroponía y palabras clave

1.1 Historia

1.2 Actualidad de la Hidroponía

1.3 Futuro de la Hidroponía

1.4 Ventajas

Productividad

Costos de producción

Calidad

Uso de los Fertilizantes

Uso del agua

Posibilidad de cultivar en lugares difíciles

1.5 Desventajas

Inversión

Capacitación

Agua de buena calidad

Duración 10 horas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

COMPETENCIA

Distinguir las partes de las plantas y su función, mediante prácticas de reproducción vegetal con semillas y esquejes para identificar su desarrollo con respeto al medio ambiente.

UNIDAD II

Elementos de Fisiología Vegetal

Contenido Temático

Duración: 8 horas

2.1 Partes de una planta y su función

Raíces

Tallo

Hojas

Flores

Frutos

2.2 Etapas de desarrollo

Germinación, desarrollo del follaje, floración, fructificación, senescencia y muerte.

2.3 Formas de reproducción vegetal

Esquejes

Acodos

División de matas

Rizomas

Bulbos, tubérculos

Cultivo de tejidos vegetales

2.4 Germinados: cultivo y aprovechamiento.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

COMPETENCIA.

Analizar los requerimientos de las plantas y su nutrición mineral para señalar el efecto del exceso o carencia de cada elemento con ética y responsabilidad social.

UNIDAD III

Requerimientos minerales de las plantas

Contenido Temático

Duración: 12 horas

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 aplicar la adecuada al cultivo que se trate para optimizar su desarrollo en tamaño, color y textura, con ética y responsabilidad.

UNIDAD IV

Fórmulas

Contenido Temático

Duración: 8 horas

- 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 las características de cultivos en agua y sustrato para utilizarlo en el entorno persona y profesional, con iniciativa y responsabilidad.

UNIDAD V

Sistemas de Cultivo

Contenido Temático

Duración: 12 horas

5.1 Características de los diferentes sistemas.

5.2 NFT

5.3 NGS

5.4 Raíz flotante

5.5 Aeroponía

5.6 Acuaponía

5.7 Cultivos en sustrato

5.7.1. Propiedades de los sustratos

- Físicas
- Químicas
- Biológicas
- Económicas

5.7.2 Tipos de sustrato

- Inorgánicos
- Orgánicos
- 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 combatir las plagas y obtener productos inocuos, con responsabilidad y compromiso social

UNIDAD VI

Plagas y enfermedades

Contenido Temático

Duración: 7 horas

6.1 Plagas: Insectos, ácaros y moluscos

6.1.1. Insectos: Ácaros chupadores, Masticadores, Minadores, Raíces

6.1.2. Ácaros: Araña roja, Ácaros del ciclamen, Tetraníquidos

6.1.3. Moluscos: Caracoles y babosas

6.2. Insectos benéficos: Arañas, Catarina o mariquitas, Crisopas, Sífidos, Avispas y Polinizadores (abejas y abejorros)

6.3 Combate a las plagas

6.3.1. Métodos de combate a las plagas:

-Químicos

-Físicos

-Biológicos

-Culturales

6.4 Enfermedades

-Fungosas

-Bacterianas

-Virales

6.4.1 Prevención

V. DESARROLLO POR UNIDADES

COMPETENCIA

Proponer un huerto urbano para autoconsumo utilizando datos de siembra y temporalidad, con respeto al ambiente y responsabilidad social.

UNIDAD VII

Cultivos Protegidos Contenido Temático

Duración : 7 horas

Contenido temático

7.1 Protecciones contra el clima

Invernaderos

Casa sombra

Túneles

7.1.1 Excesos de temperatura, calefacción y enfriamiento

7.1.2 Control de la humedad

7.1.3 Control de la luz (Intensidad, calidad)

7.4 Diseñar un huerto urbano

7.5 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 responsabilidad	Hacer siembra en almácigo, de diferentes semillas.	Tierra para germinar, semillas, contenedores	4
2	Distinguir las partes de las plantas y su función, mediante prácticas de reproducción vegetal con semillas y esquejes para conocer su desarrollo con responsabilidad	Hacer la reproducción por esqueje de tomate	Envases de refrescos desechables, plantas	4
3	Preparar diferentes fórmulas de solución nutritiva, y aplicar la adecuada al cultivo que se trate para optimizar su desarrollo en tamaño, color y textura con ética y responsabilidad.	Formular una de la solución nutritiva	Salas minerales, balanza	4
4	Investigar el cultivo de hortalizas para conocer su desarrollo y propiedades alimenticias para crear platillos saludables e innovadores con responsabilidad.	Realizar trasplante de lechugas, Pak choi, espinaca, etc.	Plántulas, contenedores plásticos reciclados	6
5	Formular insecticidas y repelentes naturales para combatir las plagas, con responsabilidad	Preparar y aplicar insecticidas naturales	Licuada, chile habanero, cebolla, ajo	4

6	Diseñar un sistema de cultivo hidropónico funcional al conocer las características de cultivos en agua y sustrato, con responsabilidad	Construcción de sistema de cultivo	Tubos y conexiones pvc, cinta métrica, bomba	5
7	Escoger por equipo, un cultivo de Germinados, valorar su desarrollo y proponer un platillo con el producto.	Cultivar por equipo, semillas para germinados	Semillas para germinados, contenedor.	5

VII. METODOLOGIA DE TRABAJO

Se implementarán diversas técnicas para generar dinámica del grupo, con el propósito de agilizar el aprendizaje
Se promoverá el trabajo en equipo en trabajos de investigación y exposiciones
Se realizará visitas a empresas
Se contará con expositores invitados por el maestro, con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACION

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 40%

Se realizarán 2 exposiciones en equipo 10%

La participación del alumno será considerada a través de sus tareas y aportaciones durante la clase. 10%

Presentar los vegetales cultivados con las técnicas hidropónicas y reporte por escrito, apoyado con fotos, del cultivo en sus diferentes etapas. 40%

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre

Para derecho a examen extraordinario el alumno debe tener el 40% de asistencias en el semestre

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Rodríguez, F. H. (2006). *El tomate rojo: sistema hidropónico*. México, D.F. Editorial Trillas.

Food Agriculture Organization. *La huerta hidropónica popular*. Curso audiovisual. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/009/ah501s/ah501s00.htm>

Complementaria

Hydro environment. Disponible en: <http://www.hydroenvironment.com.mx>

Universidad Agraria La Molina. Centro de investigación de hidroponía y de nutrición mineral. Disponible en: <http://www.lamolina.edu.pe/hidroponia/>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Biología o Ingeniero agrónomo con experiencia en hidroponía.

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 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



Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo

Cargo: Subdirector



Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Esta unidad de aprendizaje pertenece a la etapa disciplinaria, ofertándose como optativa. El área de competencia 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.

El curso propone aplicar las técnicas básicas de etnografía que permitan identificar y analizar casos propios de la gastronomía a nivel local y regional.

III. COMPETENCIA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Analizar la dimensión simbólica y sociocultural de las prácticas alimentarias, mediante el material bibliográfico, audiovisual y trabajo de campo, para fomentar la investigación en el campo de la gastronomía y enología a nivel regional con el reconocimiento hacia la diversidad cultural, el trabajo en equipo y la ética profesional.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaboración de un trabajo de investigación que demuestre ejercicio etnográfico.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Analizar a partir de la revisión del objeto de estudio de la Antropología de la Alimentación mediante la investigación y discusión de temas, con el fin de relacionar de forma respetuosa y ética los conocimientos obtenidos hacia las prácticas culinarias del entorno social.

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 y discusión de temas 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

Identificar los factores alimenticios y socioculturales de la migración en las prácticas culinarias a través del trabajo de campo para fortalecer la capacidad de observación, trabajo en equipo e individual fomentando respeto, disciplina y organización.

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 por medio 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 (enfoque etnográfico) para el reconocimiento de prácticas culinarias en la región, desarrollar respeto y reconocimiento a la diversidad cultural, capacidad de seleccionar información relevante, manejo de conflictos, negociación, innovación, toma de decisiones y apertura hacia los contextos socioculturales.

Contenido

Duración 4 Horas

UNIDAD V. Acercamiento 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	Aplicar los conocimientos adquiridos en clase, a través de actividades prácticas, para construir un conocimiento sólido, apoyado en una actitud de compromiso y respeto.	Los alumnos llevarán a cabo trabajo de campo (entrevistas, observaciones, diarios de campo, etc.) para fundamentar su trabajo de investigación.	Laboratorios de Producción y Servicio	16 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Exposición de las técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
Se organizara el grupo por equipos para el trabajo de investigación.
Se promoverá el trabajo en equipo para exposiciones.
Se contara con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.

VIII. 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.

Se realizarán evaluaciones parciales de manera práctica y escrito (Mínimo 1 de cada uno por curso)	30%
Exposición en equipo	20%
Trabajo de investigación en equipo, que aborde una problemática de la alimentación en un grupo social	50%

Para tener derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el ciclo escolar.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Bertran Vilá, M. (2010) Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México, Revista de Saucade Colectiva, Río de Janeiro, Vol. 2, Núm.20
- Contreras, J. (Comp.) (2005). *Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres*. España: Universitat de Barcelona e IPN.
- 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.

Complementaria

- Counihan, C. (1999). *The Anthropology of food and body: Gender, meaning and power*. Nueva York: Routledge
- 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>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en antropología con Maestría en ciencias sociales o área afín, con experiencia en investigación etnográfica.

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. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

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 unidad de aprendizaje tiene carácter de optativa y se encuentra en la etapa disciplinaria.

III. COMPETENCIA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

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

Elaborar 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 polvos químicos necesarios para elaborar embutidos, mediante la investigación, para un producto adecuado y de buena calidad con responsabilidad y honestidad.

Contenido

Duración 6 hrs

Encuadre

UNIDAD I Conceptos básicos de charcutería

- 1.1 Que es charcutería
- 1.2 Tipos de embutidos
- 1.3 Químicos utilizados

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Elaborar distintos embutidos, mediante los métodos y técnicas, para la creación de 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, mediante la observación del mismo, para el ofrecimiento adecuado al comensal, con honestidad y disciplina.

Contenido

Duración 6 hrs

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	Elaborar distintos tipos de embutidos mediante distintas técnicas de curado, para la producción de productos de calidad, con higiene y responsabilidad.	El alumno elaborará distintos tipos de embutidos para identificar la calidad de los mismos.	Insumos Equipos y utensilios	48 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

El maestro expondrá por medio de presentaciones las cuales ejemplificarán el trabajo a realizar durante la las prácticas, así como por medio de investigaciones de los alumnos la información necesaria para la realización de un producto.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

80% de asistencia

Calificación mínima de 60

Criterios de evaluación:

Evaluaciones escritas 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

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.

Essien, E. (2005). *Fabricación de embutidos*. Zaragoza: Acribia.

Complementaria

Sánchez, M. (2003). *Procesos de elaboración de alimentos y bebidas*. Madrid: AVM.

Pardo, J. (1998). *La industria cárnica. El sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos*. España: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha.

Consejo Mexicano de la Carne, consultado en:
<http://www.comecarne.org/estadisticas>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en gastronomía o área afín con experiencia en el 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. Erik Ocon Cedillo
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 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 DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

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 mediante los distintos tipos de extracción, con dedicación y disciplina.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Integración de 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.

II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

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 DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

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 mediante los distintos tipos de extracción, con dedicación y disciplina.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Integración de 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 semestre, 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 explicación del proceso para diferenciar los tipos y calidades que se pueden encontrar en el mundo con paciencia y dedicación.

Contenido

Duración 24 hrs

1. 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 hrs.

2. Métodos de extracción

2.1 Espresso

2.2 Extracción en caliente

2.3 Extracción en frío

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Realizar el cremado de leche mediante los métodos y técnicas adecuadas para las preparaciones de bebidas y decoración con paciencia, responsabilidad.

Contenido

Duración 4 hrs

- 3. Preparaciones
 - 3.1 Cremado
 - 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 la salida de campo a la fábrica "Café la negrita", para identificar los usos de maquinaria, con apertura.	El alumno observará los procesos de los granos de café	Transporte	4 hrs
2	Operar las máquinas de espresso, a través de la identificación del proceso, para extraer espresso, con iniciativa.	El alumno extraerá espresso de calidad adecuada.	Granos de café	16 hrs
3	Operar las máquinas de espresso, a través del proceso de cremación de leche, para preparar bebidas, con iniciativa y responsabilidad.	El alumno cremara leche con las características adecuadas	Leche fresca	10 hrs
4	Crear decoraciones en las bebidas, mediante técnicas de art latte, para preparar bebidas, con creatividad.	El alumno aprenderá a realizar arte en las bebidas hechas a base de café	No aplica	6 hrs

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

El maestro realizará demostraciones de las diferentes técnicas en las preparaciones de bebidas hechas a base de café y exposiciones de distintos temas, y el alumno complementará la información que se le dé en el aula con exposiciones y trabajo por escrito.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

80% de asistencia

Calificación mínima de 60

Criterios de calificación:

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. (2009). *Café: descubre, saborea, disfruta*. España: CEAC.

BaristaKim. (2015, Mayo). ¿Cuál es el punto de molido ideal para cada método de infusión de café? [Mensaje en un blog]. Recuperado de <http://baristakim.es/2015/05/cual-es-el-punto-de-molido-ideal-para-cada-metodo-de-infusion-de-cafe/>

Complementaria

Ward, M. (2006). *Café*. España: CEAC.

Delgado, C. (1997). *El libro del café*. España: Alianza editorial.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en gastronomía o área afín con experiencia en la operación y control 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 Ramirez Torres

Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo
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 unidad de aprendizaje Servicio a la mesa, se encuentra ubicada en la etapa disciplinaria, pertenece al área 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 DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

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

Elaborar una carpeta de evidencia, donde demuestren mediante fotografías, explicaciones y comentarios lo aprendido durante clases.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Identificar las reglas de seguridad e higiene que se deben de seguir a través del uso de las herramientas adecuadas para un servicio adecuado y de calidad hacia el comensal con honestidad y responsabilidad.

Contenido

Duración 4 hrs

Encuadre

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 evitar accidentes con un enfoque de dedicación y responsabilidad.

Contenido

Duración 6 hrs

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 las preparaciones que se pueden realizar ante el comensal, a través de la aplicación de las técnicas y herramientas adecuadas, para brindar un servicio de calidad, superando las expectativas con dedicación y tolerancia.

Contenido

Duración 6 hrs

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

3.2 Bebidas

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Planear el 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.	El estudiante planea el montaje y lo lleva 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 ante el comensal utilizando las herramientas adecuadas	El estudiante lleva a cabo prácticas utilizando las diferentes técnicas de servicio frente a comensal.	Carro de servicio. Utensilios de servicio frente a comensal. Insumos.	30 hrs.

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Se llevará a cabo por medio de exposición por parte del maestro, así como explicaciones en la parte práctica, y los alumnos participaran en la realización de los distintos tipos de servicios, aprendiendo las técnicas.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación

80% de asistencia

Calificación mínima de 60

Criterios de calificación

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 30% bajo rúbrica

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

J.L. *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.* Editorial Maxlor, 2010.

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.

Complementaria

Gallego, J. (2009). *Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.* España: Vértice.

Andrews, S. (2006). *Food and beverage service: Training manual.* India: Tata McGraw-Hill.

Técnicas de servicio de alimentos y bebidas (2010). Universidad nacional de Educacion a Distancia. 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 o área afín con experiencia en el 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:

L.G. Gina García Walther

Formuló: M.P.A. Gricelda López González

LG Adrián García Fernández

Dr. Alejandro Cabello Pasini

Fecha: Agosto 2015

Vo. Bo. M. A. Erik Ocon Cedillo

Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Proporcionar los elementos necesarios para contrastar la calidad de los productos alimenticios mediante técnicas de análisis organoléptico. El curso propone aplicar las técnicas para entender el funcionamiento y usos de los sentidos básicos junto la aplicación de pruebas de análisis sensorial.

Esta unidad de aprendizaje es de carácter optativo y se recomienda haber cursado y aprobado las materias de Enología I, Enología II y Coctelera Internacional.

III. COMPETENCIA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Analizar las características cualitativas de alimentos y bebidas por medio de la práctica de análisis sensorial, para evaluar y comparar la calidad de diversos productos alimentarios y vinícolas con sentido de ética y responsabilidad social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaborar una carpeta de evidencias que incluya reporte de prácticas y de investigación sobre los diferentes ingredientes y alimentos, así como la presentación final de una propuesta de armonización en el que se incorporen elementos visuales, olfativos y gustativos.

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 1 hora

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 a través de prácticas organolépticas para reconocer su aspecto físico con curiosidad y disciplina.

Contenido:

Duración 1 hora

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 mediante el análisis sensorial para contrastar las características de percepción entre los diferentes vinos con responsabilidad y entusiasmo.

Contenido:

Duración 4 horas

UNIDAD III. Análisis sensorial de vinos

3. Vino

3.1. Tipos de vino

3.1.1. Blanco

3.1.1.1. Limpidez

3.1.1.2. Tono

3.1.1.3. Aromas

3.1.1.4. Gusto

3.1.1.5. Defectos

3.1.2. Rosado

3.1.2.1. Limpidez

3.1.2.2. Tono

3.1.2.3. Aromas

3.1.2.4. Gusto

3.1.2.5. Defectos

3.1.3. Tinto

3.1.3.1. Limpidez

3.1.3.2. Tono

3.1.3.3. Aromas

3.1.3.4. Gusto

3.1.3.5. Defectos

3.1.4. Espumoso

3.1.4.1. Limpidez

3.1.4.2. Tono

3.1.4.3. Aromas

3.1.4.4. Gusto

3.1.4.5. Defectos

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 3 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 mediante el análisis sensorial para contrastar las características de percepción entre los diferentes tipos con responsabilidad y entusiasmo.

Contenido

Duración 4 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 1 hora

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 2 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	El alumno aprenderá a describir los colores de los alimentos y los vinos mediante el uso de tablas cromáticas	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 hrs.
2	Analizar los compuestos responsables del gusto y los aromas de los alimentos para diferenciar las características propias de los mismos.	El alumno aprenderá a describir las características aromáticas y del gusto mediante técnicas de evaluación organoléptica	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 hrs.
3	Contrastar las diferencias entre los vinos blancos, tintos, rosados y espumosos para diferenciar las características de percepción entre los diferentes vinos	El alumno aprenderá a describir las diferencias organolépticas características en vinos blancos, rosados, tintos y espumosos	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 hrs.
4	Contrastar las diferencias entre los vinos blancos, para diferenciar las características de percepción entre los diferentes vinos blancos.	El alumno aprenderá a describir las diferencias organolépticas características en vinos blancos	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 hrs.
5	Contrastar las diferencias entre los vinos blancos con crianza para diferenciar las características de percepción entre los diferentes vinos blancos.	El alumno aprenderá a describir las diferencias organolépticas características en vinos blancos	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 hrs.
6	Contrastar las diferencias entre los vinos blancos por regiones para diferenciar las características entre vinos blancos	El alumno aprenderá a describir las diferencias organolépticas características en vinos blancos	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 hrs.

7	Contrastar las diferencias entre los vinos rosados para diferenciar las características de percepción entre los diferentes vinos rosados.	El alumno aprenderá a describir las diferencias organolépticas características en vinos rosados	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 hrs.
8	Contrastar las diferencias entre los vinos tintos jóvenes para identificar las características de percepción entre los diferentes vinos tintos jóvenes,	El alumno aprenderá a describir las diferencias organolépticas características en vinos tintos	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 hrs.
9	Contrastar las diferencias entre los vinos tintos con crianza diferenciar las características de percepción entre los diferentes vinos tintos con crianza.	El alumno aprenderá a describir las diferencias organolépticas características en vinos tintos	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 hrs.
10	Contrastar las diferencias entre los vinos tintos de diferentes regiones para contrastar sus características propias.	El alumno aprenderá a describir las diferencias organolépticas características en vinos tintos	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 hrs.
11	Contrastar las diferencias entre los vinos espumoso para diferenciar las características de percepción entre los diferentes vinos espumosos.	El alumno aprenderá a describir las diferencias organolépticas características en vinos espumosos	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 hrs.
12	Contrastar las diferencias entre los aceites de oliva para diferenciar las características de percepción entre los diferentes vinos	El alumno aprenderá a describir las diferencias organolépticas características en aceites de oliva	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 hrs.
13	Contrastar las diferencias entre los quesos para diferenciar las características de percepción entre los diferentes quesos.	El alumno aprenderá a describir las diferencias organolépticas características en quesos	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 hrs.

14	Evaluar las características de productos alimenticios mediante el uso de pruebas estadísticas para determinar las condiciones de calidad.	El alumno aprenderá a evaluar estadísticamente las diferencias en los alimentos utilizando pruebas discriminantes	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 hrs.
15	Evaluar las características de productos alimenticios mediante el uso de pruebas estadísticas para determinar las condiciones de calidad.	El alumno aprenderá a evaluar estadísticamente las diferencias en los alimentos utilizando pruebas discriminantes	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 hrs.
16	Evaluar las características de productos alimenticios mediante el uso de pruebas estadísticas para determinar las condiciones de calidad.	El alumno aprenderá a evaluar estadísticamente las diferencias en los alimentos utilizando pruebas discriminantes	Laboratorios de Producción. Servicio y Computación	2 hrs

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Exposición de las técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
Se organizara el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.
Se promoverá el trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
Se contará con expositores invitados con experiencia en los temas que reforzarán el conocimiento.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación del curso

1. Se requiere de la asistencia al 80% de las clases, de acuerdo al reglamento universitario
2. Calificación mínima de 6.0

Criterios de calificación

- | | |
|--|------|
| 1. Reportes de prácticas del curso | 20 % |
| Integradas en la carpeta de evidencias | |
| 2. Exposiciones, revisiones bibliográficas, tareas | 20 % |
| 3. Exámenes escritos | 60 % |

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

J.J. de Castro Martín, E. Bota Prieto y J. Sancho Valls, (1999) Introducción al Análisis Sensorial de los Alimentos, Universidad de Barcelona,

Morales Anazaloua A.,(1994) La evaluación [i. e. evaluación] sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica, Acribia, Editorial, S.A.,

Herbert Stone, Joel L. (2004) Sidel, Sensory Evaluation Practices, 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 ó Meditaciones de Gastronomía Trascendental*. Maxtor.

JACKSON RONALD(2009) Análisis Sensorial de vinos. Editorial Acribia

Complementaria

Loukie Werle, Cox Jill, Ingredientes, Konemann, 2000.

Wright Jeni, Treuille Eric, Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Blume 2006.

Larousse Gastronomique en español, Larousse Editorial, 2011.

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

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en química o área afín con experiencia en evaluación sensorial de alimentos.

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: Bachelor's 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 _____ CR 4
7. Stage: Disciplinary.
8. Type of course: Compulsory _____ Optional X
9. Course requirements:

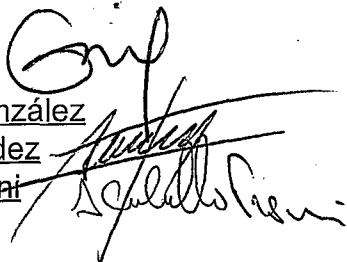
Elaborated by:

L.G. Gina García Walther

M.P.A. Gricelda López González

LG Adrián García Fernández

Dr. Alejandro Cabello Pasini



Approved by M.A. Erik Ocon Cedillo

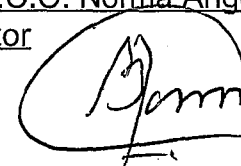
Position: Subdirector



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

Analysis of the qualitative characteristics of foods and beverages by sensory evaluation practices in order to determine and compare the quality of diverse food and wine products in an ethically and socially responsible manner.

IV. EVIDENCE OF PERFORMANCE

Compilation of a folder of evidence containing reports of practical work and research on different foods and ingredients, and final presentation of a harmonization proposal that includes visual, olfactory, and gustatory elements.

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	The student will learn to describe the colors of food and wine using chromatic tables	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hrs.
2	Analyze the compounds responsible for the taste and aroma of foods to differentiate their characteristics	The student will learn to describe aromatic and gustatory characteristics using organoleptic techniques	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hrs.
3	Evaluate the perceptual differences of white, rosé, red and sparkling wines	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 hrs.
4	Evaluate the perceptual differences among white wines	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of white wines	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hrs.
5	Evaluate the perceptual differences among aged white wines	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of white wines	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hrs.
6	Evaluate the differences among white wines from different regions to compare their characteristics	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of white wines	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hrs.

7	Evaluate the perceptual differences among rosé wines	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of rosé wines	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hrs.
8	Evaluate the perceptual differences among young red wines	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of red wines	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hrs.
9	Evaluate the perceptual differences among aged red wines	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of red wines	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hrs.
10	Evaluate the differences among red wines from different regions to compare their characteristics	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of red wines	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hrs.
11	Evaluate the perceptual differences among sparkling wines	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of sparkling wines	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hrs.
12	Evaluate the perceptual differences among olive oils	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of olive oils	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hrs.
13	Evaluate the perceptual differences among cheeses	The student will learn to describe the different organoleptic characteristics of cheeses	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hrs.

14	Evaluate the characteristics of food products using statistical tests to determine their quality	The student will learn to statistically analyze the differences among foods using discriminant tests	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hrs.
15	Evaluate the characteristics of food products using statistical tests to determine their quality	The student will learn to statistically analyze the differences among foods using discriminant tests	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hrs.
16	Evaluate the characteristics of food products using statistical tests to determine their quality	The student will learn to statistically analyze the differences among foods using discriminant tests	Production laboratories. Computing facilities and related services	2 hrs

VII. WORK METHODOLOGY

There will be a classroom demonstration of the techniques to be developed before the practical session.
The group will be separated into teams that will be evenly distributed at the work places.
Teamwork in research and presentation activities will be promoted.
Outside speakers will be invited to give talks on relevant topics.

VIII. EVALUATION CRITERIA

Course accreditation criteria:

1. According to university regulations, assistance to 80% of the classes is required
2. The minimum grade is 6.0

Appraisal criteria:

- | | |
|---|------|
| 1. Reports of practical work included in the folder of evidence | 20 % |
| 2. Presentations, bibliographic revision, homework | 20 % |
| 3. Written exams | 60 % |

IX. BIBLIOGRAPHY

Basic

Complementary

J.J. de Castro Martín, E. Bota Prieto y J. Sancho Valls, (1999) Introducción al Análisis Sensorial de los Alimentos, Universidad de Barcelona,

Morales Anazaloua A.,(1994) La evaluación [i. e. evaluación] sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica, Acribia, Editorial, S.A.,

Herbert Stone, Joel L. (2004)Sidel, Sensory Evaluation Practices, 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 ó Meditaciones de Gastronomía Trascendental.* Maxtor.

JACKSON RONALD(2009) Análisis Sensorial de vinos. Editorial Acribia

Loukie Werle, Cox Jill, Ingredientes, Konemann, 2000.

Wright Jeni, Treuille Eric, Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Blume 2006.

Larousse Gastronomique en español, Larousse Editorial, 2011.

X. TEACHER'S PROFILE

Degree in chemistry or related field, with a B2 English proficiency level and expertise 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 Barcenás
M.A. Erik Ocon Cedillo 

Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

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 unidad de aprendizaje pertenece a la etapa disciplinaria, ofertándose como optativa. El área de competencia al que corresponde es el de producción gastronómica.

Para cursar esta unidad de aprendizaje se recomiendan conocimientos previos de la unidad de aprendizaje Introducción a las técnicas culinarias y bases culinarias.

III. COMPETENCIA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Aplicar las técnicas y procesos de producción para la preparación de alimentos y bebidas propias de la cocina fría, por medio de la demostración y práctica de recetas de cocina clásica internacional, para ampliar el desarrollo de habilidades culinarias con sentido de higiene y responsabilidad.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Diseño de un recetario y catálogo de técnicas que incluya fotografía 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 Encuadre
- 1.2 Concepto de Garde manger
- 1.3 Historia y evolución del Garde manger
- 1.4 Funciones del Garde manger
- 1.5 Equipo especial e instalaciones para Garde manger

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Aplicar las diferentes técnicas utilizadas en la transformación de frutas y vegetales por medio de demostraciones y preparaciones culinarias para desarrollar su creatividad en las artes culinarias 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 por medio de demostraciones y preparaciones culinarias para diferenciar recetas y presentaciones de los diversos productos 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 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, etc.)

4.2 Técnicas actuales

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Aplicar las diferentes técnicas utilizadas en la transformación de carnes frías por medio de demostraciones y preparaciones culinarias para identificar la aplicación y uso en los diversos productos 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 carnes frías por medio de demostraciones y preparaciones culinarias para clasificarlos según su uso con los diversos productos con disciplina e higiene.

Contenido

Duración 3 Horas

UNIDAD VI. 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
1-16	Elaborar recetas utilizando los conocimientos adquiridos en clase, para demostrar prácticamente las técnicas utilizadas para la elaboración de platillos propios de la cocina fría con higiene, creatividad y trabajo en equipo.	Los alumnos se agruparán en equipos y se distribuirán en las diferentes islas del laboratorio de producción para aplicar las diferentes técnicas observadas durante la demostración para la reproducción de recetas.	Laboratorios de Producción utensilios y equipos de cocina, Laboratorio de Servicio	64 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

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.
Se promoverá el trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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.

Se realizarán evaluaciones parciales de manera escrita 25%

Se realizarán evaluaciones parciales de manera práctica 25%

Se realizarán una exposición en equipo tomando en cuenta el conocimiento del tema, el material de apoyo, el trabajo escrito y la presentación oral. 15%

Se realizarán tareas de investigación tanto en equipo como en modalidad individual 15% presentándolas con Introducción, Desarrollo y Conclusión, y las fuentes bibliográficas citadas en formato APA.

La participación del alumno será considerada a través de sus tareas y aportaciones durante la clase 20%

El desarrollo del alumno en las prácticas de clase será medido con los siguientes conceptos: trabajo en equipo, la participación, liderazgo, técnica, creatividad e higiene y la presentación del portafolio de evidencias: catálogo de recetas desarrolladas durante el curso, tareas, exposiciones, hojas de evaluación.

Acreditación:

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre y 60 de calificación.

Debido a las características prácticas de la unidad de aprendizaje la calificación ordinaria se considera como definitiva del curso y no se aplicaran exámenes extraordinarios.

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.

Reyes, O. (2009). *Tallado de Frutas y verduras*. España: Lexus.

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.

Complementaria

Werle, L. (2000). *Ingredientes*. Alemania: Konemann.

Wright, J. (2006). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. España: Blume.

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

Myhrvold, N., Bilet, M. (2014). *Modernist Cuisine at home*. Alemania: Taschen

The Professional Garde Manger (20119). Recuperado en: <http://catalogimages.wiley.com/images/db/pdf/0471468495.excerpt.pdf>

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: Nutrición en el individuo sano

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: M.C.S. Cynthia De Lira García



Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo

Cargo: Subdirector



Fecha: 13 de agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje se ubica en la etapa disciplinaria y pertenece al área 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, hospitalario e industrial, aunado a sus conocimientos de administración y servicio desarrollando platillos saludables de acuerdo a las necesidades de la población.

III. COMPETENCIA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Analizar los requerimientos nutrimentales del individuo sano en diferentes etapas de vida, a través del empleo de menús y platillos saludables, para fomentar la incorporación de la gastronomía en centros hospitalarios, guarderías, primarias, secundaria, comedores y asilos de anciano, con respeto y responsabilidad social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaboración de manual de recetas saludables desarrolladas durante el curso.

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 hrs

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 menus saludables a través del análisis de los requerimientos nutricionales en el niño preescolar y escolar para el crecimiento y prevención de enfermedades con sentido crítico y creativo.

Contenido

Duración 4 hrs

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 través del análisis de los requerimientos nutricionales en el adolescente para el desarrollo y prevención de enfermedades con sentido crítico y creativo.

Contenido

Duración 6 hrs

UNIDAD III Nutrición en 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 a través del análisis de los requerimientos nutricionales en el adulto para mantenerse saludable, con responsabilidad y compromiso.

Contenido

Duración 6 hrs

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 hrs

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 través 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 hrs

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	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.	Elaboración de menús acorde a las diferentes etapas de la vida.	Acceso a laboratorio de producción gastronómica. Menús saludables	32 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Debates
Discusión guiada
Mapas mentales
Ejercicio de cálculo
Exposiciones
Prácticas de campo

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Examen parcial 30%
Manual de dietas normales 30%
Visitas 20%
Tareas y actividades en clase 20%

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias de acuerdo al art. 70 de Estatuto Escolar, y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

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

Pamplona, R. (2007). *Enciclopedia de los alimentos*. España: Biblioteca, Educación y Salud.

Pamplona, R. (2007). *250 Recetas que previenen y curan*. España: Gema Editores.

Mataix, V. (2013). *Tratado De Nutrición Y Alimentación*. España: Océano.

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

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 y Maestría en ciencias de la salud o área afín.

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 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: M.C.S. Cynthia De Lira García
L.N. Celia Violeta Vélez Araiza

Fecha: 14 de agosto de 2015

Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje 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 DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

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 novedosos que permitan al individuo tener una mejor calidad de vida, fomentado la disciplina, orden y responsabilidad del medio en que se desenvuelve.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Presentación de prototipo de productos de alimentos y bebidas saludables para venta de acuerdo con las necesidades del individuo enfermo.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Examinar los conceptos básicos de la alimentación sana y su relación con la gastronomía por medio de la revisión de bibliografía médica y nutricional para obtener las bases teóricas del curso. Fomentando la creatividad, responsabilidad y originalidad en el desarrollo de las actividades.

Contenido

Duración 4 hrs

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 revisión bibliográfica científica y visitas al departamento de nutrición en centros de salud y hospitales para su aplicación en el diseño de platillos saludables

Contenido

Duración 8 hrs

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 empleando las bases teóricas del síndrome metabólico adquiridas a través de las visitas en restaurantes, hospitales y centros de salud, así como cubrir las necesidades nutricionales para prevenir y manejar la enfermedad respetando la disciplina, responsabilidad y compromiso que esto genera.

Contenido

Duración 10 hrs

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 que esto genera.

Contenido

Duración 10 hrs

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.</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.</p>	<p>Visita a hospitales para para participar en el diseño de recetas y realizar las anotaciones necesarias</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>Bitácora de trabajo</p>	<p>8 horas</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.</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 acerca.</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 hrs</p>

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Debates
Discusión guiada
Mapas mentales
Ejercicio de cálculo
Exposiciones
Prácticas de campo

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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%

Criterios de acreditación
El alumno tendrá derecho a presentar examen ordinario, siempre y cuando cumpla con el 80% o más de asistencias en clases impartidas.
El alumno tendrá derecho a presentar examen extraordinario, siempre y cuando cumpla con el 40% o más de asistencias en clases impartidas.

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 Gonzalez B, Castro Becerra AL, Flores Galicia I. (2014). *Sistema Mexicano de alimentos equivalentes*. México: editorial FNS, 4ª edición. .

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 y Maestría en ciencias de la salud o área afín.

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

Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo
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 unidad de aprendizaje de Informática Aplicada 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 básica y tiene el carácter de obligatoria.

III. COMPETENCIA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Desarrollar fórmulas matemáticas y funciones algebraicas a través del uso de diversos software para obtener información en la toma de decisiones, con sentido de responsabilidad social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaborar una carpeta digital que contenga las diversas prácticas desarrolladas en el laboratorio de cómputo durante el curso.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Identificar los principios básicos de la informática, mediante un análisis de su evolución en las empresas. Para identificar los componentes principales de la Tecnología de información con responsabilidad y organización.

Contenido

Duración: 4 hr

UNIDAD I Informática Aplicada a negocios de alimentos y bebidas

- a.1 Definición y origen del término "Informática".
- a.2 La información: recurso básico para la toma de decisiones.
- a.3 Concepto y evolución del sistema de información en la empresa.
- a.4 Funciones del sistema de información en la Empresa.
- a.5 Tipos de sistemas de Información.
- a.6 Componentes de la tecnología de la Información: Hardware y Software.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Integrar habilidades computacionales, mediante la utilización de herramientas de software, para utilizar un sistema de punto de venta orientado al área gastronómica. Con tolerancia y responsabilidad.

Contenido

Duración: 4 hr

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 hr

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 para el manejo de personal, identificando las principales características de las distintas aplicaciones, para elegir la más óptima para la empresa, con responsabilidad y disciplina.

Contenido

Duración: 4 hr

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.	Utilización 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.	Utilización 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.	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	Utilización de un software para alimentar la Base de Datos y generar reportes.	Computadora, Microsoft Office, Software Gastronómico, Bibliografía.	8 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Docente:

- Exposición por unidad por parte del profesor.
- Ejercicios en clase y extra clase.
- Resolución de problemas en clase.
- Evaluación parcial por unidades
- Puntualidad

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

Concepto	Porcentaje
----------	------------

- | | |
|---|---|
| • Exámenes: | 40% (1 examen por cada unidad, cada examen tiene un valor de 10%) |
| • Prácticas: | 10% (10 prácticas, cada práctica tiene un valor de 4%) |
| • Exposiciones de acuerdo a las rubricas: | 10% (2 exposiciones, cada exposición tiene un valor de 10%) |
| • Carpeta digital de evidencias | 40% |
- que contenga las diversas prácticas desarrolladas en el laboratorio de cómputo durante el curso

Tendrán derecho a presentar examen ordinario, los alumnos que habiendo cursado la unidad de aprendizaje con 80% o más de asistencia en clases impartidas.

Tendrán derecho a examen extraordinario los alumnos que no presentaron examen ordinario o que habiéndolo presentado no obtuvieron una calificación aprobatoria, siempre que hayan cursado la unidad de aprendizaje con 40% o más de asistencias en clases impartidas.

Nota: Quien no asista a la Clase, no tendrá derecho a entregar la práctica del día.

Nota: El alumno con calificación aprobatoria de 85 durante el semestre queda exento de examen ordinario.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Benavides, M. (2005). *Informática e internet: conceptos básicos*. México: Universidad de León.

Giménez, M. (2011). *Menu Design: What's for Lunch?* Francia: Monsa.

Comercio. (2008). *Gestión del Punto de Venta*. España: Vértice Chartre, F.(2010). *Microsof Excel 2010*.

Complementaria

López, J. & Montero, A. (2000). *Informática Aplicada a la gestión de empresas*. Madrid: ESIC.

Portal WEB del software MrTienda y MrCher, disponible en: <http://www.mrtienda.com.mx/>

Portal WEB del software Chefexact, disponible en: <http://www.chefexact.com/>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en informática o área afín, con experiencia 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



Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo

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 unidad de aprendizaje de Historia y Rescate de la Gastronomía en México, se ubica en la etapa disciplinaria, pertenece al área 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 unidades de aprendizaje 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 DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Describir el desarrollo de la gastronomía y la alimentación en México, a partir del conocimiento de diferentes períodos históricos, contextos culturales y regionales de productos animales y vegetales, tecnologías agrícolas, culinarias y tecnológicas con el fin de valorar, rescatar y promover el acervo gastronómico de México aplicado en propuestas de solución en organizaciones y establecimientos de alimentos y bebidas con responsabilidad y compromiso a nivel nacional e internacional.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Un catálogo de productos que referencien 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 tomar en cuenta: economía, política, cultura, agricultura, tecnologías agrícolas, utensilios, métodos de cocción y productos nativos en 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

Analizar el proceso de transformación sociocultural y alimentario a partir del descubrimiento y la conquista del México Prehispánico, con la finalidad de que el estudiante logre comprender a profundidad el lento nacimiento de la cocina novohispana y posteriormente las bases de lo que conformarían las cocinas regionales, valorando la importancia de los elementos patrimoniales de este encuentro con responsabilidad y valoración de la cultura.

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

Analizar el proceso de surgimientos de la Gastronomía mexicana, por medio de la revisión crítica de aspectos socioculturales, económicos y políticos que contribuyeron a la construcción de las cocinas mestizas, así como de las transformaciones en las dietas por castas, el acceso al alimento, salud y otras prácticas alimentarias que son la herencia de la Gastronomía Mexicana Tradicional con responsabilidad y valoración de 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

Comprender el proceso de transformación, influencias y tendencias en la época de Independencia, por medio del análisis de documentos históricos para identificar la influencia extranjera en el Porfiriato y la continuación de las cocinas populares en la revolución, cimienta de las cocinas regionales actuales con responsabilidad y valoración de la diversidad cultural.

Contenido

Duración 8 horas

UNIDAD IV Nociones para Gastronomía Mexicana y Cocinas Regionales

- 4.1 La concepción de una cocina mexicana después de la Independencia
- 4.2 Recetarios inter independencia – porfiriato
- 4.3 Hacia el centenario de 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>Valorar la diversidad cultural y gastronómica con la que cuenta Baja California en sus raíces nativas por medio de recorridos en mercados regionales para que el alumno comprenda la composición gastronómica y el conocimiento de productos, ingredientes como parte de la Gastronomía Mexicana con responsabilidad, valoración y respeto a la diversidad cultural.</p>	<p>Recorrido por el mercado municipal Hidalgo de la ciudad de Tijuana, B.C. y Tianguis de Maneadero. Registro de los productos que se ofertan, ubicando lugar de origen (teórico) y su actual lugar de producción. Se complementa con el recorrido en el CECUT, en la sala permanente de Las Californias, así como de los museos históricos de Ensenada y el Museo Universitario.</p>	<p>Lecturas previas Cuaderno de notas Cámara fotográfica</p>	8 horas.
2	<p>Valorar y rescatar el bagaje gastronómico de Baja California, por medio de la investigación documental de recetarios, así como la recopilación en campo de recetas en zonas representativas, como comunidades indígenas (nativos y residentes), comunidades de pescadores, rancherías, valles vinícolas, entre otros.</p>	<p>Ejercicio en trabajo de campo, se elegirá una comunidad, contacto previo con informantes clave para el recorrido del lugar, descripción de flora y fauna (si lo amerita), así como formas de producción agrícola, acuícola o de otro tipo, descripción de utensilios y registro de recetas con su debida estandarización (pesar y medir de acuerdo a la experiencia de las cocineras tradicionales).</p>	<p>Lecturas previas Cuaderno de notas Cámara fotográfica</p>	8 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Lecturas guiadas
Reportes de Lectura
Investigación documental y audiovisual
Elaboración de mapas y catálogo de productos
Exposiciones profesora
Exposiciones alumnos
Aprendizaje colaborativo

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1 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%
1 Registro de recetas	20%
1 Reporte de práctica de campo	30%

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias de acuerdo al art. 70 de Estatuto Escolar, y el 40% de asistencia para tener derecho al examen extraordinario.

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.

Pilcher, J. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Reina Roja y CONACULTA.

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.

Juárez, J. (2008). *Nacionalismo Culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*. 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>

X. PERFIL DOCENTE

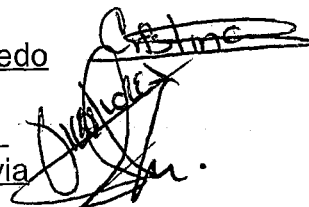
Licenciatura en gastronomía o área afín con conocimiento en el desarrollo histórico de la cocina y la alimentación en México.

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

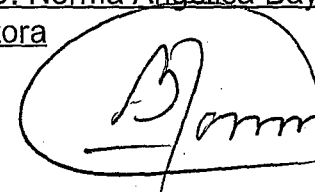


Vo. Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector



Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



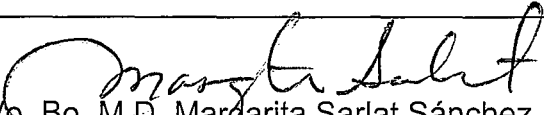
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA
PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

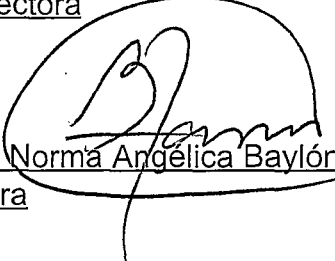
I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

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 Azevedo
C.P. Amado Pérez Rodríguez
M.A Víctor Manuel Flores Zúñiga
M.A. Jesús Manuel García Valdivia

Fecha: Agosto 2015


Vo. Bo. M.D. Margarita Sarlat Sánchez
Cargo: Subdirectora


Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

El curso de Plantación Financiera se imparte en la etapa disciplinaria de la Licenciatura en Gastronomía, con carácter de optativa y pertenece al área de Gestión de negocios de alimentos y bebidas. Este curso 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 ética.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Presentación de portafolio de evidencias con la resolución de casos teóricos prácticos aplicando los métodos de planeación para la gestión financiera donde el alumno evaluará el mejor escenario financiero por medio de la resolución y análisis de casos prácticos en los distintos tipos de empresas, dichos ejercicios lograr identificar fortalezas y debilidades a las que se enfrentan las empresas las cuales presentará en sus evidencias de desempeño.

I. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia: Identificar los conceptos y modelos financieros a través de la información bibliográfica, para desarrollar los análisis financieros de manera responsable y honesta.

UNIDAD I.

Contenido

Duración: 9 horas.

- 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 método 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.

UNIDAD II.

Contenido

Duración: 9 horas

- 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.

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.

Unidad III

Contenido

Duración: 8 horas

- 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 través 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.

UNIDAD IV

Contenido

Duración: 6 hrs

- 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 , formulas así como los diferentes modelos de punto de equilibrio y ventas proyectadas .	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 , logrando enfocarse en la importancia del proceso de planeación financiera.	Por medio de la 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 , así como comprobar la importancia de la planeacion financiera y los modelos económicos.	Elaboración y aplicación de Métodos de razones financieras así como modelos de pronósticos y punto de equilibrio	Bibliografía casos practicos de empresas de la region.	8 horas
4	Elaboración del registro de las transacciones realizadas en la entidad , para su dar una opinión de toma de decisiones financieras en la empresa	análisis y presentación 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

- a. En el presente curso maneja conceptos básicos mediante los temas expuestos acompañados por ejemplos.
- b. Se dejarán investigaciones documentales y ejercicios prácticos elaborados en clase
- c. Se resolverá práctica final con un análisis y elaboración de prácticas.
- d. Se aplicarán cuando menos 3 exámenes parciales que incluyan teoría y practica

VIII. 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.

(a) Acreditación: práctica final, exámenes parciales 3.

(b) Se evaluará por medio de trabajos en clase y entrega de tareas

(c) Calificación : Práctica final 40%

(Portafolio con un caso practico aplicando los métodos de presupuesto y pruebas de punto de equilibrio , reflejados con base en los estados financieros)

Desempeño en clase 20%

Exámen 40%

Para tener derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre.

El desarrollo del alumno en las prácticas de clase será medido con los siguientes conceptos: trabajo en equipo, la coparticipación, liderazgo, técnica, creatividad e higiene.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Complementaria

Perdómo M. A. Planeación Financiera. Editorial ECAFSA

Steiner, G. A. Planeación Estratégica. Editorial CECSA

Bierman, H. (1987).Planeación financiera estratégica. CECSA

Brealey, Richard y Stewart Myers (1998). Fundamentos de financiación empresarial. Mc Graw Hill

Haime, L. L. Planeación financiera en la empresa moderna. ISEF

Gitman,L. J. (1995). Administración Financiera Básica. Editorial: HARLA

Burbano, R. J. E. (1996). PRESUPUESTOS: Enfoque Moderno de planeación y Contro. Editorial : MC GRAW HILL

Welsch, G., Hilton, R. y Gordon, P.N.(1990).Presupuestos, planificación y control de utilidades. Prentice Hall

Revista Mundo Ejecutivo: <http://mundoejecutivo.com.mx/>

Revista Ejecutivos de Finanzas:
<http://www.imef.org.mx/publicaciones-imef/revista-ejecutivos-de-finanzas>

X. PERFIL DOCENTE

Contador Público área afín con Maestría en administración.

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 Hernández Ramírez Torres

Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo

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 Tallado Artístico pertenece a la etapa disciplinaria, con carácter de optativa. Es complemento a las unidades de aprendizaje 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

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 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, mediante el empleo de las técnicas de esculpido, para proyectos de decoraciones artísticas, con constancia y compromiso.

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	Elaborar tallados en fruta y verdura mediante la comprensión de la teoría para actividades artísticas con disciplina y creatividad.	El alumno aprenderá a realizar decoraciones básicas de fruta y verdura.	Tabla verde Cuchillo mondador (curvo y liso) Bowls.	6 horas
2	Elaborar tallados en fruta y verdura mediante la comprensión de la teoría para actividades artísticas con disciplina y creatividad.	El alumno aprenderá a elaborar decoraciones complejas en fruta y verdura.	Tabla verde Cuchillo mondador (curvo, liso y chef) Bowls.	3 horas
3	Elaborar tallados en fruta y verdura mediante la comprensión de la teoría para actividades artísticas con disciplina y creatividad.	El alumno obtendrá conocimiento y habilidad para realizar tallado más elaborado en melón y papaya.	Tabla verde Cuchillo mondador (curvo y liso) Bowls.	3 horas
4	Elaborar tallados en fruta y verdura mediante la comprensión de la teoría para actividades artísticas con disciplina y creatividad.	El alumno realizará tallados en sandía	Tabla verde Cuchillo mondador (curvo, liso y chef) Bowls	3 horas
5	Realizar el redondeado mediante la aplicación de los conocimientos para aprender a esculpir en mantequilla con disciplina.	El alumno aprenderá a redondear en jabón para poder esculpir en mantequilla.	Cuchillo mondador (liso y curvo) Bowls.	3 horas

6	Aplicar las técnicas de esculpido utilizando el conocimiento adquirido para decoración en eventos y exposiciones con responsabilidad.	El alumno realizará esculturas con mantequilla	Cuchillo mondador (liso y curvo) bowls	14 horas
---	---	--	---	----------

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

1. Exposición del profesor sobre los aspectos teóricos sobre la unidad de aprendizaje
2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y en equipo
3. Se realizarán dos evaluaciones teóricas y una práctica

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de acreditación:

80% asistencia

Calificación mínima de 60

Criterios de calificación:

Evaluación teórica 10% (1 evaluación)

Exposición 5% bajo rúbrica

Formato de desempeño 30%

mise and place

limpieza

técnica

presentación

Carpeta de evidencias 15% bajo rúbrica

Evaluación final 40% (práctica)

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.

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. Recuperado en:
<http://fbookfi.science/ebook-download/c/creative-carving-fruits-and-vegetables-58024.pdf>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en gastronomía o área afín con dominio de técnicas y habilidades para tallado en fruta o 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 5 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 1 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: L.G. Edgard Romero Flores
M.A. Erik Ocón Cedillo
L.G. Carlos Sampieri
L.G. Jorge Sunyanssye Dacak Bareañas

Fecha: Agosto 2015


Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Esta unidad de aprendizaje pertenece a la etapa disciplinaria, ofertándose como optativa. El área 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.

El curso propone describir los diferentes ingredientes, técnicas y platillos 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 unidades de aprendizaje: Introducción a las artes culinarias, bases culinarias, cocina fría, técnicas culinarias

III. COMPETENCIA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Aplicar técnicas de cocina francesa, a través del uso de 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

Diseño de un recetario y catálogo de técnicas que incluya fotografías 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 4 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 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 4 Horas

UNIDAD II. Zona Norte
2.1 Ile de France
2.2 Nord pas de Calais
2.3 Picardie

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Reconocer los productos tradicionales de la zona noroeste 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 4 Horas

UNIDAD III. Zona Noroeste

3.1. Bretagne

3.2. Normandie

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Reconocer los productos tradicionales de la zona noreste 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 4 Horas

UNIDAD IV. Zona Noreste

- 4.1. Champagne Ardenne
- 4.2. Alsace
- 4.3. Lorraine

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Reconocer los productos tradicionales de la zona sur 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 4 Horas

UNIDAD V. Zona Sur

5.1 Midi-Pyrénées

5.2 Languedoc-Roussillon

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Reconocer los productos tradicionales de la zona suroeste 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 4 Horas

UNIDAD VI. Zona Suroeste

6.1. Aquitaine (bordeaux)

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Reconocer los productos tradicionales de la zona sureste 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 4 Horas

UNIDAD VII. Zona Sureste

7.1. Provence-Alpes-Côte d'Azur

7.2. Corse

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Reconocer los productos tradicionales de la zona este 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 4 Horas

UNIDAD VIII. Zona Este

- 8.1. Franche Comte
- 8.2. Rhône Alpes
- 8.3. Bourgogne

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Reconocer los productos tradicionales de la zona oeste 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 4 Horas

UNIDAD IX. Zona Oeste
9.1. Pays de Loire
9.2. Poitou Charentes

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Reconocer los productos tradicionales de la zona 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 4 Horas

UNIDAD X. Zona Central

10.1. Centre

10.2. Limousin

10.3. Auvergne

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Desarrollar las técnicas tradicionales de la cocina francesa, a través de actividades prácticas, para construir un conocimiento sólido, apoyado en una actitud de compromiso y respeto.	Los alumnos se distribuirán en las unidades receptoras seleccionadas para llevar a cabo las prácticas programadas en el plan de clase.	Laboratorios de Producción y Servicio	80 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

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 promoverá el trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.

Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.

VIII. 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.

Evaluación práctica de acuerdo a la rubrica 30%

Examen escrito 25%

Diseño de un recetario y catálogo de técnicas que incluya fotografías y describa las características por región. 30%

Exposición en equipo 15%

Para tener derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre.

Debido a las características prácticas de la unidad de aprendizaje la calificación ordinaria se considera como definitiva del curso y no se aplicaran exámenes extraordinarios.

El desarrollo del alumno en las prácticas de clase será medido con los siguientes conceptos: trabajo en equipo, la participación, liderazgo, técnica, creatividad e higiene.

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.

Complementaria

- Werle, L. (2000). *Ingredientes*. Alemania: Konemann.
- Wright, J. (2006) *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. España: Blume.
- Robuchon, J. (2011). *Gastronomie 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=0CCIQ6AEwAWoVChMI1723sMXzyAIVxaOICh34pOXm#v=onepage&q=french%20gastronomy&f=false>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en gastronomía o área afín con experiencia en la 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: _____

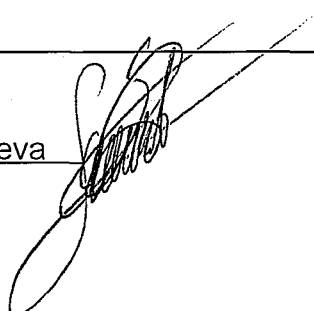
6. HC: 1 HL 4 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

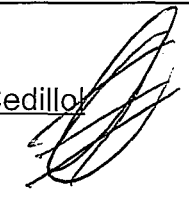
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Jorge Armando Salcedo Cueva

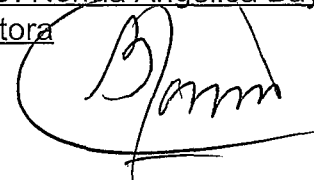


Vo.Bo M.A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector



Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La unidad de aprendizaje de Desayunos pertenece a la etapa Disciplinaria, ofertándose como optativa. 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. El curso propone aplicar las técnicas gastronómicas adquiridas a lo largo de su carrera 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

Planear y diseñar el tipo de menú, así como también el tipo de servicio a través de la identificación y mejora de las necesidades del entorno, para satisfacer la demanda del consumidor matutino, estableciendo aportaciones a la salud con un sentido de responsabilidad ética y social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Entregar 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 un enfoque de responsabilidad.

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 respecto y honestidad.

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 través del análisis del consumo en función del horario y días de la semana, para hacer eficiente el servicio, con un enfoque saludable.

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 a través de un análisis y propuestas de mejora, para determinar las estrategias de producción y venta de desayunos con sentido ético y responsabilidad social.

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 y respeto.	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 Menu: <ul style="list-style-type: none"> • A la carta. • Buffet. • Brunch. Pantalla, Lap top, Power Point.	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 honestidad.	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, Lap top, Power Point.	10 hr.
3	Aplicar el FODA, analizando estudio del mercado para la toma de decisiones con una actitud responsable y emprendedora.	Elaboración 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. Analisis FODA. Pantalla, Lap top, Power Point.	24 hrs.

VII. METODOLOGIA DE TRABAJO

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 abarcará la cuestión teórica.

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.

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.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACION

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 25%
- Exposición en equipo 15%

Para tener derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre.

Debido a las características prácticas de la unidad de aprendizaje la calificación ordinaria se considera como definitiva del curso y no se aplicaran exámenes extraordinarios.

El desarrollo del alumno en las prácticas de clase será medido con los siguientes conceptos: trabajo en equipo, la participación, liderazgo, técnica, creatividad e higiene.

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.

Georgeanne Brennan, Williams-Sonoma Essentials of Breakfast and Brunch: Recipes, menus, and ideas for delicious morning meals, (2008). Oxmoor House.
Recuperado en:
<https://books.google.com.mx/books?id=1RB8GQAACAAJ&dq=Georgeanne+Brennan,+Williams-Sonoma+Essentials+of+Breakfast+and+Brunch&hl=es-419&sa=X&ved=0CB4Q6AEwAGoVChMIkYah9cbzyAIV0EWICH29TwMW>

Complementaria

Werle, L. (2012). *Ingredientes*. Alemania: Ullmann.

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

Wright, J. (2006). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. España: Blume.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en gastronomía o área afín con experiencia en el 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: _____

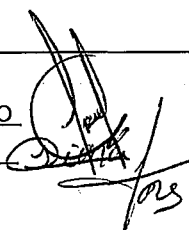
6. HC 1 HL _____ HT 3 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 5

7. Etapa de formación a la que pertenece: Disciplinaria

8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria X Optativa _____

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: Ing. Concepción Díaz Jaramillo
MC. Diana Leticia Fong Mata

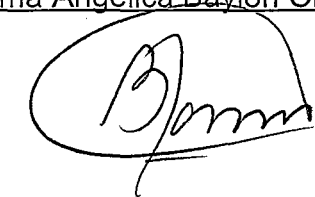


Vo.Bo. M:A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector de la EEG



Fecha: 26 de agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje 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 unidad de aprendizaje se ubica en la etapa disciplinaria, corresponde al área de gestión de negocios de alimentos y bebidas, tiene carácter de obligatoria no teniendo ningún requisito para cursarla, esta materia proporciona los elementos básicos de control en las materias compras y almacenaje, Instalaciones y mantenimiento así como en Servicio y operación de bar.

III. COMPETENCIA DEL CURSO

Evaluar los procesos de empresas de alimentos y bebidas a través de auditorías externas basadas en protocolos establecidos en normatividades mexicanas e internacionales para implementar un sistema de gestión de calidad para la toma de decisiones, con sentido crítico y eficaz.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Implementar un Sistema de Gestión de Calidad en empresas de alimentos y bebidas. Tomando como base los protocolos establecidos en la normatividad mexicana e internacional. Aplicando los conocimientos teórico- práctico impartidos en la asignatura.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Analizar los conceptos precursores, principios y modelos de calidad de procesos a través de la investigación bibliográfica y expositiva, para valorar la importancia de los sistemas de gestión de calidad en las áreas de servicio con actitud analítica, reflexiva y responsable.

Contenido

Duración: 6 horas

UNIDAD I. Introducción

- 1.1 Conceptos
- 1.2 Precursores de calidad
- 1.3 Principios de calidad
- 1.4 Modelos de calidad

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diferenciar 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 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 a través de la investigación bibliográfica y de campo 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:

Implementar 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 la implementación del modelo de calidad a través de auditorías con 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	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.	Elabora 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.		6hrs
2	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.	Se presentan 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.	Bibliografía Básica Videos Casos prácticos	6hrs
3	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.	Exposición de los sistemas de gestión de calidad, los procedimientos para adquirir las certificaciones ante las empresas certificadoras y su tiempo de vigencia.		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	Se implementa 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)		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 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.		4hrs

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 entregara 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 realiza una auditoría para promover la mejora continua en un sistema de gestión de la calidad.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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. El alumno que cumpla con el 80% de asistencia a clase, entregue el proyecto y realice el examen con un promedio mínimo de siete obtendrá, la promoción directa de la materia.

El alumno que no apruebe el examen parcial con una calificación mínima de seis, tendrá la posibilidad de realizar al finalizar el semestre (fecha de ordinarios) el examen ordinario, siempre y cuando haya desarrollado el proyecto.

Para tener derecho a examen extraordinario debe cumplir con el 40% de las asistencias como se marca en el estatuto.

La calificación está integrada de la siguiente forma:

Exámenes parciales (1) unidad 1 y 3 = 20%

Proyecto Herramientas de la unidad 2 = 60 %

Participación y exposición de los temas asignados = 20 %

X. PERFIL DOCENTE

Ingeniero industrial o área afín con experiencia en la implementación de sistemas de gestión de calidad.

IX. 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. (2004). Alimentos: manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H. Norma Mexicana.

Complementaria

Secretaría de Turismo. (Consultado mayo del 2014)
http://www.sectur.gob.mx/en/sectur/sect_9231_distintivo_h

Tesis:

Calzada, E. y López, Y. (2004). Evaluación del impacto que ha tenido la certificación ISO 9001 en una empresa manufacturera transnacional. Tesis Publicada, Universidad de las Américas, Puebla, México.

Hernández, Y. y Cazares, F. (2007). 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.

Islas, M. (2006). Diseño de un Sistema de Gestión de Capacitación para una planta procesadora de carne de puerco. Tesis de maestría publicada. Instituto Tecnológico de Sonora, México.

William J. Stevenson (2013). Operations Management 12th Edition Unite States McGraw-Hill Series in Operations and Decision Sciences Disponible en:

X. PERFIL DOCENTE

Ingeniero industrial o área afín con experiencia en la implementación de sistemas de gestión de calidad.

II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje Repostería Avanzada será útil al alumno al proporcionar técnicas de pastelería que darán pie al desarrollo de su creatividad culinaria. El curso 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 unidad de aprendizaje se encuentra ubicada en la etapa terminal, con carácter de optativa.

III. COMPETENCIA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

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.

IV. EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO

Diseño de un portafolio de evidencias que incluya:

Portada (Nombre UABC, Escuela, Materia, Alumno, Maestro, Fecha), Índice, Plan de trabajo, Apuntes y notas tomadas en clase y en las practicas, Recetas con fotografía obligatoria, Tareas, Powerpoints, Formato de evaluación diaria firmada por el profesor, Reflexión final de la clase.

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 y crear diversos tipos de petit fours, siguiendo los principios profesionales de cocina para experimentar con los diferentes ingredientes en la creación de postres con compromiso y propositivas.

Contenido

Duración 16 horas

UNIDAD II Petit Fours

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, a través de demostraciones culinarias y análisis organolépticos, para la creación de propuestas originales con organización y disciplina.

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 obscuro

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
1-14	Aplicar los conocimientos adquiridos en clase, a través de actividades prácticas, para construir un conocimiento sólido, apoyado en una actitud de compromiso y respeto.	Los alumnos llevarán a cabo las preparaciones expuestas en la cocina demostrativa por parte del docente.	Laboratorios de Producción y Servicio	65 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Por parte del profesor, exposición de las técnicas a desarrollar, a través de clases demostrativa previa a la sesión de la práctica, se resolverán dudas, guía de las prácticas y exposición de temas, retroalimenta a cada actividad realizada en las prácticas , así como la organizara del grupo por equipos de trabajo y su distribución proporcional en las islas de trabajo. El profesor contara con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.

La participación del alumno será considerada a través de sus prácticas, tareas, aportaciones durante la clase, exámenes e integración del portafolio de evidencias.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, propuestas del docente y los estudiantes.

Para tener derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencia y 40% para examen extraordinario de acuerdo al artículo 70 y 71 del Estatuto Escolar

Se realizarán evaluaciones parciales de manera práctica y escrita	25%
Se realizarán exposiciones en equipo.	15%
Trabajos de investigación y tareas, entregadas en tiempo y forma.	15%
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.	30%
La integración del portafolio de evidencia y la presentación final	15%

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica	Complementaria
<p>The Culinary Institute of America. (2014). <i>Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft</i>. Estados Unidos: Wiley.</p> <p>Suass, M. (2010). <i>Advances Baking & Pastry: A Professional Approach</i>. <u>Estados Unidos</u>: Delmar Cengage Learning.</p> <p>Wayne, G. (2008). <i>Panadería y Repostería para Profesionales</i>. México: Limusa.</p> <p>Bau, F. (2013). <i>Enciclopedia del chocolate</i>. España: Blume.</p> <p>Duytsche, Y. (2008). <i>Diversiones dulces</i>. España: Montagud.</p> <p>Torreblanca, F. (2010). <i>La cocina dulce</i>. España: Temas de hoy.</p> <p>Grewelling, P. (2014). <i>Chocolates & Confections</i>. Estados Unidos: The Culinary Institute of America.</p>	<p>Robuchon, J. (2011). <i>Gastronomique en español</i>. España: Larousse.</p> <p>Boué, V. (2013). <i>Enciclopedia de los postres</i>. España: Blume.</p> <p>Boué, V. (2014). <i>Enciclopedia de la gastronomía francesa</i>. España: Blume.</p> <p>(2015). México en el top de la repostería mundial. <i>Reforma - México DF</i>. Disponible en: http://reforma.vlex.com.mx/vid/mexico-top-reposteria-mundial-575162270</p>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Gastronomía o área afín, con experiencia en 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: _____

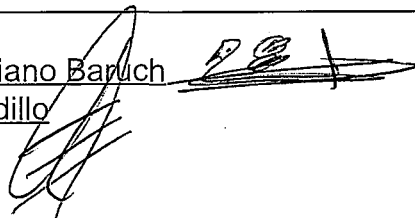
6. HC: 1 HL 4 HT _____ HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 6

7. Etapa de formación a la que pertenece: Terminal

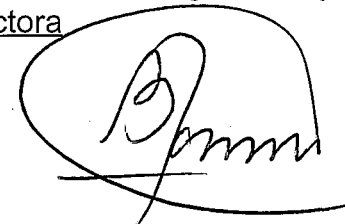
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Lizbeth Donaciano Barulich
M.A. Erik Ocon Cedillo



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 competencia 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.

El curso 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 DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Elaborar una propuesta gastronómica con ingredientes y técnicas de las distintas cocinas del mundo como influencia sobre la gastronomía actual, experimentando con nuevas técnicas e ingredientes a través de la práctica culinaria y análisis organoléptico; para la elaboración y creación de propuestas gastronómicas innovadoras y sustentables siguiendo los principios profesionales de cocina y estableciendo aportaciones a la salud y el medio ambiente.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Entregar 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, por medio de demostraciones y prácticas culinarias, para emplear los diversos ingredientes y técnicas culinarias a través de la elaboración de recetas tradicionales para utilizarlos en propuestas gastronómicas competitivas.

Contenido

Duración 4 Horas

UNIDAD I. Europa

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, por medio de demostraciones y prácticas culinarias, para emplear los diversos ingredientes y técnicas culinarias a través de la elaboración de recetas tradicionales para utilizarlos en propuestas gastronómicas competitivas.

Contenido

Duración 4 Horas

UNIDAD II. 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 de Asia, por medio de demostraciones y prácticas culinarias, para emplear los diversos ingredientes y técnicas culinarias a través de la elaboración de recetas tradicionales para utilizarlos en propuestas gastronómicas competitivas.

Contenido

Duración 4 Horas

UNIDAD III. 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 demostraciones y prácticas culinarias, para emplear los diversos ingredientes y técnicas culinarias a través de la elaboración de recetas tradicionales para utilizarlos en propuestas gastronómicas competitivas.

Contenido

Duración 4 Horas

UNIDAD IV. 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	Aplicar los conocimientos adquiridos en clase, a través de actividades prácticas, para construir un conocimiento sólido, apoyado en una actitud de compromiso y respeto.	Los alumnos llevarán a cabo las preparaciones expuestas en la cocina demostrativa por parte del docente.	Laboratorios de Producción y Servicio	64 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Exposición de las técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica. Se organizara el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.

VIII. 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.

Evaluación práctica	60%
Evaluación escrita	25%
Exposición en equipo	15%

Para tener derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencia y 40% para examen extraordinario de acuerdo al artículo 70 y 71 del Estatuto Escolar.

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 Institut of America. (2012). <i>Garde manger The art and craft of the cold kitchen</i>. Estados Unidos: The Culinary Institut of America</p>	<p>Robuchon, J. (2011). <i>Gastronomique en español</i>. España: Larousse.</p> <p>Werle, L. (2000). <i>Ingredientes</i>. Alemania: Konemann.</p> <p>Wright, J. (2006). <i>Guía Completa de las Técnicas Culinarias</i>. España: Blume.</p> <p>Heiter C. (2007). <i>The Sushi Book</i>. Estados Unidos: ThingsAsian press.</p> <p>Trang C. (2003). <i>Essentials of Asian Cuisine: Fundamentals and Favorite</i>. Estados Unidos: Simone & Shuster.</p> <p>Gayler P. (2003). <i>Cocina Mediterránea</i>. España: Blume.</p> <p>Bellahsen F. (2006). <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>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Gastronomía o área afín, con experiencia 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: _____

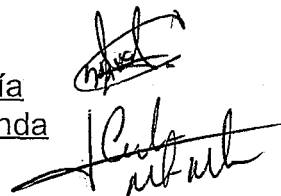
6. HC: 2 HL _____ HT 2 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 6

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

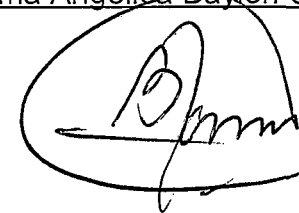


Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector



Fecha: Agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje 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 su participación en actividades comunitarias que apoyen la innovación de productos alimenticios, recetarios saludables, talleres de preparación de alimentos, entre otros.
La unidad de aprendizaje se ubica en producción gastronómica, en el área terminal, con carácter optativo.

III. COMPETENCIA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Desarrollar un programa de atención a población vulnerable, a través de la aplicación de los conocimientos gastronómicos previamente adquiridos, para promover las bases de la selección, almacenaje y preparación de un platillo saludable que lo conduzca a tener una mejor alimentación, con un enfoque de responsabilidad y compromiso social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Diseñar un programa de atención a comunidades vulnerables que cumpla con los siguientes criterios: antecedentes, identificación de necesidades, planeación, implementación y evaluación.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Identificar la situación actual en México y el mundo sobre prácticas de alimentarias, así como de los programas encaminados a la educación alimentaria y gastronómica, a través del análisis de artículos científicos, encuestas nacionales, sitios web de organizaciones de salud y libros, para determinar las características de la población con sentido crítico y propositivo.

Contenido

Duración 8 horas

Encuadre

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

Evaluar las políticas y programas de alimentación y nutrición dirigidos a diferentes sectores de la población y etapas de la vida, a través de búsqueda de información en revistas científicas, centros de investigación y de apoyo a la comunidad pública y privada, para identificar 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 través 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 gastronómica, a través 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 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

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Diseñar un programa de atención a la comunidad a través del análisis de las necesidades de la población	El estudiante diseñará un programa de orientación alimentaria a la comunidad aplicando los conocimientos adquiridos en otras asignaturas y en la propia.	Computadora , artículos, internet	10 horas
2	Participar en la comunidad a través de la aplicación del material didáctico realizado para beneficiar a la población acerca de conductas alimentarias, innovación de productos alimentarios, entre otros, con sensibilidad, responsabilidad y disciplina.	Una vez diagnosticada la población seleccionada se aplicará y evaluará el funcionamiento del el proyecto en la comunidad	Material que el alumno designe	22 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Lecturas comentadas sobre programas de intervención realizadas y sus resultados
Exposición del maestro y alumnos de programas realizados previamente y de sus proyectos a implementar
Análisis y cuadros comparativos de técnicas y resultados de la elaboración de material didáctico
Lluvia de ideas y mapas mentales grupales sobre temas de actualidad en los problemas de salud pública.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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*. Mexico: SEGOB.

Ministerio de educación y FAO. (2009). *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. <http://www.fao.org/home/es/>

Desarrollo Integral de la Familia. <http://sn.dif.gob.mx/>

Revista Española de Nutrición Comunitaria. <http://www.renc.es/somos.asp>

Sin hambre, cruzada nacional. <http://sinhambre.gob.mx/>

Organización Mundial de la Salud. <http://www.who.int/es/>

Comunidad virtual para profesionales de la nutrición. www.nutrinfo.com

El poder del consumir. www.elpoderdelconsumidor.org

CalorieKing - Diet and weight loss. Calorie Counter and more. www.calorieking.com/

Algava M. (2006). *Jugar y jugarse: Las técnicas y la dimensión lúdica de la educación popular*. Argentina: América Libre.

Pamplona, R. (2007). *Dr. Enciclopedia de los alimentos*. España: Biblioteca, Educación y Salud.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Nutrición con Maestría en ciencias de la salud.

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: Seminario de investigación

5. Clave: _____

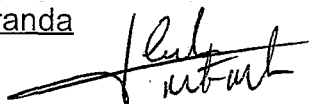
6. HC: 2 HL _____ HT 3 HPC _____ HCL _____ HE 2 CR 7

7. Etapa de formación a la que pertenece: Terminal

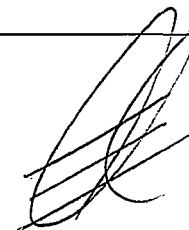
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

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. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector



Fecha: Agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje optativa, se ubica en la etapa terminal. Otorgará las competencias y habilidades para la elaboración de una investigación científica y profesional. A partir de ello, es posible que el estudiante logre identificar problemáticas en el campo gastronómico en las que pueda aportar una solución.

III. COMPETENCIA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Diseñar y desarrollar un proyecto de investigación, mediante métodos y técnicas de investigación para identificar problemáticas en el campo gastronómico, fomentando la ética profesional, disciplina, rigurosidad y el trabajo en equipo.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Presentar un trabajo terminal de investigación que abarque planteamiento del problema, objetivo general, objetivos específicos, justificación, pregunta de investigación o hipótesis, diseño metodológico, cronograma, resultados, discusión, conclusiones y referencias.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Definir el campo gastronómico y su ubicación en la investigación científica, por medio de la revisión de literatura sobre alimentación para definir el objeto de investigación, con objetividad y responsabilidad sobre el uso de la información.

Contenido

Duración 8 horas

Encuadre

UNIDAD I Género Académico y áreas de estudio en el campo gastronómico

1.1 Género Académico

1.2 Delimitación área del campo gastronómico de investigación

1.3 Guías para citas y referencias bibliográficas y electrónicas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Establecer el planteamiento del problema a partir de la observación y la experiencia en el campo gastronómico de manera guiada y de literatura para la pertinencia o viabilidad de la investigación con responsabilidad social, y respeto a la diversidad cultural.

Contenido

Duración 6 horas

- UNIDAD II Elementos que conforman el Planteamiento del Problema
- 2.1 Delimitación del fenómeno, o problemática en el campo gastronómico
 - 2.2 Objetivos de Investigación
 - 2.3 Preguntas de investigación
 - 2.4 Justificación de la investigación
 - 2.5 Viabilidad y consecuencias del trabajo de investigación

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Identificar y analizar las fuentes bibliográficas y electrónicas, por medio del uso de bases de datos para definir la literatura que guíe la construcción del objeto de estudio con responsabilidad sobre el uso de la información.

Contenido

Duración 6 horas

UNIDAD III Revisión crítica de literatura y construcción del estado del arte y marco teórico

- 3.1 Estrategias para la detección de literatura (bibliotecas y sitios de internet)
- 3.2 Estrategias para construir el estado del arte marco teórico
- 3.3 Revisión crítica de la literatura por equipo
- 3.4 Selección de la muestra
- 3.5 Hipótesis y pregunta de investigación

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Construir una metodología acorde al objeto de estudio, mediante métodos y técnicas de investigación, ya sean cualitativos, cuantitativos y mixtos para la obtención de información, de forma responsable y honesta.

Contenido

Duración 6 horas

UNIDAD IV Metodología

4.1 Conceptos básicos: Metodología, Método, Técnicas y Herramientas

4.3 Correlación marco teórico – información empírica – metodología

4.4 Métodos aplicables al campo gastronómico

4.4 Diseño de instrumentos (cuestionarios, encuesta, entrevistas, dinámicas de enseñanza, grupos focales)

4.5 Aplicación de pruebas piloto y validación de instrumentos.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Analizar y sistematizar la información obtenida en el trabajo de campo, por medio de softwares y otros medios electrónicos para obtener resultados que permitan responder la pregunta de investigación o validar la hipótesis antes planteada con respeto y responsabilidad social.

Contenido

UNIDAD V Organización y clasificación de los datos

5.1 Sistematización de datos

5.2 Softwares: SPSS, Atlas Ti

5.3 Interpretación de los datos

5.4 Redacción de resultados y conclusiones

Duración 6 horas

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Demostrar el conocimiento sobre la literatura apropiada al objeto de estudio por medio del uso de bases de datos para la construcción del estado del arte y el marco teórico con responsabilidad y honestidad.	<p>Obtención de la información por medio de bases de datos electrónicas y buscadores del catálogo cimarrón y otras.</p> <p>Obtención de información en biblioteca.</p> <p>Elaboración de fichas de análisis y reportes de lectura.</p> <p>Elaboración del estado del arte acorde al tema de investigación</p> <p>Elaboración del marco teórico acorde al objeto de estudio</p> <p>Presentación de protocolo de investigación, estado del arte y marco teórico.</p>	<p>Computadora.</p> <p>Estatuto Universitario</p> <p>Material bibliográfico y fuentes electrónicas.</p> <p>Acceso a internet y bases de datos nacionales e internacionales.</p>	24 horas
2	Aplicar métodos y técnicas acordes al objeto de estudio y objetivos por medio de instrumentos cualitativos o cuantitativos para la obtención y análisis de la información de la investigación propuesta, con respeto y responsabilidad social.	<p>Realizar una revisión de los métodos y técnicas, ya sean cualitativos o cuantitativos aptos para el objeto de estudio.</p> <p>Aplicar métodos y técnicas de investigación</p> <p>Elaboración, validación y aplicación de instrumentos de investigación.</p> <p>Obtención en campo de la información.</p> <p>Sistematización y análisis</p> <p>Presentación de resultados y conclusiones.</p>	<p>Computadora y cañón.</p> <p>Fichas de resumen y bibliográficas.</p> <p>Libros sobre Metodología de la Investigación, artículos científicos y fuentes electrónicas.</p>	24 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Lecturas comentadas
Exposición por parte del facilitador
Exposición en equipo por parte de los estudiantes
Análisis y cuadros comparativos
Lluvia de ideas
Exposiciones de avances inter grupales
Talleres sobre diseño y manejo de software
Coloquios internos con apoyo de asesores y lectores, profesores afines al área de estudio.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Porcentajes de evaluación

Entrega de avances por unidad	30%
Prestación de informes parciales	10%
Tareas y actividades en clase	10%
Entrega de documento final	40%

*Partes que integran el documento:

Planteamiento del problema, objetivo general, objetivos específicos, justificación, pregunta de investigación o hipótesis, diseño metodológico, cronograma, resultados, discusión, conclusiones y referencias.

CRITERIO DE ACREDITACIÓN

El alumno debe cubrir con el 80% de asistencia para obtener derecho a calificación ordinaria y 40% para calificación extraordinaria. Si el alumno entrega después de la fecha indicada los borradores por unidad, se anulará el derecho a participar en el coloquio.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Ortiz Uribe, FG. (2014). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN*, El proceso y sus técnicas. Editorial Limusa.

Sampieri, H. (et.al.). (2010). *Metodología de la Investigación*. México: McGraw Hill.

Báez, J. (2009). *Investigación Cualitativa*. España: ESIC.

Bowell, T. and Kamp, G. (2010) *Critical Thinking. A concise guide*, 3ed. Edition, New York, Routledge.

Lunsford, A.A. Ruskiewicz, J.J., Walters, K. (2013) *Everything's an argument. With readings*, 6th edition, Boston, Bedford.

Complementaria

Ortiz U. (2013). *Diccionario de la investigación científica*. México: Limusa.

Quintín, M. (2008). *Tratamiento estadístico de datos con SPSS*. España: Thomson.

Pedroza, H. (2006). *Sistema de análisis estadístico con SPSS*. Nicaragua: INCA

IBM Corp. Released 2013. *IBM SPSS Statistics for Windows*, Version 22.0. Armonk, NY: IBM Corp.

Scientific Software Development GmbH (2015) *Atlas Ti. Qualitative Data Analysis for Windows*, Version 7. www.atlasti.com

X. PERFIL DOCENTE

Maestría con experiencia en investigación.

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. Antonio Sujo

Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo
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 utilizando 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

Presentación de una propuesta gastronómica original, novedosa y económicamente viable para su comercialización.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Interpretar los legados ancestrales de la gastronomía asiática, a través de la comparación de las técnicas actuales, para emplearlas en propuestas 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 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

Practicar las técnicas de cocción a través de la demostración para utilizarlas en propuestas competitivas, con un sentido de responsabilidad y apertura.

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

Practicar el uso de los utensilios a través de la demostración para utilizarlos en propuestas competitivas, con un sentido de responsabilidad y apertura.

Contenido

Duración 11 horas

UNIDAD III Los utensilios

3.1. Wok, ollas, cacerolas y sartenes

3.2. Utensilios ancestrales

3.3. Cuchillos

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Preparar salsas y aderezos mediante el uso de los condimentos adecuados para utilizarlos en propuestas competitivas, con un sentido de responsabilidad y apertura.

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 a través de la elaboración de receta para utilizarlos en propuestas competitivas, con un sentido de responsabilidad y apertura.

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

Interpretar los legados ancestrales 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 un sentido de responsabilidad y apertura.

Contenido

Duración 11 horas

UNIDAD VII. Una mirada rápida en...

- 7.1 Bebidas
- 7.2 Entremeses
- 7.3 Antojitos
- 7.4 Panadería

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Practicar las técnicas de cocción a través de la demostración para utilizarlas en propuestas competitivas.	Elaborar platillos con las técnicas de cocción apropiadas.	Insumos y laboratorio.	8 horas
2	Practicar el uso de los utensilios a través de la demostración para utilizarlos en propuestas competitivas.	Elaborar platillos con los utensilios apropiados.	Insumos y laboratorio.	8 horas
3	Preparar los condimentos y salsas a través de la elaboración para utilizarlos en propuestas competitivas.	Elaborar platillos con los condimentos y salsas apropiados.	Insumos y laboratorio.	12 horas
4	Emplear los diversos ingredientes a través de la elaboración para utilizarlos en propuestas competitivas.	Elaborar platillos con los ingredientes apropiados.	Insumos y laboratorio.	12 horas
5	Aplicar las técnicas de cocina asiática a través de la elaboración de las recetas tradicionales para las propuestas gastronómicas económicamente viables.	Elaborar platillos con las recetas indicadas.	Insumos y laboratorio.	12 horas
6	Interpretar los legados ancestrales 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.	Elaborar productos con los procedimientos apropiados.	Insumos y laboratorio.	8 horas

7	Valorar la influencia de la cocina asiática a través de un viaje experimental.	Un viaje de exploración a una comunidad asiática para conocer su gente, mercado y restaurantes.	Unidad de transporte.	4 horas
---	--	---	-----------------------	---------

VII. METODOLOGIA DE TRABAJO

Del maestro:

- Exposición
 - Antecedentes históricos
 - Condimentos
 - Ingredientes
- Demostración
 - Recetas
 - Técnica de cocción
- Deducción
 - Técnicas de cocción
- Comparación
 - Técnicas de cocción
 - Condimentos
 - Ingredientes
 - Recetas

De los alumnos:

- Investigación
 - Recetas
- Practicar
 - Técnicas de cocción
 - Condimentos
 - Ingredientes
- Comparación
 - Técnicas de cocción
 - Condimentos
 - Ingredientes
 - Recetas
- Experimentación
 - Condimentos
 - Ingredientes
- Trabajo en equipo
- Desarrollar
 - Proyecto

VIII. CRITERIOS DE EVALUACION

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 70%
- Para tener derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre. Por ser una unidad de aprendizaje práctica no se puede realizar examen extraordinario.

IX. BIBLIOGRAFIA

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.

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>

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Gastronomía con experiencia 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: Food Styling

5. Clave: _____

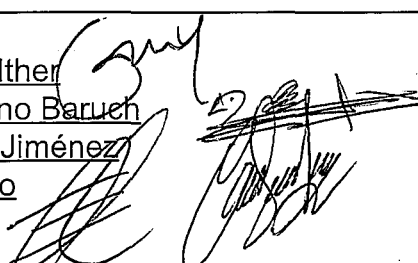
6. HC: 1 HL _____ HT 3 HPC _____ HCL _____ HE 1 CR 5

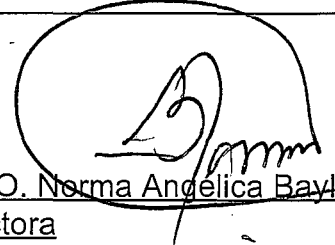
7. Etapa de formación a la que pertenece: Terminal

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.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, se recomienda haber cursado las materias de gastronomía de las etapas básica y disciplinaria. El área de competencia 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.

El curso propone aplicar las técnicas gastronómicas adquiridas a lo largo de su carrera en combinación con la fotografía digital para presentar propuestas estéticas de presentación de alimentos.

III. COMPETENCIA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Utilizar las técnicas culinarias para 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

Diseñar un portafolio de fotografías que representen el resultado final de las técnicas aplicadas a la estética de un alimento.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Definir el concepto y funciones del food styler a través de la investigación y exposición de temas para ampliar el conocimiento de los diversos campos de ocupación del gastrónomo con compromiso y honestidad.

Contenido

Duración 3 Horas

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

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Identificar las herramientas y equipos básicos del 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

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 desarrollar 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 desarrollar 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

Determinar las actividades necesarias a través del desarrollo de un proyecto de food styling para ampliar al conocimiento y aplicación en el campo laboral del gastrónomo con creatividad, honestidad y responsabilidad.

Contenido

Duración 4 Horas

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

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1-8	Estilizar alimentos, a través de actividades prácticas, para presentar un proyecto de food styling, apoyado en una actitud de compromiso y respeto.	Los alumnos estilizarán alimentos a través de las técnicas aprendidas en clase.	Laboratorios de producción, servicio y computación.	48 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Exposición de las técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.
Se organizara el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en los laboratorios.
Se promoverá el trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.
Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzaran el conocimiento.

VIII. 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.

Portafolio fotografico que incluya: Evaluaciones prácticas a través de rubrica	70%
Examen escrito:	30%

Para tener derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencia y 40% para examen extraordinario de acuerdo al artículo 70 y 71 del Estatuto Escolar.

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 Institut of America. (2012). *Garde manger The art and craft of the cold kitchen*. Estados Unidos: The Culinary Institut of America

Hobday, C. (2010). *Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals*. Canadá: Firefly Books.


Styler, C. (2006). *Working the Plate: The Art of Food Presentation*. Estados Unidos: Wiley.

Myhrvold, N., Bilet, M. (2014). *Modernist Cuisine at home*. Alemania: Taschen

Complementaria

Werle, L. (2000). *Ingredientes*. Alemania: Konemann.

Wright, J. (2006). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. España: Blumé. 2006.

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

Licenciado en Gastronomía o área afín, con experiencia en el montaje estético de la presentación de alimentos y uso de equipo fotográfico.

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 en Técnicas y Estrategias Didácticas

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 *ve-2r*

Fecha: Agosto de 2015

Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo

Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Proporcionar al alumno las estrategias didácticas y los elementos en la elaboración de programas de capacitación para su aplicación de manera adecuada en las áreas de gestión, producción y servicio de un establecimiento de alimentos y bebidas. Esta unidad de aprendizaje se ubica en la etapa terminal y el área de competencia a la que pertenece es la de Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas.

III. COMPETENCIA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Instrumentar programas de capacitación, aplicando estrategias didácticas en las diversas áreas de un establecimiento de alimentos y bebidas, para optimizar la operación del mismo, con una actitud responsable, emprendedora y de respeto.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Establecer una instrumentación didáctica propia para el área de gestión, servicio y producción, con base en la planeación de los cursos a impartir, requeridos para el logro del desempeño óptimo de las funciones de un establecimiento de alimentos y bebidas.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Identificar los distintos estilos de aprendizaje a través del análisis y diferenciación de cada uno, para establecer las estrategias didácticas específicas en la formación del recurso humano, con empatía.

Contenido:**Duración: 8 horas****UNIDAD I. EL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE**

- 1.1 Conceptos fundamentales de la enseñanza y el aprendizaje.
- 1.2 La diversidad en el aprendizaje.
- 1.3 El aprendizaje en los adultos.
- 1.4 Características de los grupos.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diseñar el programa de capacitación para el personal de servicio en un negocio de servicios de alimentos, aplicando las herramientas metodológicas aprendidas para desarrollar equipos de trabajo eficientes orientados al desempeño disciplinado, respetuoso e incluyente.

Contenido:**Duración: 8 horas****UNIDAD II. LA ENSEÑANZA Y LAS ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS**

- 2.1 Habilidades básicas para la enseñanza.
- 2.2 Recursos y estrategias didácticas.
- 2.3 La instrumentación didáctica en la capacitación.
- 2.4 Desarrollo de talento humano basado en competencias.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Elaborar el plan de desarrollo de personal en un negocio de servicios de alimentos, considerando las características del capital humano que labora en el sector para mejorar los niveles de desempeño individuales, estimulando la motivación y la superación de los participantes, con un enfoque de responsabilidad y respeto por el individuo.

Contenido:**Duración:** 8 horas**UNIDAD III. CONDUCCIÓN DEL PROCESO DE INSTRUCCIÓN**

- 4.1 Características de los participantes
- 4.2 Estrategias de comunicación.
- 4.3 Actividades de reforzamiento
- 4.4 Juntas de inicio y de fin de turno.
- 4.5 La evaluación del desempeño.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia:

Diseñar el plan de capacitación integral de un negocio de servicios de alimentos y bebidas que demuestre la congruencia entre los objetivos, los propósitos de la organización mediante una metodología de trabajo para garantizar la formación de instructores en un ambiente de trabajo colaborativo, de respeto y equidad.

Contenido:**Duración:** 8 horas**UNIDAD IV. DISEÑO DEL PROCESO DE FORMACIÓN**

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	<p>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.</p>	<p>El estudiante realizará una descripción preliminar de las características requeridas para un programa de capacitación orientado al personal del área de producción de un restaurante.</p>	<p>Acceso a Internet. Textos del curso Hojas de trabajo Bitácora</p>	12 horas
2	<p>Diseñar el programa de capacitación para el personal de servicio en un negocio de servicios de alimentos, aplicando las herramientas metodológicas aprendidas para desarrollar equipos de trabajo eficientes orientados al desempeño disciplinado, respetuoso e incluyente.</p>	<p>Diseñar el programa de capacitación apropiado para el personal del área de servicio de un restaurante.</p>	<p>Acceso a Internet. Textos del curso. Hojas de trabajo Bitácora</p>	12 horas
3	<p>Elaborar el plan de desarrollo de personal en un negocio de servicios de alimentos, considerando las características del capital humano que labora en el sector para mejorar los niveles de desempeño individuales, estimulando la motivación y la superación de los participantes.</p>	<p>Diseñar el plan de desarrollo de personal en un negocio de servicios de alimentos.</p>	<p>Acceso a Internet. Lap top. Textos del curso. Hojas de trabajo. Bitácora</p>	8 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

- Encuadre.
- Organización de equipos de trabajo.
- Exposición magistral por parte del docente.
- Exposición individual y en equipo por parte de los estudiantes.
- Lectura de textos impresos, digitalizados y en línea.
- Investigación
- Debate en grupo.
- Aprendizaje por proyecto.
- Autoevaluación y Co-evaluación de la participación de los estudiantes.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Evaluación escrita 25%
 - Tareas 5%
- *Para que las actividades y tareas tengan validez, el alumno haber aprobado la evaluación escrita.
- Presentación ejecutiva del plan de desarrollo de personal de servicio 20%
 - Presentación ejecutiva del plan de desarrollo de personal de producción 20%
 - Presentación ejecutiva del plan de desarrollo de personal 30%

Cada una de las presentaciones deberá contener lo siguiente:

- ✓ Portada
 - Nombre del programa
 - Nombre del responsable
 - 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

Criterios de acreditación:

- Para poder presentar el examen ordinario, es necesario contar con el 80% de asistencia en el semestre (calificación aprobatoria 60).
- Para derecho a examen extraordinario, es necesario contar 40% de asistencias en el semestre.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Blake, O.J. (2003). *La capacitación: un recurso dinamizador de las organizaciones*. Editor Macchi; 162 p.

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. (2009). *Manual del servicio de restaurante-bar*. 2ª. Edición. México: Limusa.

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

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).

Tuning AL (2011-2013). Competencias específicas de administración de empresas. Recuperado de:

<http://www.tuningal.org/>

Complementaria

Mertens L. (2000). *La Gestión por Competencia Laboral en la Empresa y la Formación Profesional*. España: Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

Reynolds, D. (2007). *Human resources in the foodservice industry*. Estados Unidos: Taylor y Francis.

Reza, J. (2007). *Evaluación de la capacitación en las organizaciones*. México: Panorama.

Werner, J. (2012). *Human resource development*. Estados Unidos: Cengage Learning.

X. PERFIL DOCENTE

Maestría en educación o área afín.

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

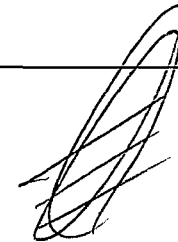
9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: L.G. Gina García Walther



Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo

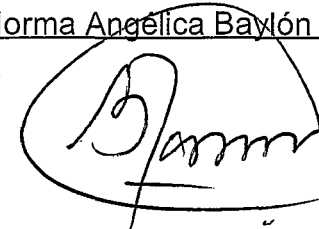
Cargo: Subdirector



Fecha: Agosto de 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Esta unidad de aprendizaje pertenece a la etapa terminal, ofertándose como optativa. El área de competencia 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. El curso 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 DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Valorar 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 gastronómico mexicano, con compromiso y responsabilidad social.

IV. EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO

Demostrar prácticamente las diferentes técnicas, así como el uso y combinación de ingredientes en las nuevas tendencias gastronómicas y seguir los principios de cocina mexicana tradicional para la elaboración de platillos balanceados y viables para su comercialización.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Distinguir el concepto de cocina económica y popular a través del tiempo, mediante la demostración y exposición de temas, 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.

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 Evolucionas

3.4 Multi – unidades y franquicias

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Distinguir acerca de la estructura de servicio en las cocinas económicas populares, por medio de propuestas novedosas, para hacer eficiente el servicio en la cocina económica 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, por medio de análisis y propuestas, para la aplicación de soluciones adecuadas para el buen 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
1-16	Aplicar los conocimientos adquiridos en clase, a través de actividades prácticas, para construir un conocimiento sólido, apoyado en una actitud de compromiso y respeto.	Elaborar propuestas gastronómicas y platillos típicos de la cocina popular.	Laboratorios de Producción y Servicio	64 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Exposición de las técnicas a desarrollar, por parte del profesor, a través de una clase demostrativa previa a la sesión práctica.

Se organizara el grupo por equipos distribuidos proporcionalmente en las islas de trabajo.

Se promoverá el trabajo en equipo en trabajo de investigación y exposiciones.

Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.

VIII. 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.

Evaluación práctica a través de rubrica 60%

Evaluación escrita a través de rubrica 25%

Exposición en equipo a través de rubrica 15%

Para tener derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre.

Debido a las características prácticas de la unidad de aprendizaje la calificación ordinaria se considera como definitiva del curso y no se aplicaran exámenes extraordinarios.

El desarrollo del alumno en las prácticas de clase será medido con los siguientes conceptos: trabajo en equipo, la participación, liderazgo, técnica, creatividad e higiene.

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=RlxfC0x7j6oC&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. (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.

Werle, L. (2012). *Ingredientes*. Alemania: H.F. Ullmann.

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

Wright, J. (2007). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. España: Blume.

IX. 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.

Wright, J. (2007). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. España: Blume.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciado en Gastronomía o área afín, con experiencia 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

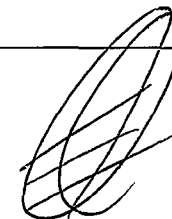
8. Carácter de la Unidad de aprendizaje: Obligatoria _____ Optativa X

9. Requisitos para cursar la unidad de aprendizaje:

Formuló: M.C. Victor Macias Carranza
Dr. Alejandro Cabello Pasini

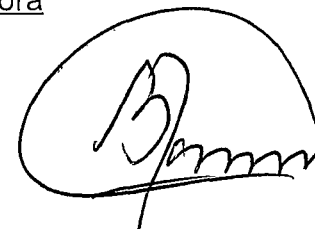


Vo.Bo. M.A. Erik Ocon Cedillo
Cargo: Subdirector



Fecha: Agosto 2015

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros
Cargo: Directora



II. PROPÓSITO GENERAL DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Esta unidad de aprendizaje 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.

III. COMPETENCIA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

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.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Integrar una carpeta de evidencias que incluya 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 actitud y 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 los características químicas de los alimentos mediante la determinación de la concentración de componentes elementales con la finalidad de establecer la calidad de los alimentos para seguir los lineamientos que marca la normatividad mexicana vigente para el control de calidad con un sentido de honestidad y responsabilidad.

Contenido

Duración 4 horas

UNIDAD II Análisis Químico Proximal

- 2.1 Carbohidratos
- 2.2 Cenizas y Humedad
- 2.3 Fibras
- 2.4 Lípidos y proteínas
- 2.5 Calorías

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Competencia

Establecer los características químicas de frutas y derivados mediante la determinación de la concentración de componentes elementales con la finalidad de establecer su calidad y seguir los lineamientos que marca la normatividad mexicana vigente para el control de 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 mediante 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 ética profesional.

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 y dominio en el manejo del equipo para desempeñarse de forma responsable y segura en el laboratorio con actitud y disciplina.	Se identificarán los peligros potenciales y la forma de prevenir los accidentes en el laboratorio.	Videos y pizarrón	3 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 criterio analítico y responsabilidad.	Aplicará 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	6 horas
3	Evaluar la cantidad de grasas en los alimentos para categorizarlos y definir en conjunto con otros análisis elementales la calidad del producto haciéndolo con innovación.	Aplicará el análisis químico proximal en diversas muestras de alimentos. Emplear los métodos para la determinación de los lípidos en alimentos.	Videos y pizarrón	6 horas
4	Contrastar el contenido de proteínas en los alimentos para estimar el valor nutricional y su calidad con un carácter crítico y honesto.	Usando el concepto de análisis químico proximal en diversas muestras de alimentos, aplicará el método macro microKjeldahl para la determinación de proteínas.	Videos y pizarrón	6 horas
5	Evaluar el contenido de fibra, permite identificar como el alimento impactará en la calidad nutricional haciéndolo con asertividad.	Aplicará 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	3 horas

6	Analizar el contenido de carbohidratos permitirá determinar la cantidad de la principal fuente de energía del cuerpo para recomendar el uso potencial del producto con responsabilidad.	Empleando el método de constituyentes totales porcentuales identificará la concentración de los carbohidratos en los alimentos.	Videos y pizarrón	3 horas
7	Emplear la medición de calorías como unidad de medida de la energía de los alimentos para recomendar la elaboración de platillos con un sentido de compromiso social.	Aplicará el análisis químico proximal en diversas muestras de alimentos. Usando el método del calorímetro para la determinación del contenido calórico (calorías).	Videos y pizarrón	6 horas
8	Identificar los componentes básicos para determinar si existen alteraciones y repercusiones de las propiedades organolépticas para valorar los alimentos con honestidad y compromiso.	Usando el método de titulación potenciométrica, se determinará la cantidad de ácidos totales de cualquier bebida. El pH será determinado siguiendo el método potenciométrico.	Videos y pizarrón	3 horas
9		Aplicando el método de Rebelein se cuantificará la concentración de azúcar residual en las bebidas fermentadas.	Videos y pizarrón	3 horas
10		Empleando el método de destilación y ebulometría, determinarán el contenido de alcohol presente en las bebidas.	Videos y pizarrón	3 horas
11	Identificar las condiciones ideales para que las bacterias se desarrollen en un medio de cultivo y permita identificar la presencia de estas en los alimentos con el fin de evaluar la inocuidad con un criterio responsable y crítico.	Empleando la técnica de siembra en estría o diseminación, se determinará la presencia de microorganismos en los alimentos.	Videos y pizarrón	6 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Las prácticas en el laboratorio se realizarán por equipos y estarán respaldadas en tiempo y forma por las sesiones de teoría. Se entregará un reporte al término de cada práctica de laboratorio.

La clase teórica estará respaldada por videos y exposiciones.

Exposición por parte del facilitador

Exposición en equipo por parte de los estudiantes.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PORCENTAJES DE EVALUACIÓN

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%
-------------------	-----

CRITERIO DE ACREDITACIÓN

El alumno debe cubrir con el 80% de asistencia para obtener derecho a calificación ordinaria y 40% para calificación extraordinaria.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

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

Badui, S. (2006). *Química de los Alimentos*. México: Pearson Educación.

Disponible en:

<https://www.biblionline.pearson.com/Pages/BookRead.aspx>

Baltes W. (2007) *Química de los Alimentos*: Acribia

Hernández Garibay E. (2008) *Manual de Prácticas de Laboratorio de Fitoquímica Marina*, Facultad de Ciencias Marinas, Universidad Autónoma de Baja California.

Complementaria

Lopez Rodriguez J.I. (2007). *Análisis de Alimentos I* por Colegio de Bachilleres del Estado de Sonora

X. PERFIL DOCENTE

Químico con experiencia en el sector alimenticio.

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. Erik Ocon Cedillo

Cargo: Subdirector

Vo.Bo. M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

Cargo: Directora

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

La Unidad de Aprendizaje de Relaciones Públicas se imparte de manera optativa en la etapa terminal contribuyendo a reforzar los conocimientos adquiridos en las materias del área de servicio.

La importancia de esta Unidad de Aprendizaje 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 el curso 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 la implementación de estrategias de proyección, emprendimiento y liderazgo, que permitan generar en el público opiniones positivas, con ética profesional y responsabilidad social.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Elaborar un Programa de Relaciones Públicas para un negocio de alimentos y bebidas, implementando estrategias emprendedoras e innovadoras que fortalezcan la imagen de las organizaciones ante los públicos de interés.

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 mediante el 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 través 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, cuestionario	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 sentido de ética y profesionalismo.	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	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, de manera colaborativa y con trabajo en equipo.	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	2 horas
4	Analizar en plenaria las aptitudes y destrezas necesarias del encargado de relaciones públicas, por medio del intercambio de opiniones, que	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

	<p>permitan establecer el perfil idóneo del mismo, en un marco de tolerancia y responsabilidad.</p>			
5	<p>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, en compromiso social con el entorno.</p>	<p>Elaboración de un esquema de un Plan de Medios, que contenga los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición • Características • Utilidad • Forma de elaboración 	<p>Computadora, proyector.</p>	<p>2 horas</p>
6		<p>Redactar un reporte de la visita a un establecimiento de alimentos y bebidas de su elección, donde se documente la información en relación con los medios de comunicación interna que manejan.</p>	<p>Computadora</p>	<p>5 horas</p>
7		<p>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.</p>	<p>Computadora</p>	<p>4 horas</p>
8	<p>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 ética y profesional.</p>	<p>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 organización.</p>	<p>Bibliografía, lecturas recomendadas, computadora</p>	<p>4 horas</p>

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, dentro de un marco ético y de profesionalismo.	Diseñar la propuesta de un plan de relaciones públicas que incluya la asignación, seguimiento y fechas límites de las tareas programadas.	Diagrama de Gant, computadora, proyector, pantalla.	4 horas
---	--	---	---	---------

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Los conocimientos teóricos asociados a las unidades didácticas serán expuestos en clase.

Se proporcionarán de parte del facilitador los conocimientos teóricos que irán reforzando mediante las prácticas que se desarrollarán por unidad Presentación y desarrollo en clase de ejercicios, ejemplos y casos prácticos que ayuden a comprender dichos contenidos teóricos.

Se valorará positivamente la participación del alumno en el intercambio de ideas y opiniones que resulten a raíz de los casos planteados.

La participación del alumno será considerada a través del cumplimiento de las metas señaladas por cada unidad.

Se realizarán tareas de investigación documental y de campo, tanto en equipo como en modalidad individual.

Se realizarán exposiciones en equipos de investigación bibliográfica y/o de campo.

Se fomentará el trabajo colaborativo como fórmula para adquirir capacidades vinculadas a la coordinación y el trabajo en equipo.

Se promoverá el trabajo en equipo en trabajos de investigación y exposiciones dirigidas.

Se implementarán diversas técnicas para generar dinámica de grupo con el propósito de agilizar el aprendizaje.

Se guiará al alumno en la aplicación de los temas a través del desarrollo y elaboración del proyecto final.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Evaluación

Dos exámenes	15%
Tareas, ejercicios en clase y participaciones	10 %
Exposiciones	15%
Ejercicios prácticos	20 %
Programa de Relaciones Públicas e Imagen Corporativa	40 %
○ Presentación o Portada o Índice o Introducción	
○ Descripción de la empresa y los servicios o productos gastronómicos	
○ Contenido: situación actual de la empresa, tipo de público, tipo de comunicación, estrategia de relaciones públicas.	
○ Cumplir con reglas ortográficas y gramaticales.	

Acreditación

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre.

Para derecho a examen extraordinario el alumno debe tener el 40% de asistencias en el semestre.

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica

Complementaria

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.

Martínez, A. (2004). *La comunicación organizacional práctica: manual gerencial*. México: Trillas.

<http://www.rppnet.com.ar/plan-relaciones-publicas.htm>

Xifra, J. (2010). *Relaciones Públicas, empresa y sociedad: una aproximación ética*. España: UOC.

Dorado, J. (2010). *Protocolo, relaciones públicas y comunicación*. España: Síntesis.

L'Etang, J. (2009). *Relaciones Públicas: conceptos, práctica y crítica*. España: UOC.

X. PERFIL DOCENTE

Licenciatura en mercadotecnia o área afín con experiencia en el área de relaciones públicas.